

ARIA.

Menu

À la carte

...pre tých, ktorí vedia oceniť chuť a rozdiel im nie je ľahostajný...



**Paštéta z tmavej kačacej pečienky a kúskami orestovaných pečienok,
smažená cibuľka, domáci kváskový chlieb**

Dark duck liver pâté with pieces of liver, fried onion, homemade sourdough bread

1/3/7/ ***50/120 g. ***

Restovaná tmavá kačacia pečienka v zemiakovej lokši, grilované jablčko
Roasted dark duck liver in potato pancake, grilled apple

1/3 ***100/130 g. ***

**Pečené / 300g. Kačacie stehno alebo 200g. Prsia /
s domácou pečeňovou plnkou s bylinkami**

Roast duck leg with liver stuffing with herbs

1/3/7/ ***300-200/360-260 g. ***

Pečené / 300g. Kačacie stehno alebo 200g. Prsia / so šípkovou omáčkou a brusnice

Roast duck leg with rose hip sauce and cranberries

7/ ***300-200/360-260 g. ***

Odporúčané prílohy:

Dusená červená kapusta na karamele *Braised red cabbage on the caramel*

***150 g. ***

Omastená lokša *Traditional potato pancake*

1/3 ***50 g. ***

Tradičná parená knedľa *Traditional Steamed dumplings*

1/3 ***200 g/4ks. ***

Opekané zemiaky Parisien s rozmarínom *Roasted Parisian potatoes with rosemary*

200 g/ ***

Víno

J&J Knápek **Rulandské biele** /prívlastkové biele /

J&J Knápek **Rizling vlašský** / prívlastkové biele

J&J Knápek **Rizling vlašský polosuché** / prívlastkové biele /

J&J Knápek **Cabernet Sauvignon** /prívlastkové červené /

0,75l. *** / 0,1l. ***

HORÚCA RADOŠŤ

Ochutnajte naše horúce NOVINKY

Lahodné spojenie jablák, citrónu a medu, ktorého chuť okorení TATRATEA 62%

ZIMNÉ POKUŠENIE

Mimoriadne príjemná kombinácia mäty, citrónu a bazy s TATRATEA 52%

0,2l. ***

KASTEEL xTra „podľa ponuky“

PIVNÝ čapovaný špeciál

Belgian Blond Ale, extra chmelený čapovaný pивný špeciál, sládok kombinuje extra chutné slady s poriadnou dávkou horkého a aromatického chmeľu. Chuť je tak extra jemná a vyvážená. Obsah alkoholu: 4,5

0,3l. ***

MIKKELLER Big Worster *** Stupňovitosť 28 „podľa ponuky“

Dokonalé pivo na zotavenie za studena, zahreje hrdlo i dušu pri každom dúšku, pivo typu Barley Wine
Jačmenné pivo amerického štýlu so šampanským droždím Obsah alkoholu: 15%

0,1l. ***

Malé jedlá

small dishes



Grilovaný kozí syr na tartare z pečenej červenej repy s medom, balsamikom a orechami

Grilled goat cheese on roasted beetroot tartare with honey, balsamic and nuts

7/8***180 g.***

Jemná jelenia šunka s medovo šalotkovým pyré, a karamelizované višne, domáci kváskový chlieb

Tender venison ham with honey shallot puree, caramelized cherries, homemade sourdough bread

1/7***50/190 g.***

ANTIPASTI „pre 2 osoby“, Naše mäsové výrobky, exclusiv syry, olivy a nakladaná paprika s citrónovým Pfeffer olejom

ANTIPASTI - our meat products, exclusive cheeses, olives and pickled peppers

*with lemon Pfeffer oil *** (for 2 people)*

7***120/250 g.***

Tatarák z hovädzej sviečkovice “fresh Dry Age“

Steak tartar of beef tenderloin DRY AGE - raw meat

„neodporúča sa, aby tepelne nespracované mäso a vajcia konzumovali deti, tehotné a dojčiacie ženy a osoby s oslabenou imunitou“

3/10***min. 100 g.***

Polievky

Soup

Slepačí vývar s rezancami a zeleninou

Chicken soup with noodles and vegetables

1/3/9 ***0,25l.***

Rajčinová hustá s parmezánom a bazalkovým olejom

Tomato soup with parmesan and basil oil

7/***0,25 l.***

Dubáková smotanovo krémová „na kyslo“

Crème soup of king bolete /sour-style/

1/3/7/***0,25 l.***

Saláty

Salad

Šalát s grilovanou PARENICOU, cherry rajčiny
a čerstvá zelenina s jemnou lemon zálievkou z medovej horčice

Mixed salad with mild honey mustard lemon dressing, cherry tomatoes, grilled smoked cheese,

7/10***280 g. ***

Šalát CAESAR

Trhaný rímsky šalát s domácim caesar dressingom,
bagetka s bylinkami, parmezánové hobliny

Caesar salad and baguette with herbs, parmesan

1/3/4/7*** 230 g. ***

odporúčané doplnky k šalátom

Slaninové chipsy/ *Bacon chips*

55 g. ***

Kuracie prsia (sous vide)/ *Chicken breast*

90 g. ***

Domáca hovädzia pastrami šunka/ *beef pastrami ham*

50 g. ***

Smažené krevetky v chrumkavej panko strúhanke

Fried shrimp coated in a crispy breadcrumbs

1/2/3/***120g./7ks ***

Risotto

Bianchi so sušenými rajčinami, cuketa a balkánsky syr,
baby špenát, mandľové lupienky

Creamy risotto with sun-dried tomatoes, zucchini and Balkan cheese and almond

7/8***320g***

Šafránové s parmezánom „ odporúčame so smaženými krevetkami „

Saffron risotto /recommended with fried shrimp/

7***280 g. ***

Smažené krevetky v chrumkavej panko strúhanke

Fried shrimp coated in a crispy breadcrumbs

1/2/3/***120g./7ks ***

Šalotkové krémové s kačacími prsiami
a skaramelizovanou perlovou cibulkou

Shallot cream with duck breast and caramelized pearl onions

7***80/350 g. ***

Domáce cestoviny

Home made fresh Pasta

**Spaghetti Nero AGLIO OLIO peperoncino,
cherry rajčiny, baby špenát, čerstvé chilli a parmezán**

Spaghetti nero AGLIO OLIO peperoncino, cherry tomatoes, baby spinach, fresh chilli and parmesan

1/2/3/7***300 g ***

**Halloumi a gnocchi na masle, cuketa, karotka, baby špenát,
red'kovka, hrášok, cherry rajčiny a bazalkový olej**

Halloumi and gnocchi on butter, zucchini, carrot, baby spinach, cherry tomatoes and basil oil

1/3/7/10***330 g ***

**Maccheroni RED CHEDAR s kuracím mäsom,
chedarovou omáčkou a parmezánom**

Maccheroni RED CHEDAR with chicken meat, cheddar sauce and parmesan

1/3/7***100 /360 g ***

Dubákovo-smotanové gnocchi s grilovaným telacím, cuketa, pór, parmezán

Gnocchi with grilled veal, mushroom-cream sauce, zucchini, leek and parmesan

1/3/7***100/360 g. ***

**Domáce vaječné cestoviny s chrumkavou zeleninou s teriyaki omáčkou,
edamame bôbami, marinované tofu a kešu**

Homemade egg pasta with crispy vegetables with teriyaki sauce, edamame beans, marinated tofu and cashews

1/3/6/7/8***360 g ***

Hlavné jedlá bez mäsa

Main dishes without meat

**Vyprážený 100% kravský syr v corn strúhanke
a majonézová remuláda**

Fried 100% cow cheese in corn breadcrumbs and mayonnaise remoulade

1/3/7/9/10 ***180 g. ***

**Grilované marinované tofu v sezame na chrumkavej zelenine
s medovou chilli omáčkou so sezamom, pražené arašidy**

Grilled marinated tofu with sesame on crunchy vegetables with honey chili sauce, sesame seeds and peanuts

5/6/11***320 g. ***

Ľavné jedlá mäsité

Meaty main dishes

Morčacie prsia (sous vide) na chrumkavej zelenine s medovou chilli omáčkou so sezamom, pražené arašidy

Turkey breast (sous vide) on crunchy vegetables with honey chili sauce, sesame seeds and peanuts

5/11***150/320 g.***

Grilovaný kurací pfeffer steak (sous vide), maslovo medová omáčka

Grilled chicken pfeffer steak (sous vide), honey butter sauce

7/11***180 / 290 g.***

Černohorské rezne z bravčovej panenky s parenicou v zemiakovom cestíčku

Pork tenderloin in potato dough with smoked cheese

1/3/7***100 / 300 g.***

Grilovaná bravčová panenka v prosciutte so sklovitou cibulou smoked honey

Grilled pork tenderloin in prosciutto with smoked honey onion

*** 150/250 g***

Jemné plátky jelenieho stehna so šípkovou omáčkou, grilované jablko

Delicate slices of deer thigh with rosehip sauce and grilled apple

7/***150 / 220 g.***

Delikátne kačacie prsia s omáčkou z červeného vína a skaramelizované slivky

Delicate duck breast with red wine sauce and caramelized plums

7/ ***150/180 g.***

Grilovaný steak čerstvého lososa na bylinkách

Grilled steak of fresh salmon with herbs

4*** za 100 g.***

Mangovo-hruškové chilli čatní / Mango-pear chilli Chutney

130 g.***

Filetky mladého zubáčka (porcia min. 2 filety)

Fillet of young pike-perch (min. 2 fillets)

4*** za 100 g.***

Grilovaná zelenina(cuketa, baklažán, cherry rajčiny, paprika, cibuľa, šampiňóny)

Grilled vegetables

200 g.***

Telací Wiener schnitzel so zemiakovým šalátom na kyslo

Veal Wiener schnitzel with potato salad

1/3/7/10 ***150/350 g. ***

Samostatne telací wiener schnitzel 1/3/7 ***150 g. ***

Telací filet a čerstvé šampiňóny na masle s demi glace redukciou

Veal fillet and fresh mushrooms on butter with demi glace reduction

7 ***150/350 g. ***

BBQ Burger GURMET MUZIKA v cvikľovej žemli

250 g. hovädzie zapečené s red cheddarom, slanina, BBQ omáčka, grilovaná zelenina

BBQ Burger GURMET MUZIKA in a beetroot bun, 250 g. of beef, baked with red cheddar, bacon,

BBQ sauce and grilled vegetables,

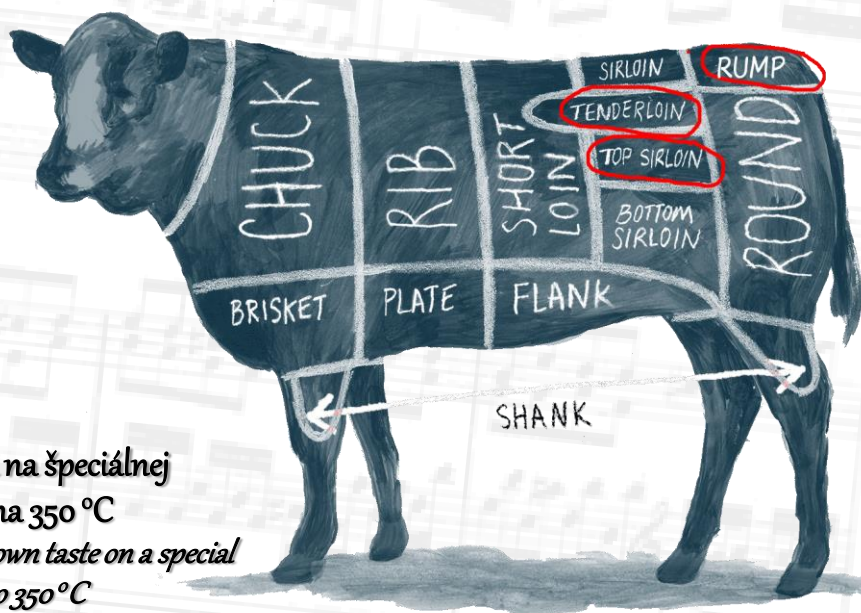
1/3/7/11 ***250 / 450 g. ***

Hovädzie líčka (sous vide) na koreňovej zelenine, prírodná omáčka, viedenská cibuľka a zemiakové pyré s prepekaným maslom

Beef cheeks (sous vide) on root vegetables, natural sauce, Viennese onion and potato puree with browned butter

1/7 ***120g/360g ***

Steak



Príprava steaku podľa vlastnej chuti na špeciálnej vulkanickej žule nahriatej na 350 °C

Preparation of a steak according to your own taste on a special volcanic granite heated rock to 350 °C

260 g.-280 g. Telací Top Sirloin filet steak

Veal filet steak

za 100 g. ***

270 g.-290 g. Hovädzí RUMP steak

/ plemeno BLACK ANGUS * výraznejšia vôňa a chuť hovädziny /

Beef RUMP steak breed BLACK ANGUS

za 100 g. ***

200 g.-400g. Hovädzí Tenderloin Beefsteak

Grilled high beef steak

za 100 g. ***

O mäčky

Sauces

Pikantná Barbecue *** <i>Chilli barbecue</i>	50 g. ***
Pfeffer so zeleným korením *** <i>Sauce with green pepper</i>	7 *** 50 g. ***
Demi glace - 48h. varená základná hnedá omáčka *** <i>Gravy</i>	50 g. ***
Dubáková *** <i>Creamy king bolete Sauce</i>	7 *** 50 g. ***
Čedarová RED cheddar *** <i>Creamy RED cheddar sauce</i>	7 *** 50 g. ***
Šípková prírodná *** <i>Rosehip sauce</i>	7 *** 50 g. ***
Maslovo medová *** <i>Butter honey sauce</i>	7 *** 50 g. ***

P rilohy

Side-dish

Varené zemiaky Parisien s maslom *** <i>Boiled potatoes with butter</i>	7 *** 200 g. ***
Opekané zemiaky Parisien *** <i>Baked Parisien potatoes</i>	200 g. ***
Zemiakové pyré s maslom *** <i>Potato puree</i>	7 *** 200 g. ***
Hranolky *** <i>Fries</i>	200 g. ***
Batátové hranolky *** <i>Sweet potatoes fries</i>	200 g. ***
Ryža *** <i>Rice</i>	200 g. ***
Grilovaná bylinková zelenina *** <i>Grilled vegetables with herbs</i>	200 g. ***
Šalát z čerstvej zeleniny s domácim dressingom <i>Green salad with fresh vegetables</i>	10 *** 180 g. ***
Miešaný listový šalát s domácim dressingom *** <i>Mixed green salad</i>	10 *** 100 g. ***
Domáci kváskový chlieb *** <i>Homemade sourdough bread</i>	1 *** 120 g. ***
Bageta *** <i>Baguette</i>	1 *** 140 g. ***
Kečup, horčica majonéza, tatárska omáčka <i>Ketchup, mustard, mayonnaise, tartar sauce</i>	7/10 *** 60 g. ***
Sweet chilli dressing, BBQ dressing <i>Sweet chilli dressing, BBQ dressing</i>	7 *** 60 g. ***
Domáci šalátový dressing *** <i>Homemade salad dressing</i>	10 *** 50 g. ***

Dzerty

Desserts

Čokoládový fondant
z pravej belgickej čokolády 74% s vanilkovou zmrzlinou

Chocolate/ Belgian Callebaut 74%/ fondant with vanilla ice cream

1/3/7*** 150g, ***

Crème brûlée s karamelovo-malinovou omáčkou

Crème brûlée with caramel-raspberry sauce

1/3/7*** 180g, ***

Horúci datlový koláč,
slaný karamel, drvené lieskovce a zmrzlina

Hot date cake, salted caramel, crushed hazelnuts and ice cream

1/3/7*** 160g, ***

Tiramisu

1/3/7*** 120g, ***

Alergény na jedálnom lístku:

Povinnosťou na jedálnych lístkoch a informačných materiáloch stravovacích zariadení je pre zákazníkov informovať a vyznačovať jedlá, v ktorých sa pri výrobe použijú suroviny obsahujúce alergény podľa pripravených zoznamov zo mernice Európskeho parlamentu a rady 2003/89/ES, ktorou sa mení a dopĺňa smernica 2000/13/ES. Na jedálnom lístku a informačných materiáloch pri pokrme je označené číslo, pod ktorým je alergén uvedený.

OZNAČOVANIE ALERGÉNOV:

- 1 - Obilniny obsahujúce lepok (t.j. pšenica, raž, jačmeň, ovos, špalda, kamut, alebo ich hybridné odrody).
- 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 (vrátane laktózy).
- 8 - Orechy - ktorými sú mandle, lieskové orechy, vlašské orechy, kešu, pekanové orechy, Para orechy, pistácie, makadamové orechy a queenslandské orechy a výrobky z nich
- 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 - sušené ovocie, ovocné konzervy
- 13 - Vlčí bôb a výrobky z neho.
- 14 - Mäkkýše a výrobky z nich.

Príklad :

Horúci datľový koláč

Slaný karamel, drvené lieskovce a zmrzlina

Hot date cake, salted caramel, crushed hazelnuts and ice cream

1/3/7***160g.***

Obilniny obsahujúce lepok / Vajcia a výrobky z nich / Mlieko a výrobky z neho (vrátane laktózy)***160g.***

Prevádzkar: Ing. Agáta Lednická

Konateľ: Ing. Agáta Lednická, Andrej Lednický

Kalkulácie a recepty zostavil: Ing. Agáta Lednická

Prevádzkovateľ:

A.L.A.P. Bojnice s.r.o.

Hornoulická 33, Bojnice 97201, Slovensko

IČO: 45841497, IČ DPH: SK2023108230

Prevádzka:

Muzika restaurant, Hurbanovo námestie č.29, Bojnice 97201, Slovensko

web: www.muzikarestaurant.sk

email: info@muzikarestaurant.sk

tel.: +421465431169

platí od 07.10.2023