



NÁPOJOVÝ LÍSTOK
DRINK LIST
GETRÄNKEKARTE

Aperitívy 0,08 l:
Aperitifs:
Aperitive:

Martini bianco	1,90 €
Martini extra dry	1,90 €

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:

Grappa bianca	2,90 €
Spišská borovička	1,30 €
<i>Spis gin</i>	
<i>Zipser Wacholderschnaps</i>	
Hruškovica Moravská	2,00 €
<i>Pear brandy</i>	
Hruškovica Spiš	2,00 €
<i>Spis pear brandy</i>	
<i>Zipser Birnenschnaps</i>	
Hruškovica Vilmoš	2,60 €
<i>Vilmos pear brandy</i>	
<i>Vilmos Birnenschnaps</i>	
Slivovica Moravská	2,20 €
<i>Sliwowitz</i>	
Slivovica Moravská zlatá	2,50 €
<i>Sliwowitz</i>	

Vodka 0,04 l:

Absolut pure	2,10 €
---------------------	--------

Rum 0,04 l:

Bacardi Superior	1,90 €
Zacapa	4,90 €
Captain Morgan Spiced	1,90 €

Gin 0,04 l:

Beefeater	1,95 €
------------------	--------



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

Fernet Stock	1,45 €
Fernet Stock Citrus	1,50 €
Becherovka	1,40 €
Jägermeister	2,20 €
Demänovka	1,30 €
Campari Bitter	1,90 €
Aperol	1,80 €

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

Baileys	2,00 €
Amaretto Disaronno	2,30 €

Whisky, Bourbon 0,04 l:

Jim Beam	2,40 €
Four Roses	2,30 €
Jameson	2,40 €
Johnnie Walker Red Label	2,40 €
Jack Daniels	3,50 €
Chivas Regal	4,50 €

Cognac, Brandy 0,04 l:

Karpatské brandy špeciál	3,50 €
<i>Carpathian brandy special</i>	
<i>Karpaten Brandy Special</i>	
Courvoisier VSOP	4,50 €
Martell VSOP	5,90 €
Hennessy XO	14,90 €

Pivo:

Beer:

Bier:

Radegast Birell 0° 0,50 l	1,95 €
----------------------------------	--------

Čapované pivo
Draught beer
Bier vom Fass

Plzeň 12° 0,30 l	1,05 €
Pilsner Urquell	
Plzeň 12° 0,50 l	1,65 €
Pilsner Urquell	

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:

Hugo 4,90 €
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

Pepsi 0,25 l 1,40 €

Pepsi Light 0,25 l 1,40 €

Mirinda 0,25 l 1,40 €

7 UP 0,25 l 1,40 €

Tonic 0,25 l 1,40 €

Vinea 0,25 l 1,70 €

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 fľaškový 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:

Espresso	1,50 €
Zalievaná káva	1,50 €
<i>Black coffee</i>	
<i>Türkenkaffee</i>	
Cappuccino	1,80 €
Viedenská káva	1,90 €
<i>Viennese coffee</i>	
<i>Wienerkaffee</i>	
Caffé Latte	2,05 €
Ľadová káva	2,05 €
<i>Ice coffee</i>	
<i>Eiskaffee</i>	
Alžírská káva	2,30 €
<i>Algerian coffee (espresso with eggnog liqueur, brandy and whipped cream)</i>	
<i>Algerischer Kaffee</i>	
Smotana do kávy 7,50 g	0,20 €
<i>Coffee cream</i>	
<i>Kaffeesahne</i>	
Šľahačka 30 g	0,35 €
<i>Whipped cream</i>	
<i>Schlagsahne</i>	
Mlieko plnotučné 0,10 l	0,35 €
<i>Whole milk</i>	
<i>Vollmilch</i>	

Teplé nápoje:
Hot drinks:
Heiße Getränke:

Čaj (ovocný, čierny, zelený, kamilkový) 1,50 g	1,40 €
<i>Tea (fruit, black, green, chamomile)</i>	
<i>Tee (Obst, schwarz, grün, Kamille)</i>	
Čaj čerstvý zázvor/mäta 1,50 g	1,70 €
<i>Fresh tea ginger / mint</i>	
<i>Frischer Tee Ingwer / mint</i>	
Horúca čokoláda so šľahačkou 25 g	1,80 €
<i>Hot chocolate with whipped cream</i>	
<i>Heiße Schokolade mit Schlagsahne</i>	
Med porciovaný 20 g	0,35 €
<i>Honey</i>	
<i>Honig</i>	



JEDÁLNY LÍSTOK

MENU

MENÜ

Studené a teplé predjedlá:

Cold and hot starters:

Kalte und Warme Vorspeisen:

**Zapečený kozí syr s rukolou, červenou repou,
toastom a vlašskými orechami 120 g (1, 7, 8, 10)** 5,90 €
Baked goat cheese with rucola, beetroot, toast and walnuts
Gebackener Ziegenkäse mit Rucola, Rote Beete, Toast und Walnüsse

**Grilovaná kačacia pečeň so sladkým koláčikom
a karamelizovanou hruškou 100 g (1, 3, 7)** 8,90 €
Grilled duck liver with sweet cake and caramelized pear
Gegrillte Entenleber mit süßen Plätzchen und karamellisierten Birnen

Polievky:

Soups:

Suppen:

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

Mrkvový krém s batátovým čipsom 0,25 l (7) 3,40 €
Carrot cream with a sweet potato chips
Karottencreme mit Süßkartoffelchips

Podľa dennej ponuky 0,25 l 3,20 €
According to daily offer
Nach dem Angebot des Tages



Saláty:

Salads:

Salate:

Grilovaná hovädzia roštenka (100g) s baby špenátom, cviklou, špargľou a vajíčkom s chrenovým crême fraiche 250 g (3, 7, 12) 9,90 €
Grilled roast beef (100g) with baby spinach, spinach, asparagus and egg with horseradish creamy fraiche
Gegrilltes Roastbeef (100g) mit jungem Spinat, Rote Bete, Spargel und Ei mit Meerrettich-Creme fraiche

Grilované kačacie prsia (100 g) na rukolovom šaláte so syrom gorgonzola, ovocím a balzamicom 250 g (1, 7) 9,90 €
Grilled duck breast (100 g) with rucola, gorgonzola cheese, fruit and balsamico *Sous-Vide*
Gegrillte Entenbrust (100 g) mit Rucola, Gorgonzola Käse, Obst und balsamico

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, proscuito, parmesan dressing and served with homemade garlic bread
Salat mit gegrilltem Hähnchen oder mit gegrilltem Lachs, Kirschtomaten, Proscuito, Parmesan Dressing und serviert mit hausgemachten Knoblauchbrot

Vegetariánske:

Vegetarian:

Šafránové rizoto s pečenými cherry rajčinami 250 g (1, 7, 9) 9,50 €
Saffron risotto with roasted cherry tomatoes
Safran-Risotto mit gebratenen Kirschtomaten

Hribikové rizoto s parmezánovým košíkom a fresh šalátikom 300 g (1, 7, 9) 9,50 €
Mushroom risotto with parmesan basket and fresh salad
Pilz-Risotto mit Parmesan Korb und frischem Salat

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 hribikovou 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

Domáce rajčínové tagliatelle s lososom a zeleninou 300 g (1, 3, 4, 7, 9) 8,90 €
Homemade tomato tagliatelle with salmon and vegetables
Hausgemachte Tomaten Tagliatelle mit Lachs und Gemüse



Ryby:
Fish:
Fisch:

Grilovaný losos s kožou s hráškovovo-zemiakovým pyrém, pečenými cherry rajčinami a cibuľkovým 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

Grilovaný pstruh s mrkvovým pyrém a sezónnou zeleninou 250-300 g (4, 7) 10,50 €

Grilled Trout with carrot puree and seasonal vegetables

Gegrillte Forelle mit Karottenpüree und Gemüse der Saison

Hlavné jedlá:
Main courses:
Hauptgerichte:

Kurací steak v prosciute podávaný s ryžou a hríbkovou omáčkou 200 g (7) 9,50 €

Chicken steak in prosciute served with rice and mushroom sauce

Sous-Vide

Hühnersteak in prosciute mit Reis und Pilzsauce

Bravčová panenka so zemiakovým pyrém, špenátom a horčicovou omáčkou 200 g (7, 10, 12) 10,20 €

Pork tenderloin with potato puree, spinach and mustard sauce

Sous-Vide

Schweinefilet mit Kartoffelpüree, Spinat und Senfsauce

Pútnický hamburger s hranolkami 200 g (1, 3, 7) 8,90 €

Putnický hamburger with french fries

Putnický hamburger mit Pommes frites

Kačacie prsia s tekvicovým pyrém a pomarančovo-zázvorovou omáčkou 200 g (7, 9, 12) 13,90 €

Duck breast with pumpkin puree and orange-ginger sauce

Sous-Vide

Entenbrust mit Kürbispüree und Orange-Ingwer-Sauce

Teľací rezeň so šťúchanými cibuľovo-kaparovými zemiakmi 200 g (1, 3, 7) 12,50 €

Wiener Schnitzel with onion-caper potatoes

Wiener Schnitzel mit Zwiebel-Kapern Kartoffeln

Hovädzia roštenka so sezónnou zeleninou, vínovou omáčkou a chrenovým crème fraiche 300 g (7, 9, 12) 15,90 €

Roast beef with seasonal vegetables, wine sauce and horseradish creamy fraiche

Roastbeef mit Gemüse der Saison, Weinsauce und Meerrettich Creme fraiche

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

Bryndzové halušky so slaninkou 300 g (1, 3, 7) 7,80 €

Potato dumplings with sheep cheese and roasted bacon

Brimsenockerl mit Speck



Jedlá pre deti:
Dishes for Children:
Kinderspeisen:

Kuracie prsia na prírodno so zemiakovou kašou a uhorkovým šalátom 100 g (7, 9) 5,50 €
Natural chicken breast with mashed potatoes and cucumber salad
Naturhähnchenbrust mit Kartoffelpüree und Gurkensalat

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

Dezerty:
Desserts:
Nachspeisen:

Domáce marhuľové gule s maslom, strúhankou, marhuľovým pyré a salkom 120 g (1, 3, 7) 3,90 €
Homemade apricot balls with butter, breadcrumbs, apricot puree and condensed milk
Hausgemachte Marillenkugeln mit Butter, Semmelbrösel, Aprikosenpüree und Kondensmilch

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

Selekcia syrov s medom a ovocím (parmezán, kozí syr, mozzarella, gorgonzola) 200 g (7) 10,20 €
Selection of cheeses with honey and fruit
(parmesan, goat cheese, mozzarella, smoked cheese, gorgonzola)
Auswahl an Käse mit Honig und Obst
(Parmesan, Ziegenkäse, Mozzarella, geräuchert Käse, Gorgonzola)

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.

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 14.08.2017

Prices valid from 14.08.2017

Preise gültig ab 14.08.2017



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 SO₂.
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