

***Dobré je pre kuchára, keď odchádza spokojný hosť,
... lepšie je, keď sa už po druhom chode stane jeho priateľom
...najlepšie je, keď nad neobyčajným jedlom vyhlási "Toto som nečakal",
pretože bez prekvapenia je varenie iba remeslom a nie umením!***

*Dear Guests,
welcome to the restaurant of Hotel Tennis.
We believe that you will find our menu inspiring and will enjoy your meals.*

Hotel Tennis Staff.

*Sehr Geehrte Gäste,
herzlich willkommen in unserem Restaurant Hotel Tennis.
Wir hoffen, dass Sie mit unserer Küche und der Bedienung
in unserem Restaurant zufrieden werden.*

*Guten Appetit.
Kollektiv des Hotels Tennis.*

***Akceptujeme platobné karty: / We accept payment by: / Sie können bei uns zahlen mit:
EUROCARD, MASTERCARD, MAESTRO, VISA***

STEAK MENU - SPECIALS

300 g **Hovädzí steak**
Beef steak
Rinder Steak **31,50 €**

300 g **Rumpsteak s pečenými baby kukuričkami a cesnakom aioli**
Rump steak with roasted baby corn and aioli
Rumpsteak mit gebackener Babymais und Aioli **28,90 €**

300 g **Rib-eye Steak na špenátovom lôžku s bylinkovým maslom**
Rib-eye steak on spinach with herb butter
Rib-eye Steak auf Spinat mit kräuter Butter **27,90 €**

Úprava podľa želania hostá / How do you like your steak / Wir braten Ihr Steak nach Wunsch:
RARE, MEDIUM RARE, MEDIUM, WELL DONE

OMÁČKY SAUCES / SAUCEN

100 g **Omáčka zo zeleného korenia**
Green pepper sauce
Grünpeffersauce **2,90 €**

100 g **Omáčka z lesných húb**
Forest mushroom sauce
Pilzsauce **3,90 €**

100 g **Omáčka pikantná slaninková**
Spicy bacon sauce
Pikante Specksauce **3,50 €**

PREDJEDLÁ

STARTERS / VORSPEISEN

Tatarák z hovädzej sviečkovice, hrianky

(Neodporúča sa, aby tepelne nespracované mäso a vajcia konzumovali deti, tehotné ženy, dojčiace ženy a osoby s oslabenou imunitou)

100 g
(1,3,10)

Steak Tartar made from beef sirloin, toasts

(Uncooked meat and eggs are not recommended for children, pregnant women, breastfeeding women and immunocompromised people)

15,90 €

Tatar Steak aus Lendenbraten, Toast

(Es wird nicht empfohlen, ungekochtes Fleisch und Eier für Kindern, schwangeren Frauen, stillenden Frauen und immungeschwächten Personen zu verzehren)

50 g
(1)

Foie gras entier s figovým chutney, pečivo

Foie gras entier with fig chutney, bread

Foie gras Entier mit Feigenchutney, Gebäck

12,90 €

80 g
(1,4)

Grilované jemne pikantné tigrie krevety na cesnaku, pečivo

Grilled mildly spicy tiger prawns on garlic, bread

Gegrillte mild-würzige Riesengarnelen auf Knoblauch, Gebäck

9,90 €

POLIEVKY

SOUPS / SUPPEN

0,25 l
(1,3,9)

Tradičná slepačia polievka s rezancami a čerstvou koreňovou zeleninou

Traditional poultry broth with noodles and fresh root vegetables

Traditionelle Hühnersuppe mit Nudeln und mit frischem Suppengrün

4,40 €

0,25 l
(1,7)

Číra cesnaková polievka so syrom a bylinkovými krutónmi

Garlic soup with cheese and herb croutons

Knoblauchsuppe mit Käse und Kräuter-Croutons

4,30 €

0,25 l
(7)

Polievka z dužín drvených paradajok s bazalkovým pestom a Grana Padano

Tomato soup with basil pesto and Grana Padano

Tomatensuppe mit Basilikum-Pesto und Grana Padano

4,90 €

0,25 l
(7)

Babičkina dubáková polievka so zemiakmi a smotanou, zdobená slaninkovým čipsom a domácimi bylinkami

Porcini mushroom soup with potatoes and cream, decorated with bacon chips and herbs

Eichpilzsuppe mit Kartoffeln und Sahne, dekoriert mit Speckchips und Kräutern

4,90 €

POKRMY Z RÝB

FISH / FISCHGERICHTE

Grilovaný filet zo zubáča na cuketovom ragú so cherry paradajkami a restovanými zemiakovými dukátkami
200 g (4) Grilled zander fillet on zucchini ragout with cherry tomatoes and sautéed potatoes
Gegrilltes Zanderfilet auf Zucchini ragout mit Cherry Tomaten und sautierten Kartoffeln 17,90 €

Losos na grile so smotanovo-citrónovou omáčkou, dekorované kuskusom so sušenými paradajkami a baby špenátom
200 g (1,4,7) Grilled salmon with cream and lemon sauce, couscous with dried tomatoes and baby spinach
Gegrillter Lachs mit Rahm-Zitronensoße, Couscous mit getrockneten Tomaten und Babyspinat 18,90 €

HLAVNÉ JEDLÁ

MAIN DISHES / HAUPTGERICHTE

Kurací steak obalený vo schwarzwaldskej šunke s glazúrovanou farebnou mrkvou a omáčkou z portského vína
200 g Chicken steak in dry cured ham with glazed carrots and port wine sauce
Hühnersteak in Schwarzwälder Schinken mit glasierten Karotten und Portweinsauce 13,90 €

Grilované kačacie prsia s pomarančovo-zázvorovou redukciovou, batátovými zemiakmi a dekorované rukolovým šalátikom
200 g Grilled duck breast with orange-ginger reduction, sweet potatoes and arugula salad
Gegrillte Entenbrust mit Orangen-Ingwer-Reduktion, Süßkartoffeln und Rucolasalat 18,90 €

Viedenský rezeň
250 g (1,3) Wiener Schnitzel
Wiener Schnitzel 20,50 €

Bravčová panenka s hubovo slivkovou omáčkou, zjemnená smotanou, dekorovaná grilovanou zeleninou (šalotka, šampiňóny, cherry paradajky)
200 g (7) Pork fillet with cream-mushroom-prune sauce, grilled vegetables
Schweinefilet mit Rahm-Pilz-Pflaumensoße, gegrillte Gemüse 15,90 €

TRADIČNÉ JEDLÁ

TRADITIONAL DISHES / TRADITIONELLE GERICHTE

0,33 l (1,7)	Kapustnica s údeným mäsom, hubami a s kyslou smotanou <i>Sauerkraut soup with smoked meat, mushrooms and sour cream</i> <i>Sauerkrautsuppe mit Räucherfleisch, Pilzen und Sauerrahm</i>	5,80 €
150 g (1,3)	Vyprážený bravčový / kurací rezeň <i>Breaded pork / chicken cutlet</i> <i>Paniertes Schweineschnitzel / Hühnerschintzel</i>	10,90 €
150 g (1,3,7)	Vyprážený syr <i>Fried cheese</i> <i>Panierter gebackener Käse</i>	9,90 €
390 g (1,3,7)	Bryndzové halušky so slaninkou a smotanou <i>Traditional potato dumplings with Bryndza - sheep cheese, bacon and cream</i> <i>Bryndza - Schafskäse Nockerln mit Speck und Sahne</i>	9,90 €
150 g (1,3,7)	Pikantné bravčové rezančeky so smotanou a šampiňónmi v zemiakovej placke posypanej strúhaným syrom <i>Spicy pork strips with cream and mushrooms in potato pancake, grated cheese</i> <i>Pikante Schweinerfleisch Streifen mit Sahne und Champignons im Kartoffelpuffer und mit geriebgenem Käse</i>	13,90 €

BEZMÄSITÉ JEDLO

MEATLESS DISHES / FLEISCHLOSE GERICHTE

300 g (7)	Hríbové rizoto s arborio ryžou a hoblinami Grana Padano <i>Mushroom risotto with Grana Padano</i> <i>Pilzen Risotto mit Grana Padano</i>	12,50 €
--------------	---	---------

CESTOVINY

PASTA / PASTA

Ponúkame Vám možnosť výberu cestovín podľa Vašej chuti
Druhy cestovín: špagety 200g ~ tagliatelle 200g ~ penne 200g
Pasta to choose: spaghetti 200g ~ tagliatelle 200g ~ penne 200g
Pasta nach Wahl: Spaghetti 200g ~ Tagliatelle 200g ~ Penne 200g

350 g
(1,3,7)

Cestoviny "Sambal Manis" a grilovanými tigrími krevetami

Pasta with "Sambal Manis" sauce and grilled tiger prawns
Pasta mit "Sambal Manis" Sauce und gegrillten Tigergarnelen

13,90 €

350 g
(1,3,7)

Cestoviny Aglio Olio s orestovanou feferónkou, olivami a cesnakom na olivovom oleji so syrom Grana Padano

Pasta Aglio Olio with sautéed chili, olives and garlic on olive oil with Grana Padano cheese
Pasta mit sautiertem Chili, Oliven und Knoblauch auf Olivenöl mit Grana Padano Käse

9,90 €

350 g
(1,3,7)

Cestoviny, špenátové listy orestované s cesnakom, šalotkou v jemne smotanovej omáčke so syrom Grana Padano

Pasta with spinach sautéed with garlic, shallots in light cream sauce with Grana Padano cheese
Pasta mit saurtietem Knoblauch, Schalotten in leicht cremiger Soße mit Grana Padano Käse

10,90 €

350 g
(1,3,7)

Cestoviny s opečenou bravčovou panenkou, slaninkou, šampiňónmi, sušenou paradajkou v jemne smotanovo-syrovej omáčke

Pasta with roasted pork fillet, bacon, mushrooms, dried tomato in light cream-cheese sauce
Pasta mit gebratenem Schweinefilet, Speck, Pilzen, getrocknete Tomate in leicht Käse-Sahnesauce

12,90 €

350 g
(1,3,7)

Cestoviny s bazalkovým pestom, orestované kuracie filetky so cherry paradajkami, cuketou, avokádom a bazalkou

Pasta with basil pesto, roasted chicken fillets, cherry tomatoes, zucchini, avocado and basil
Pasta mit Basilikumpesto, Hähnchenfilets und Cherrytomaten, Zucchini, Avocado und Basilikum

11,90 €

ŠALÁTY

SALADS / SALATEN

150 g **Miešaný šalát (paradajky, uhorky, paprika)**
Mixed vegetables salad (tomatoes, cucumber, pepper)
Gemischter Salat (Tomaten, Gurken, Paprika) **4,90 €**

250 g **Grécky šalát (paradajky, uhorky, paprika, olivy, feta syr, olivový olej)**
Greek salad (tomatoes, cucumber, pepper, olives, Feta cheese, olive oil)
(7) Griechischer Salat (Tomaten, Gurken, Paprika, Oliven, Feta-Käse, Olivenöl) **7,90 €**

250 g **Caesar šalát (ľadový šalát s ančovičkovým dresingom a grilovanými kuracími mini filetkami, bylinkové krutóny)**
Caesar salad (iceberg lettuce, chicken meat, Dijon mustard dressing with dill, herb croutons)
(1,7,10) Caesar Salat (Eisbergsalat, Hühnerfleisch, Dijon-Senf-Dressing mit Dill, Kräuter-Croutons) **11,90 €**

Zostavte si šalát podľa Vašej chuti

Make your own salad / Salat nach Ihrem Geschmack

250 g **Ľadový šalát s rukolou a restovanou cviklou dochutený olivovým olejom, toast**
Iceberg lettuce with arugula with sautéed beetroot and olive oil, toast
(1) Eisberg Salat mit Rucola mit sautierter Rote Beete und Olivenöl, Toast **6,90 €**

250 g **Mix listových šalátov s paradajkou, paprikou, uhorkou, olivami, dochutený olivovým olejom a balsamico octom, podávaný s toastom**
Mix of salads with tomato, peppers, cucumber, olives, olive oil and balsamic vinegar, toast
(1) Blattsalatenmix mit Tomaten, Paprika, Gurke, Oliven mit Olivenöl und Balsamicoessig, Toast **6,90 €**

BEZMÄSITÉ / WITHOUT MEAT / OHNE FLEISCH

125 g **Grilovaný Halloumi syr (7) / Grilled Halloumi cheese / Gegrillter Halloumi Käse** **5,50 €**

120 g **Grilovaný encián (7) / Grilled Encián cheese / Gegrillter Enzian Käse** **4,90 €**

80 g **Grilovaný kozí syr (7) / Grilled goat cheese / Gegrillter Ziegenkäse** **5,90 €**

MÄSITÉ / WITH MEAT / MIT FLEISCH

100 g **Orestované hovädzie rezančeky zo sviečkovice**
Roasted beef fillet slices
Gebratenes Rinderfilet **9,90 €**

100 g **Orestovaná bravčová panenka / Roasted pork fillet / Gebratenes Schweinefilet** **4,60 €**

100 g **Orestované kuracie prsia / Roasted chicken breast / Gebratene Hähnchenbrust** **4,50 €**

DIP K ŠALÁTOM / SALAD DIPS / SALAT-DIPS

50 g **Jogurtovo bylinkový (7) / Yoghurt and herbs / Joghurt und Kräuter** **1,70 €**

50 g **Cesnakový (7) / Garlic / Knoblauch** **1,70 €**

50 g **Sladký chilli / Sweet chili / Süß-Chili** **1,70 €**

PRÍLOHY

SIDE DISHES / BEILAGEN

200 g (7)	Varené zemiaky / Boiled potatoes / Salzkartoffeln	3,30 €
200 g	Opekané zemiaky / Roasted potatoes / Bratkartoffeln	3,80 €
200 g	Americké zemiaky / Potato wedges / Amerikanische Kartoffeln	3,80 €
200 g	Vyprážené steakové zemiakové hranolky / Steak fries / Steak-Pommes	3,80 €
160 g	Dusená ryža / Steamed rice / Gedünster Reis	3,00 €
180 g (1,3,7)	Zemiakové placky / Potato pancake / Kartoffelpuffer	3,80 €
200 g (7)	Anglická zelenina na masle / Boiled vegetables with butter Gedünstete Gemüse mit Butter	4,50 €
200 g	Grilovaná zelenina so šampiňónmi / Grilled vegetables with mushrooms Gegrillte Gemüse mit Champignons	5,50 €
20 g (1)	Hrianka / Toast / Toast	0,50 €
20 g (1)	Pečivo / Bread / Gebäck	0,40 €
50 g (7)	Tatárska omáčka / Tartar sauce / Tartar Sauce	1,90 €
50 g	Kečup / Ketchup / Ketchup	1,70 €

DEZERTY

DESSERTS / NACHTISCH

150 g (1,3,7)	Palacinky s vanilkovým Mascarpone krémom dekorované čerstvou jahodou Pancakes with Vanilla Mascarpone cream and fresh strawberry Pfannkuchen mit Vanille-Mascarponecreme und frische Erdbeere	6,90 €
100 g (1,3,7)	Čokoládový fondant s pistáciovou zmrzlinou Chocolate fondant with pistachio ice cream Schokoladen-Fondant mit Pistazieneis	5,90 €
100 g (1,3,7)	Dezert podľa dennej ponuky Dessert of the day Nachtisch nach dem Tagesangebot	

Alergény / Allergens / Allergene

1. Obilniny obsahujúce lepok <ul style="list-style-type: none">• Cereals containing gluten• Getreide mit Kleberweiss	8. Orechy – mandle, lieskovce, vlašské, kešu, pekanové, para, makadamiové <ul style="list-style-type: none">• Nuts – Almonds, Hazelnuts, Walnuts, Cashew nuts, Pecan nuts, Para nuts, Macadamia nuts• Nüsse – Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Macadamianüsse
2. Kôrovce a výrobky z nich <ul style="list-style-type: none">• Crustaceans and products thereof• Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	9. Zeler a výrobky z neho <ul style="list-style-type: none">• Celery and products thereof• Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse
3. Vajcia a výrobky z nich <ul style="list-style-type: none">• Eggs and egg products• Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	10. Horčica a výrobky z nej <ul style="list-style-type: none">• Mustard and products thereof• Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse
4. Ryby a výrobky z nich <ul style="list-style-type: none">• Fish and fish products• Fisch und Fischprodukte	11. Sezamové semená a výrobky z nich <ul style="list-style-type: none">• Sesame seeds and products thereof• Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse
5. Arašidy a výrobky z nich <ul style="list-style-type: none">• Peanuts and products thereof• Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	12. Oxid siričitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg alebo 10 mg/l vyjadrené ako SO₂ <ul style="list-style-type: none">• Sulfur dioxide and sulphites in concentration of more than 10 mg/kg or 10mg/l marked as SO₂• Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzetration von mehr als 10 mg /kg or 10 mg/l als SO₂ angegeben
6. Sójové zrná a výrobky z nich <ul style="list-style-type: none">• Soy and soy products• Soja und Sojaprodukte	13. Vlčí bôb a výrobky z neho <ul style="list-style-type: none">• Lupines and products thereof• Lupin und daraus hergestellte Erzeugnisse
7. Mlieko a výrobky z neho <ul style="list-style-type: none">• Milk and dairy products• Milch und Milchprodukte	14. Mäkkýše a výrobky z neho <ul style="list-style-type: none">• Molluscs and products thereof• Weichtiere

Jedlá pripravujeme podľa Vašej objednávky a kuchári potrebujú určitý čas na ich prípravu. Hmotnosť mäsa je uvedená v surovom stave.

Ceny kalkulovali F&B manažérky: Kamila Kukučková, Mgr. Jana Husárová

Ceny sú uvedené s DPH a sú platné od 01.10.2023.

The meals are always freshly made and thus our chefs need some time to prepare them.

Menu states the weight of meat before cooking.

Prices were calculated by F&B managers: Kamila Kukučková, Mgr. Jana Husárová

Prices include VAT and are valid from 01.10.2023.

Alle Speisen werden nach Ihrer Wahl vorbereitet. Deswegen dauert die Vorbereitung von den Speisen einige Zeit.

Fleischgewicht ist im rohen Zustand angegeben.

Die Preise haben F&B Manager berechnet: Kamila Kukučková, Mgr. Jana Husárová

Die Preise inclusive MWSt sind gültig vom 01.10.2023.