



# Jedálny lístok



## *Vitajte v renesančnom kaštieľi Fričovce*

*Kaštieľ postavila v rokoch 1623 až 1630 rodina Valenta Berthótyho. Ďalšie osudy kaštieľa sa neskôr spájali s rodom Ghillányi, ktorí tu bývali do roku 1945. Po druhej svetovej vojne kaštieľ prešiel do vlastníctva štátu a postupne chátral. Po prestavbe a obnove sgrafitovej výzdoby v roku 1953,*

*tu sídlila Poľnohospodárska škola a od roku 1957 kaštieľ opäť chátral. Posledná obnova kaštieľa prebieha od roku 1998. Kaštieľ očarí najmä sgrafitovou výzdobou, ktorá znázorňuje*

*150 postáv z mytológie, histórie, ale aj súdobého spoločenského života (obdobie renesancie r. 1600). Na fasáde pravej náročnej veže bol pri poslednej úprave odhalený letopočet 1630 a slnečné hodiny.*

*V areáli kaštieľa sa nachádzajú ďalšie zaujímavé budovy ako je kaplnka,*

*hrobka rod. Ghillányi, kúria (starý mlyn) a elektrárň.*

## Predjedlá

- 100g **Capresse šalát** 4,00 €  
paradajky, mozzarella, olivový olej, bazalka, bagetka (1,7)
- 80g **Zaúdený losos s jogurtovou espumou** 4,90 €  
paradajky, cvikla, kôpor, pažítka, bylinky, celozrnná bageta (1,7)

## Polievky

- 0,33l **Vývar podľa dennej ponuky** 2,80 €  
zelenina, domáce rezance (1,3,9)
- 0,33l **Fričovská kapustnica** 3,20 €  
s klobáskou a slivkami, chlieb (1,3,9)
- 0,33l **Bryndzový demikát** 2,80 €  
s jarnou cibuľkou a opraženou slaninkou (1,7)
- 0,33l **Talianska paradajková polievka** 2,80 €  
bazalkové pesto, parmezán, hrianka (1,3,7,8)

## Hlavné jedlá

- 180g **Bravčová panenka** 11,90 €  
omáčka z údených paradajok, zeler, špenát, šalotka, zemiaková kroketa, baby mrkva (7,9)
- 180g **Chrumkavý telací rezeň** 11,00 €  
štúchané zemiaky, jarná cibuľka (1,3,7)
- 180g **Jahňacie rolované stehno** 11,20 €  
karfiolové pyrė, maslový hrášok, cherry paradajky, baby mrkva, vínová redukcia, zemiak(7)
- 200g **Kačacie prsia** 13,90 €  
zelerové pyrė, jarná cibuľka, jablko, huby, šalotka, višňová omáčka (7,9)
- 200g **Hovädzí steak z pravej sviečkovice** 21,00 €  
koreňová zelenina, zemiakové pyrė, vínový demi glace s rozmaríom (7)
- 200g **Kuracie prsia supreme** 10,90 €  
hráškové pyrė, redkvička, viedenská cibuľka, marinovaná cvikla, kurací juice (1,7)
- 200g **Ryba podľa dennej ponuky 350g-450g** 13,40 €  
paradajková salsa, baby zemiaky, citrónový špenát, šalotka, limetková omáčka s pomarančom (4,7)

## Cestoviny a rizoto

350g <i>Maslové rizoto s kúskami hovädzej sviečkovice</i>	9,20 €
<i>hovädzia sviečkova, šalotka, petržlenová vňat, parmezán (7,9)</i>	
350g <i>Maslové rizoto s kúskami bravčovej panenky</i>	8,50 €
<i>Bravčová panenka, šalotka, petržlenová vňat, parmezán (7,9)</i>	
350g <i>Šafranové rizoto</i>	8,50 €
<i>šafan, rucola, pažítka, parmezán, maslo (7,9)</i>	
300g <i>Špagety s červeným pestom</i>	7,20 €
<i>červené pesto, cherry paradajky, bazalka, šalotka, maslo, parmezán, pažítka (1,3,7,8,9)</i>	
350g <i>Tagliatelle s čerstvými hubami</i>	7,50 €
<i>huby, paradajky, koriander, parmezán (1,3,7,9)</i>	

## Slovenská klasika

300g <i>Bryndzové pirohy</i>	5,50 €
<i>so slaninkou a smotanou (1,3,7)</i>	
300g <i>Lekvárové pirohy</i>	5,00 €
<i>s masielkom a posýpkou (1,3,7)</i>	
300g <i>Bryndzové halušky</i>	5,90 €
<i>so slaninkou (1,3,7)</i>	

## Šaláty

350g <i>Caesar šalát</i>	7,90 €
<i>listový šalát, kuracie mäso, caesar drezing, krutóny, parmezán, capari (1,3,4,7,10)</i>	
350g <i>Cus-cus šalát s údeným lososom</i>	8,90 €
<i>špenát, mladá horčica, paradajky, losos, šalotka, citrusový drezing (1,3,4,7)</i>	

## Detké jedlá

100g <i>Vyprážené kuracie nugetky s hranolčkami (1,3)</i>	4,60 €
100g <i>Grilované kuracie prsíčko s ryžou a zeleninkou</i>	4,60 €
150g <i>Špagety s paradajkovou omáčkou a syrom (1,3,7)</i>	4,60 €

## Prílohy

200g Varené zemiaky	1,60 €
200g Opekané zemiaky	1,60 €
200g Ryža	1,60 €

## Dezerty

120g Domáca štrúdl'a so šľahačkou (1,3,7)	3,30 €
130g Vyprášaná zmrzlina s ovocím (1,3,7)	4,00 €
Dezert podľa dennej ponuky	

## Zoznam alergénov

1. Obilniny obsahujúce lepek  
( 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.
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.
13. Vlčí bôb a výrobky z neho.
14. Mäkkýše a výrobky z nich.

Označovanie uvedených zložiek – alergénov sa uvádza na jedálnom lístku číslami v zátvorkách za príslušnou potravinou  
Váha mäsa je uvedená v surovom stave

Pri objednávke polovičnej porcie je účtovaných 70% z pôvodnej ceny jedla

**Kaštieľ Fričovce**

Tel.: 051/791 10 67, [www.kastielfricovce.sk](http://www.kastielfricovce.sk)