

ELESKO

RESTAURANT

Kameň je prirodzeným základom každého vinohradu. Dáva oporu koreňom, reguluje blahodarnú vlahu, drží v sebe teplo slnečných lúčov. Je symbol vytrvavej sily, pevnosti a krásy. Pre všetky tieto vlastnosti sme si vybrali kameň za symbol našich krásnych viníc v Malých Karpatoch. Nazvali sme ho ELESKO podľa mena stredovekého strážneho hradu, ktorý stál na úpätí vrchu Záruby. V srdci viníc sa nachádza aj tradičná slovenská reštaurácia ELESKO s obyčajnými jedlami, ktoré však chutia neobyčajne dobre.

Návšteva reštaurácie je oslavou jedla. Ak ste ale príliš hladní, jedlo si správne nevychutnáte, myslíte len na to, ako si čo najskôr naplniť žalúdok, navyše ste nervózni a jedlo vyberáte náhlivo. Preto si nájdite dostatok času na posedenie s rodinou a priateľmi a objednajte si ľahké predjedlo, ktoré správne pripraví váš žalúdok i chuťové poháriky na hlavný chod. Takto si budete môcť užiť vybrané jedlo i váš čas v reštaurácii.

Dobrá chuť želá tím ELESKO restaurant & wine bar!

Milí návštevníci,

zľava 10 % z každého účtu v reštaurácii pre narodeninových oslávencov v deň ich narodenín. Stačí sa preukázať platným dokladom totožnosti s dátumom narodenia.

Prosíme, aby ste informáciu o čerpaní zľavy oznámili hneď pri objednávke obsluhujúcemu personálu. V opačnom prípade nebude môcť byť zľava uplatnená. Zľavy nie je možné kombinovať.

PREDJEDLÁ

60 g	Kačacia paštéta s vínovo-malinovým géloom, marínovanými egrešami, chrumkavou cibuľkou s čerstvým domácim chlebom <i>/1,3,7/</i>	10,60 €
70 g	Zauđený jelení tatarák s géloom z váječného žltka , šalotkovým chilli džemom a hriankami z domáceho chleba <i>/1,3,10/</i>	12,90 €
80 g	Domáca hríbová paštéta s brandy, marínovanou baby cibuľkou v repovom octe, hríbovými pickles s čerstvým domácim chlebom <i>/1,3,7/</i>	8,70 €

POLIEVKY

0,2 l	Slepačie consomé s balotínkou z kuracích stehien, marinovanou koreňovou zeleninou, domácou vegetou a tradičnými frkakúľmi <i>/1,3,9/</i>	5,60 €
0,2 l	Cibuľový krém so syrovou krocketou, zemiakovým brunoa, chrumkavou cibuľkou a bylinkovým olejom <i>/1,3,7/</i>	6,50 €

BEZMÄSITÉ JEDLÁ

300 g	Krém z cíceru a pečených sladkých zemiakov, zeleninovou tempurou a bylinkovým olejom <i>/1,11/</i>	12,80 €
150 g	Domáce syrové krokety so zemiakovým pyrém, géloom z pečených paprík a sardelovo-bylinkovou majonézou <i>/1,3,7,10/</i>	16,70 €

HLAVNÉ JEDLÁ

350 g	Tradičné bryndzové pirohy so slaninovo-maslovou omáčkou, bryndzovou drobeničkou a bylinkovým olejom <i>/1,3,7/</i>	16,60 €
150 g	Marinovaný pečený ostriež s bylinkovo-maslovou omáčkou, mrkvovo-rozmarínovým pyrém a konfitovaným cesnakom <i>/1,4,7/</i>	21,80 €
170 g	Sous-vide kačacie prsia s údeným fazuľovo-orechovým pyrém, variáciou z červenej repy a marinovanými čiernymi ríbezľami <i>/7,8/</i>	24,40 €
170 g	Steak z jelenieho karé s petržlenovo-maslovým pyrém, divinovým demi-glacem, marinovanými egrešami a chipsami z ovčieho syra <i>/7/</i>	30,90 €
350 g	Divinový guláš z muflóna na červenom víne s brusnicami, zemiakové pyrém a marinovanou pickles zeleninou <i>/7,9/</i>	19,90 €

DEZERTY

150 g	Vyprážené jablkovo-škoricové pirohy s vanilkovým šodóm a mäťovým olejom <i>/1,7/</i>	6,20 €
160 g	Medové plátky s krémom z karamelizovaného medu s perníkovou zmrzlinou, cukríkovými orieškami a medovým peľom <i>/3,7/</i>	6,90 €

ŠPECIÁLNA PONUKA:
OKREM JEDÁL Z ALA CARTE LÍSTKA VÁM RADI PRIPRAVÍME
NA OBJEDNÁVKU 48 HODÍN VOPRED NA DOHODNUTÝ ČAS REZERVÁCIE:

cca 2,4 kg	Pečená kačica podávaná s červenou a bielou kapustou, lokšami a kysnutou knedľou <i>/1,3/</i>	89,00 €
cca 4,5 kg	Pečená hus podávaná s červenou a bielou kapustou, lokšami a kysnutou knedľou <i>/1,3/</i>	149,00 €

TASTING MENU

Aperitív

Blanc de Blancs Brut (100% Chardonnay) 0,1l

Menu

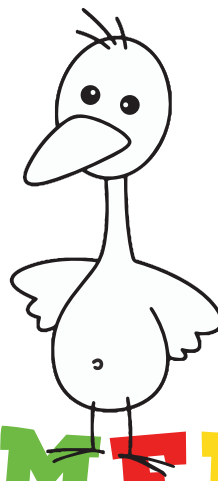
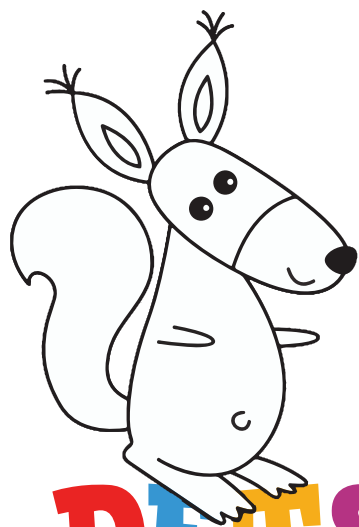
- 1 30g Kačacia paštéta s vínovo-malinovým gélom, marinovanými egrešami, chrumkavou cibulkou s čerstvým domácim chlebom (1,3,7)
Viognier D.S.C. – biele, suché 0,05l
- 2 0,15l Cibulový krém so syrovou krocketou, zemiakovým brunoa, chrumkavou cibulkou a bylinkovým olejom (1,3,7)
- 3 75g Marinovaný pečený ostriež s bylinkovo-maslovou omáčkou, mrkvovo-rozmarínovým pyrém a konfitovaným cesnakom (1,4,7)
Sauvignon D.S.C. – biele, suché 0,05l
- 4 80g Sous-vide kačacie prsia s údeným fazuľovo-orechovým pyrém, variáciou z červenej repy a marinovanými čiernymi ríbezľami (7,8)
Merlot D.S.C. – červené, suché 0,05l
- 5 80g Steak z jelenieho karé s petržlenovo-maslovým pyrém, divinovým demi-glacem, marinovanými egrešami a chipsami z ovčieho syra (7)
Alibernet D.S.C. – červené, suché 0,05l
- 6 50g Vyprážaná jablkovo-škoricová piroha s vanilkovým šodóm, mäťovým olejom a domácim sorbetom (1,3)
Pálava "2" D.S.C. – biele, polosladké 0,05l

Digestív

Pálava, hroznový destilát 52% 0,02l

Cena bez degustačných vzoriek 65,-/osoba

Cena s degustačnými vzorkami 87,-/osoba



DETSKÉ MENU

Chutné dobroty pre hladné brušká

Polievočka

0,15l Slepáče consomé so zeleninou
a tradičnými frkakúľmi /1,3,9/ - **3,50 €**

Mäsko

90g Vyprážený kurací rezník so zemiakovým pyrém /1,3,7/ - **5,90 €**

90g Vyprážený teľací rezník so zemiakovým pyrém /1,3,7/ - **6,90 €**

Niečo sladké

70g Variácia vlastných sorbetov a zmrzlín /7/ - **3,50 €**



ELESKO
RESTAURANT

ZOZNAM A ČÍSLOVANIE ALERGÉNOV

- 1 – obilniny obsahujúce lepok
- 2 – kôrovce a výrobky z nich
- 3 – vajcia a výrobky z nich
- 4 – ryba a výrobky z nich
- 5 – arašidy a výrobky z nich
- 6 – sójové zrná a výrobky z nich
- 7 – mlieko a výrobky z neho vrátane laktózy
- 8 – orechy: mandle, lieskové, vlašské, makadamové, pekanové, queenslandské a para orechy, kešu, pistácie
- 9 – zeler a výrobky z neho
- 10 – horčica a výrobky z nej
- 11 – sezamové semená a výrobky z nich
- 12 – oxid siričitý a siričitany
- 13 – vlčí bôb a výrobky z neho
- 14 – mäkkýše a výrobky z nich

Hmotnosť mäsa je uvedená v surovom stave.

Hmotnosť ostatných jedál je uvedená v hotovom stave.

V reštaurácii sú platné zmluvné ceny. Ceny sú platné od 15. 03. 2025.

Pri polovičnej porcii účtujeme 50 % z ceny jedla.

Reštauráciu prevádzkuje spoločnosť LE&TO, s.r.o.

Uvedené jedlá môžu obsahovať alergény.

Chef de Cuisine: Marek Minárik

Vedúci prevádzky: Marek Trojan

General Manager: Peter Tóth