# Chateau Grand Castle

A la carte menu

## Malé jedlá & polievky

Hovädzí tatarák z flanku 100 g 1, 3 — 12,90 €
*Kapary, sušené paradajky, cesnak, žĺtko, domáci chlebík*

Liptov tapas 150 g 1, 7 — 9,90 €
*Domáca slaninka, klobáska, údené karé, liptovská bryndzová gulka, nakladané kuriatka od pána Čonku z Liptovského Hrádku, krajec hradného chlebíka*

Slepačí vývar 300 ml 1, 3, 9 — 5,90 €
*Kuracie mäso, domáce rezance, Julienne zelenina*

## Na väčší hlad

Grilovaný filet zo pstruha lososovitého 180 g 4, 7 — 15,90 €
*Z rybníkov v Liptovskom regióne*

Kuracie prsia Supreme 200 g 7 — 12,90 €
*Prémiový a mimoriadne šťavnatý kurací rez s krídelnou kosťou*

Viedenský bravčový rezeň 200 g 1, 3, 7 — 13,90 €
*Chrumkavá legenda vyprážená do zlatista*

Grilovaná bravčová panenka 200 g — 14,90 €
*Sous vide 62,5° / 2 h, bylinky*

Hovädzí Flank Steak 200 g 7 — 19,90 €
*Sous vide 57° / 2 h, bylinkové maslo*

Bryndzové halušky s domácou slaninou 300 g 1, 3, 7 — 12,90 €
*Liptovská obľúbená klasika z čerstvej bryndze*

## Niečo k tomu

Extra chrumkavé hranolčeky 150 g — 3,90 €
*Dozlatista vysmážané - navonok chrumkavé a jemné vo vnútri*

Malý listový šalát s Vinaigrette zálievkou 100 g — 3,90 €
*Ľahká a osviežujúca kompozícia čerstvých sezónnych listov a zeleniny*

Dusená ryža 200 g — 3,90 €
*Nadýchaná a jemne dochutená ryža, pripravená tradičným dusením*

Maslové baby zemiačiky s lupienkovou soľou 200 g 7 — 3,90 €
*Jemné pečené baby zemiaky preliate čerstvým maslom*

# Chateau Grand Castle

A la carte menu

## Small dishes & soups

**Beef Flank Tartare** 100 g 1, 3 — 12,90 €
*Capers, sun-dried tomatoes, garlic, egg yolk, homemade bread*

**Liptov Tapas** 150 g 1, 7 — 9,90 €
*Home-cured bacon, sausage, smoked pork loin, Liptov bryndza sheep-cheese ball, pickled chanterelles foraged by Mr. Čonka from Liptovský Hrádok, a slice of castle bread*

**Homemade Chicken Broth** 300 ml 1, 3, 9 — 5,90 €
*Chicken meat, homemade noodles, julienne vegetables*

## Main courses

**Grilled Salmon Trout Fillet** 180 g 4, 7 — 15,90 €
*From ponds in the Liptov region*

**Supreme Chicken Breast** 200 g 7 — 12,90 €
*Premium and exceptionally juicy chicken cut with wing bone*

**Viennese Pork Schnitzel** 200 g 1, 3, 7 — 13,90 €
*A crispy legend fried to golden perfection*

**Grilled Pork Tenderloin** 200 g — 14,90 €
*Sous vide method at 62,5° / 2 h, with local herbs*

**Beef Flank Steak** 200 g 7 — 19,90 €
*Sous vide method at 57° / 2 h, herb butter*

**Bryndzové Halušky with Bacon** 300 g 1, 3, 7 — 12,90 €
*Liptov's beloved classic: mini potato gnocchi with soft sheep cheese and home-cured bacon*

## Sides

**Extra Crispy French Fries** 150 g — 3,90 €
*Fried to golden perfection - crispy outside and tender inside*

**Small Green Salad with Vinaigrette Dressing** 100 g — 3,90 €
*A light and refreshing composition of fresh seasonal leaves and vegetables*

**Steamed Rice** 200 g — 3,90 €
*Fluffy and gently seasoned rice, prepared by traditional steaming*

**Butter Baby Potatoes with Flake Salt** 200 g 7 — 3,90 €
*Tender roasted baby potatoes drizzled with fresh butter*

# Chateau Grand Castle

A la carte menu

## Omáčky & dipy

**Demi-glace omáčka** 100 ml 7, 9, 12 — 2,90 €
*Silná, dlho redukovaná a chuťovo intenzívna omáčka z hovädzích kostí a koreňovej zeleniny*

**Omáčka zo zeleného korenia** 100 ml 7, 9, 12 — 2,90 €
*Krémová omáčka s výrazným charakterom nakladaného zeleného korenia*

**Omáčka z Foie Gras** 100 ml 7, 9, 12 — 3,90 €
*Exkluzívna, zamatovo jemná omáčka z delikátnej pečene vykŕmených kačíc*

## Sladká bodka na záver

**Hradná veža od Martina Devečku** 3, 7, 8 — 7,90 €
*Belgická čokoláda, malinové coulis, čokoládový mousse, bezlepkový korpus*

**Dezert podľa aktuálnej ponuky** — 5,90 €
*Pripravený s dôrazom na sezónnosť surovín a aktuálnu inšpiráciu nášho šéfkuchára*

## Degustačné menu — 55,00 €

*Šesť chodov hradnej kuchyne* — *Párovanie hradných vín · 15,00 €*

**Chute Liptova** 1, 7
*Domáca slanina, bryndza, hradný chlebík*

**Terinka z Foie Gras** 50 g 1, 7
*Macerované lesné čučoriedky, hruška, hradný chlebík*
· *Pálava — Markovics, 13,5 %*

**Slepačí vývar** 180 ml 1, 3, 9
*Kuracie mäso, domáce rezance, Julienne zelenina*

**Grilovaný filet zo pstruha lososovitého** 90 g 4, 7
*Fenikel, cuketová caponata, limeta*
· *Hossa — Juraj Zápražný, D.S.C., suché, 11,0 %*

**Miešaný listový šalát** 70 g 7, 12
*Nakladaná cvikla, bryndza*
· *Hron Rosé — Juraj Zápražný, D.S.C., suché, 12,5 %*

**Grilovaný flank steak** 110 g 7, 9, 12
*Zeler, šampiňóny, demi-glace*
· *Dunaj — Juraj Zápražný, D.S.C., suché, 14,5 %*

**Hradná veža** 60 g 3, 7, 8
*Belgická čokoláda, malinové coulis, čokoládový mousse*
· *Tramín Červený — Markovics, polosuché, 13,5 %*

Alergény: 1. Obilniny obsahujúce lepok; 2. Kôrovce a výrobky z nich; 3. Vajcia a výrobky z nich; 4. Ryby a výrobky z nich; 5. Arašidy a výrobky z nich; 6. Sójové zrná a výrobky z nich; 7. Mlieko a výrobky z neho; 8. Orechy - mandle, lieskovce, vlašské, kešu, pekanové, para, makadamové; 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

# Chateau Grand Castle

A la carte menu

## Sauces & dips

**Demi-Glace Sauce** 100 ml 7, 9, 12 — 2,90 €
*Rich, long-reduced and intensely flavoured meat & bone sauce*

**Green Peppercorn Sauce** 100 ml 7, 9, 12 — 2,90 €
*Creamy sauce with the bold character of pickled green peppercorns*

**Foie Gras Sauce** 100 ml 7, 9, 12 — 3,90 €
*Exclusive, velvety smooth sauce made from the delicate liver of fattened ducks*

## Sweet finale

**Castle Tower by Martin Devečka** 3, 7, 8 — 7,90 €
*Belgian chocolate, raspberry coulis, chocolate mousse, gluten-free base*

**Dessert of the Day** — 5,90 €
*Prepared with emphasis on seasonal ingredients and the current inspiration of our head chef*

## Tasting menu — 55,00 €

*Six courses from the castle kitchen* — *Castle wine pairing · 15,00 €*

**Flavours of Liptov** 1, 7
*Home-cured bacon, bryndza sheep cheese, castle bread*

**Foie Gras Terrine** 50 g 1, 7
*Macerated wild blueberries, pear, castle bread*
· *Pálava — Markovics, 13,5 %*

**Chicken Broth** 180 ml 1, 3, 9
*Chicken meat, homemade noodles, julienne vegetables*

**Grilled Salmon Trout Fillet** 90 g 4, 7
*Fennel, courgette caponata, lime*
· *Hossa — Juraj Zápražný, D.S.C., dry, 11,0 %*

**Mixed Leaf Salad** 70 g 7, 12
*Pickled beetroot, bryndza sheep cheese*
· *Hron Rosé — Juraj Zápražný, D.S.C., dry, 12,5 %*

**Grilled Flank Steak** 110 g 7, 9, 12
*Celeriac, mushrooms, demi-glace*
· *Dunaj — Juraj Zápražný, D.S.C., dry, 14,5 %*

**Castle Tower** 60 g 3, 7, 8
*Belgian chocolate, raspberry coulis, chocolate mousse*
· *Tramín Červený (Gewürztraminer) — Markovics, semi-dry, 13,5 %*

Allergens: 1. Cereals containing gluten; 2. Crustaceans and products thereof; 3. Eggs and products thereof; 4. Fish and products thereof; 5. Peanuts and products thereof; 6. Soybeans and products thereof; 7. Milk and products thereof; 8. Nuts - almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, macadamia; 9. Celery and products thereof; 10. Mustard and products thereof; 11. Sesame seeds and products thereof; 12. Sulphur dioxide and sulphites; 13. Lupin and products thereof; 14. Molluscs and products thereof