

SH

MENU

PREDJEDLÁ / STARTERS

100 g	HOVÄDZÍ TATARÁK cesnak, hrianky alebo topinky /1,3,10,12 BEEF TATARAK garlic, toast or toast	16,50 €
80 g	FOIE GRAS kačacia pečienka, šlotka, jabkový gel, kvaskový chlieb / 1,3,7,12 FOIE GRAS duck roast, shlotka, apple gel, sourdough bread	14,50 €
140 g	LOPÁR talianske údeniny, syry, kváskový chlebík / 1,3,7,12 prosciutto, coppa, salame milano, parmesan, gorgonzola dolce. Selection of Italian salami and cheese.	15,00 €

POLIEVKY / SOUPS

0,33 l	DOMÁCI SLEPAČÍ VÝVAR Rezance, zelenina, mäsko / 1,3 Chicken broth with noodles.	5,30 €
0,33 l	DUBÁKOVÝ KRÉM Mushrooms cream. / 7	5,50 €

POSLEDNÁ OBJEDNÁVKA DO KUCHYNE 21:30
LAST ORDER TO THE KITCHEN 9:30 PM

Hmotnosť mäsovej zložky je uvedená v surovom stave. Hmotnosť príloh a šalátov je uvedená v hotovom stave.
Rozpis alergénov je uvedený na konci jedálneho lístku.

The weight of meat is stated in raw state. The weight of side dishes is stated in prepared state.
Breakdown of allergens can be found at the end of the menu.

HLAVNÉ JEDLÁ / MAIN COURSES

Hlavné jedlá sa podávajú s uvedenými prílohami. Zmena prílohy nie je možná.
Main courses are served with the specified side dishes. Changing the side dish is not possible.

300 g	DUBÁKOVÉ RIZOTO hovädzia sviečková, dubáky, rukola, parmezán / 7 MUSHROOMS RISOTTO beef tenderloin, mushrooms, arugula, parmesan	18,50 €
150 g	TRESKA LOIN baby pak-choi, grep, karfiol, umami omáčka, nori riasa, kaviár / 4,6,7 COD LION baby pak-choi, greppfruit, cauliflower, granny smith, umami sauce, nori seaweed, caviar	24,00 €
170 g	KURACIE SUPREME mrkvové pyré, pečená brokolica, čučoriedky, mäsová šťava / 1,7 CHICKEN SUPREME carrot puree, roasted broccoli, blueberries, meat gravy	18,50 €
200 g	BRAVČOVÁ KOTLETA – IBERICA pečené jalapenos, jogurt s konfitovaným cesnakom, údené chimichurri, konfitované baby zemiaky, mäsová šťava / 1,7 IBERICO PORK CHOP roasted jalapenos, yogurt with confit garlic, smoked chimichurri, confit baby potatoes, meat gravy	25,00 €
150 g	CHILLI CON CARNE Hovädzia sviečková, červená fazuľa, kukurica Beef tenderloin, red beans, sweet corn	17,50 €
150 g	BURGER Hovädzí burger, čedar syr, hranolky, jalapenos majonéza, pečené marinované papriky / 1,3,7 Beef burger with cheddar cheese, jalapenos dressing, roasted peppers, potato boats.	17,80 €

STEAKY

200 g	HOVÄDZIA SVIEČKOVÁ Angus Argentína Vyznačuje sa krehkosťou a šťavnatosťou. Tenderlion /Filet steak/.	34,00 €
300 g	HOVÄDZIA SVIEČKOVÁ Angus Argentína Vyznačuje sa krehkosťou a šťavnatosťou. Tenderlion /Filet steak/.	51,00 €
250 g	RIBEYE Black Angus Uruguay Vysoká roštenka-mokrú zrenie 14–28 dní Najprerastenejší, šťavnatý, tuk mu dodáva špecifickú chuť. Wet aging 14–28 days.	34,00 €
450 g	T-BONE Steak z dvoch druhov mäsa roštenka a sviečková. Steak from two kinds of meat short loin and sirloin.	38,00 €
200 g	PICANHA Angus Uruguay Picanha je kus hovädzieho mäsa, ktorý je obzvlášť obľúbený a vysoko cenený v Latinskej Amerike, má peknú vrstvu tuku pre extra chuť a šťavnatosť. Picanha is a cut of beef that is particularly popular and highly prized in Latin America, it has a nice layer of fat for extra flavor and juiciness.	25,00 €
100 g	WAGYU Ribeye Japonsko Mramorovanie 5+, kŕmenie 450 dní s obilím / ponuka podľa dostupnosti. Marbling 5+, feeding 450 days with grain, offer subject to availability.	42,00 €
650 g	OCHUTNÁVKA STEAKOV /2–3 osoby/ Steak tasting 200 g Filet steak-Argentina / 250 g Ribey black angus-Uruguay / 200 g Picanha-Angus Uruguay V cene je zahrnutá 2x príloha, 2x omáčka podľa vlastného výberu. The price includes a side dish and a sauce of your choice.	106,00 €

ÚPRAVA STEAKOV / STEAK DONENESS

Rare: krvavý (prudko opečený steak vo vnútri krvavý).

Medium: stredne prepečený (v strede ružový).

Welldone: prepečený (steak je úplne prepečený).

Rare: Dark red in colour with some juice flowing, soft and spongy with no resistance.

Medium: Pale pink in the middle with hardly any juice flowing, firm and springy.

Well-done: Only a trace of pink colour but not dry, spongy and soft and slightly springy.

Beef steaks – Oven grill (na drevenom uhlí).

Rôzne druhy hovädzieho mäsa pripravovaného na grile.

Different kinds of beef meat made on grill.

OMÁČKY / SAUCES

50 g	OMÁČKA Z DUBÁKOV / 7 Mushroom sauce	3,30 €
50 g	OMÁČKA Z PEČENÝCH PAPRIK *CHILLI Roasted pepper sauce	3,30 €
50 g	OMÁČKA Z FERMENTOVANÉHO ČIERNEHO KORENIA / 1,7 Fermented black pepper sauce	3,30 €
50 g	OMÁČKA S HORČICOVÝMI SEMENAMI A PAŽITKOU / 1,7,10 Mustard seed and chive sauce	3,30 €
50 g	ÚDENÉ CHIMICHURRI Smoked chimichurri	3,30 €
50 g	SYROVÁ OMÁČKA / 7 Cheese sauce	3,30 €
50 g	TATÁRSKA OMÁČKA / 1,3,7,10,12 Tartar sauce	3,30 €

ŠALÁTY / SALADS

300 g	LISTOVÝ ŠALÁT SO ŠPARGLOU špargľa, 63st vajíčko, chlebový crumble / 1,3,10 možnosť výberu: - roastbeef - grilované kúsky z kukuričného kuriatka ROAST BEEF SALAD WITH ASPARAGUS asparagus, 63st egg, bread crumble choice: - roast beef - grilled pieces of corned beef	16,50 €
100 g	RUKOLOVÝ Rukola, cherry paradajky, parmezán / 7 ARUGULA Arugula, cherry tomatoes, parmesan	4,90 €
300 g	ŠALÁT S KOZÍM SYROM Rukola, červená repa, čučoriedky, karamelové vlašské orechy, kváskový chlieb) / 1,3,7,8,12 GOAT CHEESE SALAD Arugula, beetroot, blueberries, caramelised walnuts, sourdough bread	16,50 €
200 g	MIEŠANÝ ŠALÁT Paradajka, uhorka, paprika, mix. listov, cibulka. Mixed salad, tomatoes, cucumber, onion, red pepper.	5,20 €

PRÍLOHY / SIDE DISH

150 g	ZEMIAKOVÁ KAŠA / 7 Mashed potatoes	4,80 €
150 g	BABY ZEMIAKY Baby potatoes	4,50 €
150 g	ZEMIAKOVÉ HRANOLKY Potato chips	4,50 €
100 g	RYŽA Rice	3,50 €
200 g	MIX GRILOVANEJ ZELENINY Mixed grilled vegetables	5,50 €
100 g	PEČENÉ JALAPENOS, jogurt s fermentovaným cesnakom a bylinkami / 7 Roasted jalapenos, yogurt with fermented garlic and herbs	5,00 €
200 g	Lusky so slaninkou	5,50 €

DEZERTY / DESSERTS

150 g	PALACINKA Zapekaná palacinka s mascarpone a malinami, karamelová krusta / 1,3,7 Baked pancakes with mascarpone and raspberries, caramel crust.	7,50 €
120 g	PIŠKÓT VERDE LIMONE Pistáciový krém, limoncello, rakytník / 1,3,7 VERDE LIMONE SPONGE CAKE Pistachio cream, limoncello, sea buckthorn	7,50 €

Konzumácia surového a nedostatočne upraveného mäsa a vajec
sa neodporúča deťom, tehotným a dojčiacim ženám.

ALERGÉNY:

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 (mandle, lieskové, vlašské, makadamové, pekanové, queenslandské, para, kešu, pistácie), 9. zeler a výrobky z neho, 10. horčica a výrobky z nej, 11. sezamové semená a výrobky z nich, 12. oxid siričitý a siričitany, 13. vlčí bôb a výrobky z neho, 14. mäkkýše a výrobky z nich

KÁVA, ČAJ / COFFEE, TEA

7 g	Ristretto	2,70 €
7 g	Espresso	2,70 €
7 g	Espresso lungo	2,70 €
7 g	Bezkofeínová káva (decaffeinated coffee)	2,70 €
7 g	Cappuccino / 7	3,50 €
7 g	Ľadová káva s agáve sirupom, mlieko / 7	4,20 €
7 g	Caffe latte / 7	3,80 €
1,5 g	Čaj (čierny, ovocný, bylinkový) Tea (black tea, fruit tea, herba tea)	3,00 €
30 g	Čerstvý čaj (mäťový, zázvorový) Fresh tea (peppermint, ginger)	3,80 €
5 g	Citrón Lemon	0,50 €
0,02 l	Mliečko (Tatra) Milk	0,50 €
20 g	Med Honey	0,80 €
100 g	Mandle Almonds	5,80 €

LIMONÁDY / LIMONADE

0,50 l / 1 l	Dračie ovocie	4,80 € / 9,60 €
0,50 l / 1 l	Lesné ovocie	4,80 € / 9,60 €
0,50 l / 1 l	Citrusová	4,80 € / 9,60 €

APERITÍVY / APPETIZERS

0,10 l	Martini	4,80 €
0,30 l	Sarti rosa - spritz prosecco, sóda	6,50 €
0,30 l	Aperol-spritz prosecco, sóda	6,50 €
0,30 l	Limoncello-spritz citrónový likér, prosecco, sóda	6,50 €

ŠUMIVÉ VÍNA / SPARKLING WINES

0,75 l	Prosecco Le Manzane Docg /extra dry/ Krásna slamovo-žltá farba, vôňa kvetových tónov doplnená o tropické a záhradné ovocie.	29,00 €
0,75 l	Prosecco Follador Docg Fosélios /brut/ Očarí žltým a zeleným ovocím, kvetmi a citrusmi. Kvet akácie, oriešky, marhule aj mandarinky.	34,00 €
0,10 l	Prosecco	3,00 €

PIVO / BEER

0,50 l	Plzeň 12° / 1	4,90 €
0,30 l	Plzeň 12° / 1	3,50 €
0,33 l	Corona / 12	6,00 €
0,50 l	Birell (nealko) / 1	3,50 €
0,50 l	Erdinger / 1	5,00 €

NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE / NON-ALCOHOLIC DRINK

0,50 l	Kofola čapovaná	3,50 €
0,30 l	Kofola čapovaná	2,10 €
0,25 l	Tonic, Vinea	3,00 €
0,20 l	Jupí (pomaranč, multivitamín, jablko)	3,00 €
0,33 l	Coca Cola, Coca Cola zero	3,10 €
0,33 l	Rajec (nesýtený, jemne sýtený, sýtený)	2,40 €
0,75 l	Römerquelle	5,50 €
0,10 l	Sóda	0,70 €
0,10 l	Citronáda	0,80 €

DESTILÁTY / DISTILLATES

0,04 l	Jameson, Jack Daniels, Tullamore 40%	5,50 €
0,04 l	Chivas Regal 40% 12 r.	6,50 €
0,04 l	Martel v.s.40%	8,00 €
0,04 l	Hennessy Fine de Cognac 40%	7,50 €
0,04 l	Karpatské brandy špeciál 40%	5,90 €
0,04 l	Becherovka 38%	4,30 €
0,04 l	Jägermeister 35%	4,90 €
0,04 l	Slivovica gazdovská 52%	3,90 €
0,04 l	Vodka fínska 40%	4,90 €
0,04 l	Gin Beafeater 40%	4,90 €
0,04 l	Tequila silver 38%	4,90 €
0,04 l	Borovička spišská 40%	4,00 €
0,04 l	Marhuľovica Marsen 42%	5,50 €
0,04 l	Hruškovica Vilmoš 37,5%	5,50 €
0,04 l	Zacapa 40% /Guatemala 23 r./	8,50 €
0,04 l	Diplomatico 40% /Venezuela 12 r./	7,90 €
0,04 l	Don papa 40% /Filipíny 7 r./	9,00 €
0,04 l	Plantation 40% /Barbados 20 r./	8,90 €
	Obal, taška	0,80 €

Možnosť rezervácie na telefónnom čísle +421 911 222 918.

Zodpovedná vedúca: Andrea Strečková

Wifi: **STEAK_4444_HOUSE**

www.steak-house.sk

Platnosť cien od 1. 4. 2026

BIELE VÍNA

VELTLÍNSKE ZELENÉ (KARPATSKÁ PERLA – suché)	0,75 l	19,50 €
	0,10 l	2,60 €

Víno výraznej žlto-zelenej farby s veselou vôňou plnou šťavnatých hrušiek a exotického ovocia, chuť vína je svieža a harmonická.

RULANDSKÉ ŠEDÉ (CHOWANIEC A KRAJČÍROVIČ – suché)	0,75 l	26,00 €
---	--------	---------

Vynikajúca francúzska odroda s vôňou lúčnych kvetov, včelích plástov a hrušiek. V chuti je víno jemne ovocné s medovými tónmi a štipkou orientálneho korenia. Harmonické kyseliny sa zrením dopĺňajú chlebovinovou chuťou. Doporučujeme k rybké, hydine.

PESECKÁ LEÁNKA (CHOWANIEC a KRAJČÍROVIČ – polosladké)	0,75 l	26,00 €
--	--------	---------

Víno má jemnú kvetinovo ovocnú vôňu. Ovocné tóny pripomínajú marhuľu.

DEVÍN (VÍNO RARIGA – suché)	0,75 l	30,00 €
------------------------------------	--------	---------

Odroda slovenského pôvodu pre milovníkov vín z aromatických odrôd. Korenistá medová chuť s nádychom preztého grepu.

CHARDONNAY (MRVA A STANKO – suché)	0,75 l	34,00 €
	0,10 l	4,50 €

Víno žltej farby jemnejšieho odtieňa, s decentnou ovocnou vôňou tropického ovocia, najmä manga a pomaranča a s vôňou arašidových orieškov a včelích plástov. Chuť vína je noblesne ovocne delikátna, prepletená sviežimi kyselinami, s presvedčivou a dlhou ovocnou chuťou. Odporúča sa podávať: k morským špecialitám, či bravčovému mäsu na rôzne spôsoby.

RIZLING RÍNSKY (MRVA A STANKO – suché)	0,75 l	34,00 €
	0,10 l	4,50 €

Víno zelenožltej farby jemnejšieho odtieňa, s príznačnou vôňou, najmä lipových kvetov, zrelých jabĺk a agátového medu, obohatenou o jemnú medovú korenistosť. Chuť vína je štruktúrovaná ovocná, so šťavnatou ovocnosťou jabĺk a citrusového ovocia, s brilantnými kyselinami a zamatovou minerálno-ovocnou dochuťou. Víno odporúčame podávať pri teplote 11–13°C ku grilovanému zubáčovi so zeleninovým julienne, taktiež k vyprázaným úpravám bravčového mäsa, k husacine a lokšiam s husacou pečeanou.

RULANDSKÉ ŠEDÉ (MRVA A STANKO – suché)	0,75 l	34,00 €
---	--------	---------

Víno žltej farby zlatistého odtieňa, s príznačnou ovocnou vôňou tropického ovocia, najmä liči a vyzretých ringlôt a s lahodnou medovou arómou zvýraznenou jemnými tónmi vône mäty a klinčekov. V chuti je víno bohato medovo-ovocné, s ovocnosťou najmä zrelej marhule, s korenistou pikantnosťou a elegantnou ovocno-korenistou dochuťou. Víno odporúčame podávať pri teplote 10–12°C k prírodnej úprave lososa a tefacieho mäsa a k bielym syrom.

TRAMÍN ČERVENÝ (MRVA A STANKO – polosuché)	0,75 l	34,00 €
	0,10 l	4,50 €

Víno výraznej žltej farby, s medovo-korenistou vôňou, najmä dužín liči, kvetového medu a muškátových listov, obohatenou o jemné minerálne tóny. Chuť vína je medovo ovocná, s lahodnými ovocnými kyselinami, interesantnou korenistosťou a príjemnou nasladlou dochuťou. Odporúča sa podávať: k hydine a steakom.

SAUVIGNON BLANC (BABICH – NOVÝ ZELAND – suché)	0,75 l	34,00 €
---	--------	---------

Dlhé a neskoré dozrievanie hrozna počas krátkych slnečných dní a chladných nocí, v kombinácii s rýchlym spracovaním hrozna po zbere a riadenou fermentáciou v nerezových tankoch sa spoločne podieľajú na typickej senzoričke tejto skvelej odrody, ktorá sa stala ambasádorom novozélandského vinárstva v celom svete. Ostrá vôňa zelenej trávy, egrešov a tropického ovocia je doplnená plnou chuťou maracuje a bielych broskýň. Jemné kyselinky sa postarali o výraznú dlhotrvajúcu dochuť. Vychladené výborne chutí ako aperitív na terase a rovnako dobre podporí chuť ľahkých letných šalátov a morských plodov.

RUŽOVÉ VÍNA

CABERNET SAUVIGNON (MRVA A STANKO – suché) 0,75 l 32,00 €

Víno vyrobené z vyzretého hrozna s krásnou staroružovou farbou. V ovocno-kvetinovej vôni dominujú tóny žihľavy a bazového kvetu. Svieža citrusová chuť je doplnená šťavnatou kyselinkou. Je vhodným partnerom k čerstvým šalátom a ľahším úpravám hydiny. Naše odporúčanie – podávame vychladené na 8-10 °C počas horúcich letných dní.

ALIBERNET (CHOWANIEC a KRAJČÍROVIČ – polosladké) 0,75 l 26,00 €

0,10 l 3,50 €

Sýta ružová farba navodzuje atmosféru plnosti. Vôňa pripomína lesné plody malín a čučoriedok, je intenzívna. Víno podávame vychladené na teplotu 8-10 °C napríklad k tvrdým syrom a pečeným alebo grilovaným rybám.

ČERVENÉ VÍNA

FRANKOVKA MODRÁ (KARPATSKÁ PERLA – suché) 0,75 l 19,50 €

0,10 l 2,60 €

Víno má farbu prezretých višní, vôňa i chuť sú plné ovocných vnemov. Buket je typicky škoricový s tónmi ríbezľového lekváru. Víno vyzrievalo vo veľkých dubových sudoch kde získalo eleganciu a guľatú chuť. V dochuti vládne harmónia jemných tanínov a kyselínok. Ponúkame vychladené na 16-18°C napríklad k pečenej kačke či husi s dusenou červenou kapustou.

DUNAJ (CHOWANIEC a KRAJČÍROVIČ – suché) 0,75 l 32,00 €

Dunaj pripomína vína južanského typu. Je tmavočervenej farby, plné ovocných tónov. Odporúčame k divine, steakom, syrom.

MERLOT (VIA MAGNA – suché) 0,75 l 25,00 €

Karmínovo-červená farba. Intenzívna a mohutná vôňa, ktorá ponúka čierne bobuľové ovocie, zrnká čerstvo upraženej kávy, sladké drevko ale aj jemný tanín.

RULANDSKÉ MODRÉ (MRVA A STANKO – suché) 0,75 l 34,00 €

0,10 l 4,50 €

Víno tehlovo rubínovej farby, s vôňou podmanivej ovocnosti, najmä maliny, slivky, s podtónmi vône malinčia a muškátového listu a s nádhernou odrodovou ovocnou sladkosťou. V chuti je víno príznačivo štruktúrované, s bohatou ovocnosťou najmä černíc a sliviek, s pôsobivou zamatosťou, osviežujúcimi kyselinami a dlhou šťavnatou ovocnou dochuťou. Odporúčame podávať: k rôznym úpravám hydinového alebo jahňacieho mäsa, najlepšie k pečenému bažantovi alebo holubovi s plnkou z vnútorností alebo kačacím prsiam na mede a glazúrovanou mrkvou, taktiež k zrelým bielym a tvrdým syrom.

CABERNET SAUVIGNON (MRVA A STANKO – suché) 0,75 l 34,00 €

0,10 l 4,50 €

Víno rubínovo granátovej farby jemného odtieňa, s príznačnou ovocnou vôňou najmä tónmi cassi a čierneho bobuľového ovocia a decentnou korenitosťou. Chuť vína je odrodovo ovocná, s lahodnými tónmi čiernych ríbezlí a grafitu, podporená harmonickou štruktúrou kyselín a paninou. Hodí sa k šťavnatým úpravám diviny a hovädzieho mäsa, najlepšie k steaku z jelenieho chrbta.

PRIMITIVO DI MANDURIA LU RAPPAIO (MASCA DEL TACCO – suché) 0,75 l 35,00 €

Tmavo rubínová farba. Nádherná vôňa čučoriedok a jahodového džemu, rozmarínu, fialiek a množstva iných tónov. Chuť je veľmi hladká, hrejivá, komplexná, s neskutočne dlhou dochuťou.

PRIMITIVO DI MANDURIA UE PASSULA 0,75 l 45,00 €

Víno dominuje silná vôňa vyzretých plodov, náznak jemnej animality, čiernych čerešní a sladkého drevka. Je plné a opojené s dlhou nasladlo-ovocnou dochuťou.

ALAMOS (MALBEC, ARGENTÍNA – suché) 0,75 l 35,00 €

Víno z rodiny Catena Zapata. Jeho vôňa je zmes višní a čiernych ríbezlí má plné chute ostružín, kávy a vanilky. Záver je dlhý nádych zrelého ovocia a trieslovín. Doporučujeme k steakom, divine a syrom.

SHIRAZ (AUSTRÁLIA – suché) 0,75 l 35,00 €

Shiraz s plným telom, trblietavou červenou farbou a pozdvihujúcou ovocnou vôňou. Aróma čerstvých sliviek a červeného ovocia zo začiatku, neskôr postupne prechádza do jemnej a korpulentnej dochuti. Víno má nádhernú ovocnosť s komplexnou barikovosťou a delikátnou pikantnosťou. GB 56 Shiraz je vynikajúci v kombinácii s pečeným mäsom, jahňacím curry a plnými talianskymi jedlami.