



Grilovaný camembert na toaste  
z bieleho chleba s hruškovým  
chutney

120g/70g, A:1,3,7,

8,90€

Grilovaný kozí syr s medom a  
orechmi, podávaný na carpacciu z  
marinovanej červenej repy  
s chrumkavou cesnakovou bagetou

100g/100g/70g, A:1,3,7,8

12,00€



Hmotnosť jedál ja uvedená v surovom stave.  
Ceny sú uvedené dohodu, vrátane 20% DPH.  
Cenník je platný od 27.2.2018.

\* „Neodporúča sa, aby tepelne nespracované mäso a vajcia konzumovali deti, tehotné, dojčiace ženy a osoby s oslabenou imunitou.“

#### Upozornenie pre alergikov (A)

V zmysle platnej legislatívy sú jednotlivé jedlá označené číslicami, ktoré obsahujú nasledovná zložky:

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, 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 10mg/kg alebo 10mg/l vyjadreného ako SO<sub>2</sub>, 13. Vlčí bôb (Lupina biela) a výrobky z neho, 14. Mäkkýše a výrobky z nich

Grand hotel Permon \*\*\*\*

## MENU

### ŠPECIALITY NA GRILE

[www.hotelpermon.sk](http://www.hotelpermon.sk)

Dobrú chuť praje kolektív kuchyne so šéfkuchárom Nemčekom

Jedlá kalkuloval: Kelčík Ján, Bernát Róbert



Hovädzí steak z pravej hovädzej  
sviečkovice s pečenou  
zeleninou

200g/150g, A:

Druh mäsa: Hovädzia sviečkovica

22,00€



Losos steak preliaty citrónovým  
maslom, pečená zelenina

200g/150g, A: 4,7

Druh mäsa: Losos

16,50€

Flank steak , pečená zelenina

400g/150g, A:

Druh mäsa: Hovädzí pupok

19,90€



Tatársky biftek so všetkým, čo  
k tomu patrí\*

200g, A: 1,3,10

Druh mäsa: Hovädzia sviečkovica

19,90€



Steak z bravčovej panenky  
pečená zelenina

200g/150g, A:

Druh mäsa: Bravčová panenka

12,00€



**ODPORÚČAME**

**Omáčky**

70g Hubovo-smotanová A:7

70g Dijonská A:7,10

70g Farebné korenie A:

0,70€