

# MARTINOV DVOR

## reštaurácia - penzión

*Vážení hostia,  
v našej ponuke jedál vychádzame z tradičnej slovenskej  
kuchyne s dôrazom na citlivý výber kvalitných a čerstvých  
surovín, s myšlienkou podporiť zdravý životný štýl  
s racionálnou výživou.*

*Staviame na jednoduchosť a maximálnom ladení  
chutí. Naše omáčky sú pripravované zo šľahačkovej  
smotany, kvalitného alkoholu a silných nesolených vývarov.*

*Pre náš tím kuchárov nie je varenie len práca, ale aj  
poslanie, a preto do pripravovaných jedál pridávajú aj  
zázračnú ingredienciu a tou je veľký kus lásky.*

*Prajeme vám dobrú chuť a príjemný zážitok!*

*Tím kuchárov  
a kolektív penziónu  
MARTINOV DVOR*

*Dear Clients,  
our menu is created very carefully using traditional ingredients from typical  
Slovak cuisine. As supporters of a healthy diet and good lifestyle, we make  
sure that all our dishes are prepared using fresh components.*

*We prefer simple tastes that blend with each other while creating wide  
range of original and unique flavors. Our sauces and marinades are prepared  
using fresh cream, high quality alcohol and strong low sodium broths.*

*Cooking is not just an ordinary job for our cooks. It is their profession, and  
that's why they add magic ingredient to all of our dishes which is huge piece  
of passion and love.*

*We wish you wonderful experience and a good appetite.*

*Staff penzion  
MARTIN'S YARD*

# **Jedálny lístok**

## **Menu**

### **Polievocky 0,3 l**

**EUR**

*Soups 0,3 l*

*Na nedel'u*

*For Sunday*

### **Slepačí vývar s mäsom a rezancami**

**2,20**

*Chicken soup with meat and noodles*

*Do práce*

*To work*

### **Kapustnica ako po zabijačke s údeným mäsom**

**3,20**

*Country cabbage soup with smoked meat*

*Na rande*

*For a date*

### **Krémová cesnaková s pečenými krutónmi**

**2,90**

*Garlic soup with pieces of roasted bread*

### **Niečo z kurčat'a po 150 g**

**EUR**

*Something from the Hen House 150 g*

### **Prsia v paradajkách**

**8,20**

*Steak so sušenými paradajkami na  
grilovanej zelenine*

**Chicken breast in tomatoes**

*Chicken breast with dried tomato and grilled  
vegetables*

### **Prsia v župane**

*Steak v slaninke na restovaných zemiakoch  
so slaninkou a cibuľkou s demiglance omáčkou*

**8,60**

**Chicken breast in „bathrobe“**

*Chicken breast in bacon on roasted potatoes,  
With bacon, onion and demiglance sauce*

**Kurča v ryži** **8,20**

*Kuracie rizoto s listovým špenátom a šampiňónmi*

**Chicken in rice**

*Chicken risotto with mushrooms and spinach*

**Kurča v šaláte**

**7,20**

*Grilované kuracie mäso na ľadovom šaláte a cherry*

*paradajkách, s opečenou bagetkou s bylinkovým maslom*

**Chicken in salad**

*Salad with cherry tomatos, grilled chicken and baguette with*

*herb butter*

**Niečo z býčka po 200 g**

**EUR**

*Something from the Barn (beef) 200 g*

**Steak Dubeň**

**17,90**

*Steak zo sviečkovice s bylinkovým maslom a omáčkou*

*z lesných húb, podávaný s opekanými zemiakmi*

**Steak Dubeň**

*Sirloin steak with herb butter and mushroom gravy*

*served with roasted potatos*

**Steak Martinov dvor**

**17,90**

*Steak zo sviečkovice so slaninkovým chipsom, omáčkou*

*zo sušených sliviek, podávaný s varenými zemiakmi*

**Steak Martinov dvor**

*Sirloin steak with bacon chips and plums*

*sauce, served with boiled potatos*

**Steak Straník**

**18,20**

*Steak zo sviečkovice na grilovanej zelenine*

*s bylinkovým maslom, podávaný s varenými zemiakmi*

**Steak Straník**

*Sirloin steak with on grilled vegetables with herb*

*butter, served with boiled potatos*

**EUR**

**Niečo z prasiatka po 150 g**

*Something from the Sty (pork) 150 g*

**Rezeň pánov z Viedne**

**8,20**

*Vyprážený rezeň z karé s varenými zemiakmi  
podávaný s kyslou uhorkou*

***Vienna's schnitzel***

*Fried schnitzel with boiled potatos and sauer pickel*

***Krkovička gazdinej z Tepličky***

**8,20**

*Pečená krkovička s dusenou kapustou a domácou knedľou*

***Pork Neck from the village***

*Roasted pork neck, with steamed cabbage and dumplings*

***Medaily pána richtára***

**9,40**

*Panenka plnená sušenými slivkami s nivovou omáčkou  
na pučených zemiakoch*

***Mayor's medals***

*Pork medallions with dried plums and mashed potato  
with musty cheese sauce*

***Poctivá panenka***

**9,60**

*Panenka v slaninovom kabátiku na hubovom rizote*

***Decent pork***

*Roasted beef in a bacon coat on mushroom risotto*

***Rebrá Uhorčíkovej svine 200 g***

**8,40**

*Pečené bravčové rebrá na kapustových strapačkách*

***Pork Ribs 200 g***

*Baked pork ribs with cabbage dumplings*

***Niečo na piatok, bez býčka, kurčaťa a prasiatka***

**EUR**

*Something for Friday*

***Syr dvoch farieb 80/60 g***

**7,60**

*Grilovaný hermelín na brusniciach a vyprážený eidam  
podávaný s hranolkami*

***Two colour cheese 80/60 g***

*Grilled cheese and cranberries and deep-fried eidam cheese  
with french fries*

***Smutný pstruh 150 g***

**9,60**

*Filety zo pstruha lososovitého na listovom špenáte  
s varenými zemiakmi a bylinkovým másľom*

***Sad trout 150 g***

*Salmonid trout fillets on spinach with boiled potatos  
and herb butter*

**Šalát so syrom 300 g** **5.90**  
*Šopský šalát s olivami a bagetou s bylinkovým másлом*  
**Salad with cheese 300 g**  
*Shopska salad with olives and baguette with herb butter*

**Niečo z kuchyne na dvore** **EUR**  
*Something from the yard*

**Bačove halušky 350 g** **6,40**  
*Halušky s bryndzou a slaninkou*  
**Shepherd's cheese gnocchi 350 g**  
*Gnocchi with sheep cheese and bacon*

**Zakysanka 0,2 l** **1.80**  
**Kefir 0,2 l**

**Halušky starej mamy 300/100g** **6,40**  
*Kapustové strapačky so slaninkou*  
**Grandmother's dumplings 300/100g**  
*Cabbage dumplings with bacon*

**Pirohy na slano 200g** **6,40**  
*Bryndzové pirohy s kyslou smotanou, slaninkou  
a viedenskou cibul'kou*  
**Salt dumplings 200 g**  
*Sheep cheese dumplings served with sour cream,  
fried onion and bacon*

**Kus-kus po slovensky 150 g** **8,60**  
*Jemne pikantné soté zo sviečkovice, panenky, kuracích  
pr's a šampiňónov v zemiakových plackách*  
**Slovak Cus-cus 150 g**  
*Fine beef, pork, chicken breast and mushrooms in potato pancakes*

**Guláš poľovníka Daniela 150 g** **8,80**  
*Guláš z diviny so slivkovým lekvárom a slaninkou  
na červenom víne s domácou zemiakovou knedľou*  
**Hunter Daniel's Goulash 150 g**

*Deer Goulash with plum jam and bacon on red wine  
served with homemade bread dumplings*

***Sviečková na smotane s parenou knedľou 150g*** **8,40**  
*Sirloin in vegetable cream souce with steamed dumplings*

***... a niečo ku všetkému pre štíhlu líniu po 150 g*** **EUR**  
*... and something for a lean figure 150 g*

***Miešaný šalát z čerstvej zeleniny*** **1,90**  
*Mixed vegetable salad*

***Paradajkový s červenou cibuľkou*** **1,90**  
*Tomato salad with red onion*

***Grilovaná zelenina*** **2,80**  
*Grilled vegetables*

***... a niečo ku všetkému na pribratie po 150 g*** **EUR**  
*... and something to gain weight 150 g*

***Varené zemiacky*** **1,90**  
*Boiled potatoes*

***Opekané zemiacky*** **1,90**  
*Roasted potatoes*

***Hranolky*** **1,90**  
*French fries*

***Ryža*** **1,90**  
*Rice*

***Zemiaková placka na cesnaku 2ks*** **2,40**  
*Potato pancake with garlic 2pc*

***Chlebík 1 ks*** **0,35**  
*Bread 1pc*

***Bageta s bylinkovým maslom 1 ks*** **1,90**  
*Baguette with herb butter 1 pc*

**Pochutiny po 50 g** **EUR**  
*Condiments 50 g*

**Kečup/ Horčica/ Tatárska omáčka** **0,50**  
*Ketchup/ mustard/ tartar sauce*

**Dressing cesnakový** **0,60**  
*Cesnakový dressing z pochúťkovej smotany*  
*Garlic dressing*

**Sterilizované uhorky, baranie rohy** **0,50**  
*Pickles*

**... a niečo sladké po jedle** **EUR**  
*... and something sweet*

**Mackove horúce maliny 150 g** **3,80**  
*Maliny s vanilkovou zmrzlinou a domácou šľahačkou*  
**Teddybear's hot raspberries 150 g**  
*Raspberries, vanilla ice cream, whip cream*

**Štrúdl'a maškrtného pytiaka 170 g** **3,40**  
*Makovo-jablková alebo orechovo-jablková*  
*s pečeným jablčkom*  
**Homemade strudel 170 g**  
*Strudel poppy-apple or nut-apple with baked apple*

**Domáce šúl'ance so strúhankou** **6,50**  
**alebo makom 250/50g**  
*Home dumplings with breadcrumbs or ground poppy*

**Palacinky s jahodovou marmeládou,** **5,40**  
**horúcou čokoládou a šľahačkou**

*Pancakse with strawberry marmelade  
hot chocolate and whipped cream*

**... a niečo k dobrému vínu a pivu** **EUR**  
*... and something with the good wine and beer*

**Voňavé syry na dreve s olivami 80/50/50/50 g** **6,90**  
*Encián, Eidam, Niva, Feta syr, olivy*  
**Tasty cheeses with olives on wood**  
*Encian, Eidam, Niva, Feta cheese, olives 80/50/50/50 g*

**Masť s oškvarkami, cibuľkou a chlebikom** **3,90**  
**na drevenom lopári**  
*Lard with bacon, onion and bread on wood*

**Domáca pečená klobása s horčicou a chlebikom** **5,90**  
**na drevenom lopári 150g**  
*Home baked sausage with mustard and bread  
served on wooden platter 150g*

**Domáce zemiakové lupienky 100 g** **2,60**  
*Home made potato chips 100 g*

**Pražené mandle 80 g** **2,90**  
*Roasted almonds 80 g*

**Tyčinky 80 g** **1,95**  
*Pretzels 80 g*

**Za polovičné porcie účtujeme 70% z ceny jedla.**  
*We charge 70% of the price for half-portions.*

**Hmotnosť mäsa je uvedená v surovom stave.**  
*Meat weight is stated before it is cooked.*

**Po dohode s kuchárom je možné pripraviť  
bezlepkové jedlá.**  
*In agreement with the chefs it can be prepared gluten-free meals*



# *Nápojový lístok*

## *Beverage menu*

### *Aperitívy* *EUR*

*0,10 l Cinzano Bianco/ Rosso ..... 2,90*

*0,10 l Martiny Dry s olivou ..... 3,80*

*0,10 l Vermut Bianco ..... 1,90*

### *Vína* *EUR*

*Podľa ponuky vo vinnej karte*

### *Sekty* *EUR*

*0,75 l Hubert Club ..... 12,90*

*0,75 l Hubert Club DeLuxe..... 14,90*

### *Likéry* *EUR*

*0,04 l Becherovka ..... 2,60*

*0,04 l Demänovka ..... 2,20*

*0,04l Jägermeister ..... 3,90*

*0,04l Fernet Stock ..... 2,80*

*0,04l Fernet Citrus ..... 2,80*

### *Destiláty číre* *EUR*

*0,04 l Vodka Absolut Classic ..... 2,80*

*0,04 l Borovička Spiš ..... 2,80*

*0,04 l Hruškovica Jelínek ..... 3,90*

*0,04 l Slivovica Bošácka ..... 3,90*

0,04 l Gin Beefeater ..... 3,90

**Koňaky, Brandy** **EUR**

0,04 l Karpatské brandy Špeciál V.S.O.P..... 5,60

0,04 l Courvoisier V.S..... 5,20

0,04 l Martell V.S. .... 5,20

0,04 l Metaxa \*\*\*\*\* ..... 3,80

0,04 l Hennessy V.S..... 5,20

0,04l Diplomatico rum ..... 5,90.

**Whisky** **EUR**

0,04 l Ballantines ..... 3,80

0,04 l Chivas Regal ..... 5,90

0,04 l Jack Daniels ..... 5,80

0,04 l Tullamore dew ..... 3,80

**Nealkoholické nápoje** **EUR**

0,33 fl. Coca-Cola ..... 1,80

0,33fl. Tonic Kinley ..... 1,80

0,25 fl. Cappy ..... 1,80

- pomaranč, jahoda, jablko

0,25 fl. Bonaqua..... 1,80

- nesýtená

0,33 fl. Budiš ..... 1,80

- sýtená, jemne sýtená

0,25 fl. Vinea biela ..... 1,80

0,33 fl. Kofola ..... 1,80

0,5 l Kofola čapovaná ..... 1,90

0,3 l Kofola čapovaná ..... 1,60

<i>1,0 l Džbán s vodou a citrónom .....</i>	<i>2,60</i>
<i>0,25 l Energy drink Martinov dvor .....</i>	<i>2,90</i>

### ***Pivo***

***EUR***

<i>0,50 fl. Plzeňský Prazdroj 12 °.....</i>	<i>2,20</i>
<i>0,5 l Zlatý bažant 73 čapované .....</i>	<i>2,20</i>
<i>0,3 l Zlatý bažant 73 čapované .....</i>	<i>1,90</i>
<i>0,5 l Zlatý bažant nealko fl'aškové .....</i>	<i>2,20</i>
<i>0,5l Zlatý bažant Radler nealko čapované .....</i>	<i>2,20</i>
<i>0,3 l Zlatý bažant Radler nealko čapované .....</i>	<i>1,90</i>

### ***Teplé nápoje***

***EUR***

<i>7 g Káva zalievaná .....</i>	<i>1,90</i>
<i>7 g Káva espresso .....</i>	<i>1,90</i>
<i>7 g Káva Viedenská .....</i>	<i>2,40</i>
<i>7 g Káva Cappuccino .....</i>	<i>2,40</i>
<i>7 g Káva Latte .....</i>	<i>2,40</i>
<i>10 g Mliečko .....</i>	<i>0,30</i>
<i>10 g Smotana ku káve maresi .....</i>	<i>0,50</i>
<i>3 g Čaj po domácky, s medom a citrónom .....</i>	<i>1,90</i>
<i>- čierny, ovocný, bylinkový, kamilkový, zelený, mäťový</i>	
<i>Čaj z čerstvej mäty s medom a citrónom.....</i>	<i>2,50</i>
<i>Čaj z čerstvého zázvoru s medom a citrónom .....</i>	<i>2,50</i>
<i>20 g Med .....</i>	<i>0,30</i>
<i>30 g Šľahačka.....</i>	<i>0,50</i>

***Ďakujeme Vám za návštevu!***

***Thank you for your visit!***

***Vielen Dank für Ihren Besuch!***