



## NÁPOJOVÝ LÍSTOK

DRINK LIST

GETRÄNKEKARTE

*Aperitívy 0,08 l.:*

*Aperitifs:*

*Aperitive:*

<b>Martini bianco</b>	2,10 €
<b>Martini extra dry</b>	2,10 €

Odrodové a ročníkové vína podľa ponuky vínnej karty  
*Annual and varietal wines according to the wine card.*  
*Sortenechte Weine und Jahrgangsweine nach Weinkarte.*

*Grappa a Destiláty 0,04 l.:*

*Grappa and Spirits:*

*Grappa und Spirituosen:*

<b>Grappa bianca</b>	2,90 €
<b>Spišská borovička</b>	1,40 €
<i>Spis gin</i>	
<i>Zipser Wacholderschnaps</i>	
<b>Hruškovica Moravská</b>	2,10 €
<i>Pear brandy</i>	
<b>Hruškovica Vilmoš</b>	2,60 €
<i>Vilmos pear brandy</i>	
<i>Vilmos Birnenschnaps</i>	
<b>Slivovica Moravská</b>	2,20 €
<i>Slivowitz</i>	
<b>Slivovica Moravská zlatá</b>	2,80 €
<i>Slivowitz</i>	

*Vodka 0,04 l.:*

<b>Absolut pure</b>	2,20 €
---------------------	--------

*Rum 0,04 l.:*

<b>Bacardi Superior</b>	2,00 €
<b>Zacapa</b>	6,10 €
<b>Captain Morgan Spiced</b>	2,10 €
<b>Diplomatico 12 y.o.</b>	5,10 €
<b>Don Papa 7 y.o.</b>	6,90 €

*Gin 0,04 l.:*

<b>Beefeater</b>	2,20 €
------------------	--------



*Bylinné a horké destiláty 0,04 l:*  
*Herbal and Bitter Spirits:*  
*Kräuter- und bittere Spirituosen*

<b>Fernet Stock</b>	1,90 €
<b>Fernet Stock Citrus</b>	1,90 €
<b>Becherovka</b>	1,90 €
<b>Jägermeister</b>	2,30 €
<b>Demänovka</b>	1,70 €
<b>Campari Bitter</b>	2,10 €
<b>Aperol</b>	1,80 €

*Sladké likéry 0,04 l:*  
*Sweet Liqueurs:*  
*Süße Liköre:*

<b>Baileys</b>	2,40 €
----------------	--------

*Whisky, Bourbon 0,04 l:*

<b>Jim Beam</b>	2,80 €
<b>Four Roses</b>	2,80 €
<b>Jameson</b>	3,00 €
<b>Johnnie Walker Red Label</b>	2,60 €
<b>Jack Daniels</b>	3,60 €
<b>Chivas Regal 12 y.o.</b>	4,80 €
<b>Tullamore dew</b>	3,00 €

*Cognac, Brandy 0,04 l:*

<b>Karpatské brandy špeciál</b>	3,90 €
<i>Carpathian brandy special</i>	
<i>Karpaten Brandy Special</i>	
<b>Martell VSOP</b>	6,50 €
<b>Remy Martin VSOP</b>	5,90 €
<b>Metaxa 7*</b>	2,90 €

*Pivo:*

*Beer:*

*Bier:*

<b>Radegast Birell 0° 0,50 l</b>	1,95 €
----------------------------------	--------

*Čapované pivo*  
*Draught beer*  
*Bier vom Fass*

<b>Plzeň 12° 0,30 l</b>	1,50 €
<b>Pilsner Urquell</b>	
<b>Plzeň 12° 0,50 l</b>	1,95 €
<b>Pilsner Urquell</b>	

Ostatné čapované pivo podľa aktuálnej dennej ponuky.  
*Other draught beer according to the daily offer.*  
*Anderes Bier vom Fass dem aktuellen Tagesangebot nach.*



*Miešané nápoje 0,20 l:*  
*Mixed Drinks:*

**Aperol Spritz** 4,90 €

*Nealkoholické nápoje:*  
*Soft drinks:*  
*Alkoholfreie Getränke:*

**Minerálka sýtená, nesýtená, jemne sýtená 0,30 l** 1,40 €

*Mineral water sparkling, still*

*Stilles und kohlenensäurehaltiges Mineralwasser*

**Römerquelle sýtená, nesýtená 0,75 l** 3,00 €

*Römerquelle sparkling, still*

*Stilles und kohlenensäurehaltiges Mineralwasser Römerquelle*

**Coca-Cola 0,33 l** 1,70 €

**Coca-Cola Light 0,33 l** 1,70 €

**Fanta 0,33 l** 1,70 €

**Sprite 0,33 l** 1,70 €

**Tonic 0,25 l** 1,70 €

**Vinea 0,25 l** 1,80 €

**Ice tea 0,33 l** 1,99 €

**Kofola Originál čapovaná 0,30 l** 1,00 €

*Kofola draught*

*Kofola vom Fass*

**Kofola Originál čapovaná 0,50 l** 1,80 €

*Kofola draught*

*Kofola vom Fass*

*Ovocné šťavy a džúsy 0,20 l*  
*Fruit juices*  
*Fruchtsäfte*

**Ovocný džús fl'aškový** 1,70 €

*(multivitamin, jablko, pomaranč, grep, mango, jahoda)*

*Bottled fruit juice*

*(multivitamin, apple, orange, grapefruit, mango, strawberry)*

*Flaschen Fruchtsaft*

*(Multivitamin, Apfel, Orange, Grapefruit, Mango, Erdbeere)*

*Energetické nápoje 0,25 l*  
*Energy drinks*

**Red Bull** 2,90 €



*Káva 7 g:*  
Coffee:  
Kaffee:

<b>Espresso</b>	1,70 €
<b>Zalievaná káva</b>	1,70 €
<i>Black coffee</i>	
<i>Türkenkaffee</i>	
<b>Cappuccino</b>	2,10 €
<b>Viedenská káva</b>	2,10 €
<i>Viennese coffee</i>	
<i>Wienerkaffee</i>	
<b>Caffé Latte</b>	2,20 €
<b>Ľadová káva</b>	2,20 €
<i>Ice coffee</i>	
<i>Eiskaffee</i>	
<b>Alžírská káva</b>	2,30 €
<i>Algerian coffee (espresso with eggnog liqueur, brandy and whipped cream)</i>	
<i>Algerischer Kaffee</i>	
<b>Smotana do kávy</b>	0,30 €
<i>Coffee cream</i>	
<i>Kaffeesahne</i>	
<b>Šľahačka 30 g</b>	0,40 €
<i>Whipped cream</i>	
<i>Schlagsahne</i>	
<b>Mlieko plnotučné 0,10 l</b>	0,40 €
<i>Whole milk</i>	
<i>Vollmilch</i>	

*Teplé nápoje:*  
Hot drinks:  
Heiße Getränke:

<b>Čaj (ovocný, čierny, zelený, kamilkový) 1,50 g</b>	1,70 €
<i>Tea (fruit, black, green, chamomile)</i>	
<i>Tee (Obst, schwarz, grün, Kamille)</i>	
<b>Čaj čerstvý zázvor/mäta 1,50 g</b>	2,20 €
<i>Fresh tea ginger / mint</i>	
<i>Frischer Tee Ingwer / mint</i>	
<b>Horúca čokoláda so šľahačkou 25 g</b>	1,80 €
<i>Hot chocolate with whipped cream</i>	
<i>Heiße Schokolade mit Schlagsahne</i>	
<b>Med porciovaný 20 g</b>	0,40 €
<i>Honey</i>	
<i>Honig</i>	



## JEDÁLNY LÍSTOK

MENU

MENÜ

*Studené a teplé predjedlá:*

*Cold and hot starters:*

*Kalte und Warme Vorspeisen:*

**Hríbkové ragú s kôprom a poširovaným vajíčkom 120g (1, 7, 8, 9)** 5,40 €  
*Mushroom ragout with dill and poached egg*  
*Pilzragout mit Dill und pochiertem Ei*

**Marinovaná bravčová panenka s horčicovou majonézou a kapari 100g (1, 3, 7)** 6,90 €  
*Marinated pork tenderloin with mustard mayonnaise and capers*  
*Mariniertes Schweinefilet mit Senfmayonnaise und Kapern*

*Polievky:*

*Soups:*

*Suppen:*

**Domáca slepačia s rezancami 0,25 l (1, 3, 9)** 2,90 €  
*Chicken soup with noodles*  
*Hühnersuppe mit Nudeln*

**Francúzsky zeleninový krém s krutónmi 0,25 l (1, 7, 9)** 3,40 €  
*French vegetable cream with croutons*  
*Französische Gemüsecreme mit Croutons*

**Podľa dennej ponuky 0,25 l** 3,30 €  
*According to daily offer*  
*Nach dem Angebot des Tages*



*Saláty:*  
*Salads:*  
*Salate:*

**Grilované kačacie prsia (100 g) na rukolovom šaláte so syrom gorgonzola, ovocím a balsamicom 250 g (1, 7) 9,90 €**

*Grilled duck breast (100 g) with rucola, gorgonzola cheese, fruit and balsamico 8,90 €*  
*Gegrillte Entenbrust (100 g) mit Rucola, Gorgonzola Käse, Obst und balsamico 9,80 €*

**Rímsky šalát s cherry rajčinami, prosciutom, parmezánovým dresingom a domácim cesnakovým posúchom 150 g**

**- s grilovaným kuracím mäsom 100 g (1, 3, 7, 10) 8,90 €**

**- s grilovaným lososom 100 g (1, 3, 4, 7, 10) 9,80 €**

*Salad with grilled chicken or with grilled salmon, cherry tomatoes, prosciutto, parmesan dressing and served with homemade garlic bread*

*Salat mit gegrilltem Hähnchen oder mit gegrilltem Lachs, Kirschtomaten, Prosciutto, Parmesan Dressing und serviert mit hausgemachten Knoblauchbrot*

*Vegetariánske:*  
*Vegetarian:*

**Hráškové rizoto s parmezánom 250 g (1, 7, 9) 8,90 €**

*Peas risotto with parmesan cheese*

*Erbsenrisotto mit Parmesankäse*

*Cestoviny:*  
*Pasta:*

**Domáce zemiakové gnocchi s kačacím mäsom, gaštanmi a omáčkou z kozieho syra 300 g (1, 3, 7, 8) 10,90 €**

*Homemade potato gnocchi with duck meat, chestnuts and goat cheese sauce*

*Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Entenfleisch, Kastanien und Ziegenkäse-Sauce*

**Domáce zemiakové gnocchi s hríbkovou omáčkou a parmezánom 280 g (1, 3, 7) 7,90 €**

*Homemade potato gnocchi with mushroom sauce and parmesan*

*Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Pilzsauce und Parmesan*

**Domáce špagety „Aglio e Olio“ s cherry rajčinami a parmezánom 280 g (1, 3, 7, 9) 8,50 €**

*Homemade Spaghetti “Aglio e Olio” with cherry tomatoes and parmesan*

*Hausgemachte Spaghetti “Aglio e Olio” mit Kirschtomaten und Parmesan*



*Ryby:*  
*Fish:*  
*Fisch:*

**Grilovaný losos s kožou s hráškovovo-zemiakovým pyré, pečenými cherry rajčinami a cibul'kovým demi-glace 200 g (4, 7, 9) 13,50 €**  
*Grilled salmon with skin with pea-potato puree, roasted cherry tomatoes and onion demi-glace*  
*Gegrillter Lachs mit Haut mit erbsen Kartoffelpüree, gebratenen Kirschtomaten und zwiebel demi-glace*

*Hlavné jedlá:*  
*Main courses:*  
*Hauptgerichte:*

**Kuracie prsia s kožou, hráškovým pyré a glazúrovanou mrkvou 200 g (7) 10,90 €**  
*Chicken breast, pea purée and glazed carrot*  
*Sous-Vide*  
*Hähnchenbrust, Erbsenpüree und glasierter Karotte*

**Bravčová panenka so zemiakovým pyré, omáčkou z údených kostí a nakladanou šalotkou 200 g (7, 9, 12) 10,20 €**  
*Pork tenderloin with potato puree, smoked bacon sauce and pickled shallots*  
*Sous-Vide*  
*Schweinefilet mit Kartoffelpüree, geräucherter Specksauce und eingelegten Schalotten*

**Kačacie prsia s polentou a jemným demi-glace 200 g (7, 9, 12) 13,90 €**  
*Duck breast with polenta and demi-glace*  
*Sous-Vide*  
*Entenbrust mit Polenta und demi-glace*

**Tel'ací rezeň so šť'úchanými cibul'ovo-kaparovými zemiakmi 200 g (1, 3, 7) 12,50 €**  
*Wiener Schnitzel with onion-caper potatoes*  
*Wiener Schnitzel mit Zwiebel-Kapern Kartoffeln*

**Steak z hovädzej sviečkovice s krémovou hríbkovou omáčkou a domácimi hranolkami 200 g (7,9) 22,90 €**  
*Beef steak with cream mushroom sauce and homemade french fries*  
*Rindersteak mit Sahnepilzsauce und hausgemachten Pommes Frites*

**Staročeská sviečková s brusnicami a žemľovou knedľou 200 g (1, 3, 6, 7, 9, 10) 10,50 €**  
*Sirloin in old-czech way with cranberries and bread dumplings*  
*Sous-Vide*  
*Alttschechischer Lendenbraten mit Preiselbeeren und Semmelknödeln*



*Jedlá pre deti:*  
*Dishes for Children:*  
*Kinderspeisen:*

**Kuracie prsia na prírodno s ryžou a uhorkovým šalátom 100 g (9)** 5,50 €  
*Natural chicken breast with rice and cucumber salad*  
*Naturhähnchenbrust mit Reis und Gurkensalat*

**Kuracie nugetky s domácimi hranolkami a kečupom 100 g (1, 3, 7)** 5,50 €  
*Chicken nuggets with homemade french fries and ketchup*  
*Chicken Nuggets mit hausgemachte Pommes frites und Ketchup*

*Dezerty:*  
*Desserts:*  
*Nachspeisen:*

**Crème Brullé 120g (3, 7)** 4,30 €

**Čokoládová torta s horúcimi malinami 120 g (1, 3, 7)** 3,90 €  
*Chocolate cake with hot raspberries*  
*Schokoladenkuchen mit heißen Himbeeren*

**Makový koláč s krémom z bielej čokolády a višňovou omáčkou 120 g (1, 7)** 3,90 €  
*Poppy cake with white chocolate cream and cherry sauce*  
*Mohnkuchen mit weißer Schokoladencreme und Kirschsoße*

**Selekcia syrov s medom a ovocím 200 g (7)** 10,20 €  
*Selection of cheeses with honey and fruit*  
*Auswahl an Käse mit Honig und Obst*

Ostatné u nás pečené koláčiky podľa aktuálnej dennej ponuky.  
*Other homebaked cakes according to the daily offer.*  
*Andere hausgebackene Kuchen nach dem aktuellen Angebot des Tages.*





Všetky cestoviny sú u nás ručne vyrábané z kvalitnej talianskej múky

*All our pasta is homemade and cooked from high Italian flour*

*Alle unsere Pasta ist hausgemacht und aus italienischen Mehl gekocht*

V prípade, že hosť nedostane účet, nemusí platiť.

*If the guest does not receive a receipt, he is not obliged to pay.*

*Wenn der Gast vom uns keinen Kassenbon erhält, hat er bei uns auf Kosten des Hauses gespeist.*

Hmotnosť mäsa je uvedená v surovom stave.

*The weight of meat is stated in its raw.*

*Das Gewicht des Fleisches ist im rohen Zustand angegeben.*

Ceny sú uvedené s DPH.

*Prices include VAT.*

*Die Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.*

Detské jedlá sú podávané iba deťom.

*Children dishes are served only to children.*

*Kinderspeisen werden nur an Kinder serviert.*

Jedálny lístok zostavil: tím Pútnický mlyn

*Menu created by: team Pútnický mlyn*

*Das Menü wurde von Team Pútnický mlyn entworfen.*

Jedálny lístok schválil a ceny vypracoval: Ing. Barbora Kianičková-Lahodová

*Menu approval and pricing: Ing. Barbora Kianičková-Lahodová*

*Die Preise wurden von Ing. Barbora Kianičková-Lahodová gesaltet, die auch das Menü bewilligt hat.*

O našich novinkách, akciách a ďalších dôležitých informáciách sa dozviete aj na Facebooku.

Stránku Pútnického mlynu nájdete na adrese [www.facebook.com/putnicky.mlyn](http://www.facebook.com/putnicky.mlyn).

*About our news, events and other important information will also find out on Facebook.*

*Putnický mlyn site can be found at [www.facebook.com/putnicky.mlyn](http://www.facebook.com/putnicky.mlyn).*

*Über unsere Neuigkeiten, werden die Ereignisse und andere wichtige Informationen auch herausfinden, auf Facebook.*

*Putnický mlyn-Website können Sie [www.facebook.com/putnicky.mlyn](http://www.facebook.com/putnicky.mlyn) gefunden werden.*

*Ceny platné od 18.01.2018*

*Prices valid from 18.01.2018*

*Preise gültig ab 18.01.2018*



[www.facebook.com/putnicky.mlyn](http://www.facebook.com/putnicky.mlyn)



Zložky vzťahujúce sa k § 9 ods. 4, 5 a 7

1. Obilniny obsahujúce lepok (t. j. pšenica, raž, jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridné odrody) a výrobky z nich okrem
  - a) pšeničných glukózových sirupov vrátane dextrózy, ako aj výrobky z nich, ak proces, ktorému sa podrobili, pravdepodobne nezvýši stupeň alergénosti určený Európskym úradom pre bezpečnosť potravín pre výrobok, z ktorého pochádzajú,
  - b) pšeničných maltodextrín, ako aj výrobky z nich, ak proces, ktorému sa podrobili, pravdepodobne nezvýši stupeň alergénosti určený Európskym úradom pre bezpečnosť potravín pre výrobok, z ktorého pochádzajú,
  - c) jačmenného glukózového sirupu,
  - d) obilnín používaných na výrobu destilátov alebo etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu určeného na liehoviny a iné alkoholické nápoje.
2. Kôrovce a výrobky z nich.
3. Vajcia a výrobky z nich.
4. Ryby a výrobky z nich okrem
  - a) rybacej želatíny používanej ako nosič vitamínov alebo karotenoidových prípravkov;
  - b) rybacej želatíny alebo rybacieho gleja používaných na čírenie piva a vína.
5. Arašidy a výrobky z nich.
6. Sójové zrná a výrobky z nich okrem
  - a) úplne rafinovaného sójového oleja a tuku, ako aj výrobky z nich, ak proces, ktorému sa podrobili, pravdepodobne nezvýši stupeň alergénosti určený Európskym úradom pre bezpečnosť potravín pre výrobok, z ktorého pochádzajú,
  - b) prírodných zmesných tokoferolov (E 306), prírodného D-alfa-tokoferolu, prírodného D-alfa-tokoferolacetátu, prírodného D-alfa-tokoferolsukcinátu sójového pôvodu,
  - c) fytoosterolov a esterov fytoosterolov získaných z rastlinných olejov sójového pôvodu;
  - d) fytostanolesteru získaného zo sterolov rastlinného oleja sójového pôvodu.
7. Mlieko a výrobky z neho (vrátane laktózy) okrem
  - a) srvátky používanej na výrobu destilátov alebo etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu určeného na liehoviny a iné alkoholické nápoje,
  - b) laktitolu.
8. Orechy, ktorými sú mandle (*Amygdalus communis* L.), lieskové orechy (*Corylus avellana*), vlašské orechy (*Juglans regia*), kešu (*Anacardium occidentale*), pekanové orechy [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], para orechy (*Bertholletia excelsa*), pištácie (*Pistacia vera*), makadamové orechy a queenslandské orechy (*Macadamia ternifolia*) a výrobky z nich, okrem orechov, ktoré sú používané na výrobu destilátov alebo etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu určeného na liehoviny a iné alkoholické nápoje.
9. Zeler a výrobky z neho.
10. Horčica a výrobky z nej.
11. Sezamové semená a výrobky z nich.
12. Oxid siričitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg alebo 10 mg/l vyjadrené ako SO<sub>2</sub>.
13. Vlčí bôb a výrobky z neho.
14. Mäkkýše a výrobky z nich.



## *Sous-Vide*

Je metóda varenia, pri ktorej sú potraviny zabalené vo vákuových vreckách varené dlhý čas pri nízkej, presne stanovenej teplote. Názov Sous-Vide (su vít) pochádza z francúzštiny a v preklade znamená “vo vákuu”. Touto metódou je možné dosiahnuť rovnomernú tepelnú úpravu suroviny, a dosiahnuť nenapodobiteľné chute a konzistencie. Čerstvé mäso, ryby či zeleninu, najlepšie zo spoľahlivého zdroja, vákuovo zabalíte do špeciálneho vrečka a ďalej upravujete v cirkulujúcej vode pri nízkej teplote od 56 °C do 95 °C.

Metóda sous-vide si zaslúži prívlastok „zdravá“. Suroviny si zachovávajú svoju prirodzenú šťavnatosť a živiny. Úbytok hmotnosti, ktorý vzniká pri klasickom varení, sa pohybuje na úrovni 40 % hmotnosti v surovom stave, pri metóde sous-vide iba v rozmedzí 5 až 10 %.

Sous Vide sa používa predovšetkým na prípravu mäsa. A to bez nepríjemných prekvapení v podobe surového stredu alebo spečených okrajov. Pri štandardnej príprave, sa mäso ohrieva pri vysokých teplotách (na grile až pri 500°C). Mäso je hotové, keď jeho vnútro dosiahne požadovanú teplotu (pre úpravu medium je to 60°C). Kým ale stred mäsa túto teplotu dosiahne, jeho okraje su už zahriate na vyššiu teplotu. Výsledkom sú prepečené a vysušené okraje. Naopak pri technike Sous-Vide dosiahneme, že je mäso rovnomerne prepečené od okraja až po stred. A pritom sa pri takejto príprave nemôže mäso prepieť!

Pri varení vo vákuu neuniká žiadna šťava a tým neuniká ani chuť. Vynikne prirodzená chuť varenej suroviny. Pridaním rôznych marinád a korenín do vákuových vreciek, v ktorých sa surovina pripravuje, môžeme vyčarovať iným spôsobom často nedosiahnuteľné chute. Varením pri presne stanovenej teplote môžeme ovplyvňovať aj konzistenciu varených surovín