

# flor de amor

RESTAURANT

## Business - Menu

1

**Predjedlo:** 100 g Grilovaná zelenina s tofu kúskami so sójovou omáčkou  
**Vorspeise:** 100 g Gegrilltes Gemüse mit Tofu Stückchen und Soya Sauce  
**Appetizer:** 100 g Grilled vegetables with tofu pieces with soya sauce

**Polievka:** 0,2 l Špenátová polievka s krutónmi a pažitkou  
**Suppe:** 0,2 l Spinatsuppe mit gebratenem Brot und Schnittlauch  
**Soup:** 0,2 l Spinach soup with croutons and chives

**Hlavné jedlo:** 150 g Vyprášaný baklažán plnený údeným syrom, varené zemiaky a jemný cesnakový dressing  
**Hauptspeise:** 150 g Überbackene Aubergine mit Räucherkäse gefühlt, Salzartoffeln und mildem Knoblauch Dressing  
**Main dish:** 150 g Fried eggplant filled with smoked cheese, boiled potatoes and mild garlic dressing

**7,90 € (238,00 Sk)**

2

**Polievka:** 0,2 l Domáca fazuľová polievka s údeným mäsom a rezancami  
**Suppe:** 0,2 l Hausgemachte Bohnensuppe mit Selchfleisch und Nudeln  
**Soup:** 0,2 l Home made bean soup with meat and noodles

**Hlavné jedlo:** 200 g Kurací steak špikovaný oravskou slaninkou, so smotanovým krémom s parmezánom, podávaný s ryžou  
**Hauptspeise:** 200 g Hühnersteak mit Speck gespickt, Sahne und Parmesan Käse, serviert mit Reis  
**Main dish:** 200 g Chicken steak larded with Orava bacon, with creamy cream with Parmesan cheese, served with rice

**Dezert:** 140 g Pečená hruška s karamelovou omáčkou  
**Dessert:** 140 g Gebackene Birne mit Karamelsauce  
**Dessert:** 140 g Baked pear with caramel sauce

**8,90 € (268,12 Sk)**

3

**Predjedlo:** 120 g Šalát z mozarely a cherry paradajok s balsamicovou redukciov  
**Vorspeise:** 120 g Salat mit Mozzarella und Cocktailtomaten, mit Balsamico Sauce  
**Appetizer:** 120 g Mozzarella salad with cherry tomatoes with balsamic thick sauce

**Hlavné jedlo:** 150 g Bravčová panenka pečená v celku podávaná s ratatouille  
**Hauptspeise:** 150 g Schweinsfilet am Stück gebacken mit Ratatouille  
**Main dish:** 150 g Roasted whole pork fillet with ratatouille

**Dezert:** 60 g Gaštanové parfait preliate čokoládou  
**Dessert:** 60 g Maroni Parfait mit Schokolade umgefüllt  
**Dessert:** 60 g Chestnut parfait with chocolate spill

**9,90 € (298,25 Sk)**