

Jesenné pívne menu

**DREVENICE
RESORT**
Terchová



PIVNÉ HODY

3.10. – 26.10.2025

PIVNÝ ŠPECIÁL 13^o

živá hudba každú sobotu od 18.00 h



Predjedlo

100 g /3 ks – 100 g 1, 7	Husacia Foie gras sous-vide, s domácim chlebom (pôvod mäsa: Slovensko)	20,50 €
--------------------------------	---	---------

Polievka

0,33 l 7, 9	Demikát z údenej bryndze s restovanou údenou slaninou, pyré z granátového jablka, chlebový chips (bryndza: Turčianska bryndziareň)	5,90 €
----------------	--	--------

Hlavné jedlo

180 g/180 g 7, 9, 10, 12	Jelenie ragú na červenom víne s fermentovaným karfiolom a zelerovo-zemiakovým pyré (pôvod mäsa: Slovensko, PZ. Vyšovec)	13,90 €
-----------------------------	---	---------

180 g/50 g /180 g 12	Jelení fileť na šípkovej omáčke s portským vínom, pečené baby zemiaky v šupke (pôvod mäsa: Slovensko, PZ. Vyšovec)	16,90 €
----------------------------	--	---------

220 g/100 g /180 g 1, 3, 7	Konfitované kačacie stehno s dusenou červenou kapustou na pomarančoch, domáce zemiakové lokše (pôvod mäsa: Slovensko, Maďarsko)	19,50 €
----------------------------------	--	---------

300 g/150 g 1, 3, 7, 9, 12	Grilovaný toast s Leberkäse, čedarová majonéza, červená cibula, ríbezľové chutney, fermentovaný stopkový zeler, steakové hranolčeky	13,90 €
-------------------------------	---	---------

250 g/50 g 1, 3, 7, 11	Ravioli plnené tekvicou Hokkaido a bazalkovou ricottou, podávané s prepusteným maslom a čiernym sezamom	10,50 €
---------------------------	---	---------

Dezert

120 g 1, 3, 7, 8	Hruškovo-mandľový tarte Bourdaloue, crème fraîche s Baileys a citrónom, čerstvé ovocie	6,50 €
---------------------	---	--------

100 g/20 g 1, 3, 7, 8	Zemiaková lokša podávaná so slivkovým chutney a posýpkou (mak alebo orechy)	5,90 €
--------------------------	--	--------