

Jedálny lístok • Menu

Studené predjedlá • Cold starters

- 125g Buratta so cherry paradajkami, rukolou, vínovou soľou a focacciou
Buratta (Italian cow's milk cheese) with cherry tomatoes, rocket, wine salt and focaccia bread
A: 1, 3, 7 9,90 €
- 80g Tatársky biftek z hovädzej sviečkovice s hriankami
Tartar beefsteak with toasts
A: 1, 3, 10 13,90 €
- Konzumácia tatárskeho bifteku sa neodporúča deťom, tehotným a dojčiacim ženám či osobám s oslabenou imunitou.

Polievky • Soups

- 0,25l Slepačí vývar s mäsom a domácimi rezancami
Chicken broth with homemade noodles and meat
A: 1, 3, 9 4,50 €
- 0,25l Paradajková polievka s bazalkou a parmezánom
Tomato soup with basil and grated Parmesan cheese
A: 7 4,50 €
- 0,25l Kulajda s chrumkavou šalotkou, pošírovaným vajíčkom a kôprovým olejom
„Kulajda“ rustic creamy soup with crunchy shallots and poached egg, dill oil
A: 1, 3, 7 4,50 €

Teplé predjedlá • Hot starters

- 100g Grilované krevety s rukolou a citrónovým krémom, jemne pikantný dip
Grilled prawns with rocket served with lemon cream sauce and slightly spicy dip
A: 2, 3 11,80 €

Šaláty • Salads

- 250g Rukolovo-mangový šalát s grilovaným syrom a Yuzu (kórejský citrus) dresingom
Rocket and mango salad with grilled cheese and Yuzu (Korean citrus) dressing
A: 7 13,90 €
- 250g Listový šalát s kuracím mäsom, krutónmi, parmezánom, cherry paradajkami a cézar dresingom
Leaf lettuce with chicken slices, croutons, Parmesan cheese, cherry tomatoes and Caesar dressing
A: 1, 3, 4, 7, 10 14,00 €

Mäso a ryby • meats and Fishes

- 150g Zubáč na grile, hráškové pyré, zemiaková kroketa, omáčka z riečnych rakov
Grilled zander, pea purée, potato croquette, crayfish sauce
A: 1, 3, 4, 7 19,50 €
- 150g Grilovaný losos s limetkovou omáčkou, maslová zelenina a pečené baby zemiaky
Grilled salmon served with lime sauce, buttered vegetables and roasted baby potatoes
A: 4, 7 19,90 €
- 180g Šťavnaté kuracie prsia, hráškové pyré, pečené baby zemiaky, bylinková omáčka
Juicy chicken breast served with pea purée and roasted baby potatoes, herb sauce
A: 7 13,50 €
- 180g Kačacie prsia na grile, maslové zemiakové knedličky s chrumkavou cibuľkou, omáčka z koňaku a melasy
Grilled duck breast, buttered potato dumplings with crunchy onions, cognac-molasses sauce
A: 1, 3, 7 16,90 €
- 180g Bravčová panenka s gorgonzolovou omáčkou, zelená špargľa na masle, zemiaky na cibuľke
Pork tenderloin with blue cheese sauce, green sparagus and potatoes with onion
A: 7 14,90 €

200g	<p>Vyprážený bravčový rezeň XL, zemiakový šalát s pažítkou</p> <p>Extra large fried breaded pork escalope, potato salad with chive A: 1, 3, 7, 10</p>	13,90 €
200g	<p>Steak z hovädzej sviečkovice s pfeffer omáčkou , restované zemiaky na cibuľke, grilovaná kukurica</p> <p>Beef tenderloin steak with peppercorn sauce, roasted potatoes with onion, grilled corn A: 7, 9</p>	28,00 €
250g	<p>Picanha s chimichuri, aioli majo z pečeného cesnaku, zaúdená paprika a zelené fazuľky so slaninou</p> <p>Picanha (steak) with chimichurri (sauce), roasted garlic aioli mayo with smoked pepper, green beans with bacon A: 3</p>	19,00 €
450g	<p>Burger Apollo s hranolčekmi (domáca žemľa, hov.mäso, cheddar, karamelová cibuľa, slanina, uhorka, paradajka, šalát)</p> <p>Apollo burger / homemade bun, lean beef, Cheddar cheese, caramel onion, bacon, gherkin, tomato, lettuce/ , French fries A: 1, 3, 7, 10</p>	13,90 €
150g	<p>Pečené srnčie stehno so šípkovou omáčkou, domáce zemiakové šúľance, sezam a pečené jablčko</p> <p>Roasted deer leg in rosehip sauce, homemade potato gnocchi, sesame and roasted apple A: 1, 3, 7, 11</p>	17,90 €
150g	<p>Dančie medailóniky s restovaným kelom, zemiakovou štrúdlou a ríbezľovou omáčkou</p> <p>Venison /fallow-deer/ medallions served with roasted savoy cabbage, potato strudel and currant sauce A: 1, 3, 7</p>	25,50 €
180g	<p>Jelení guláš so slaninovými knedličkami a červenou cibuľkou</p> <p>Deer meat /venison goulash served with bacon dumplings, red onions A: 1, 3, 7</p>	10,90 €

Bezmäsité jedlá a cestoviny • Meatless dishes and pasta

300g	Rizotto bianco (sušené paradajky, smotana, biele víno, rukola, baby špenát, parmezán) Risotto bianco (with dried tomatoes, cream, white wine, rocket, baby spinach and Parmesan cheese) A: 7	12,50 €
300g	Čerstvé domáce špagety carbonara so slaninovým chipsom Homemade fresh spaghetti alla carbonara with crisp bacon bits A: 1, 3, 7	11,50 €
300g	Zemiakové gnocchi veggie (kel, cherry paradajky, špargľa, špenát, šampiňóny) Potato gnocchi with veggies (savoy cabbage, cherry tomatoes asparagus, spinach, mushrooms) A: 7	11,50 €

Detské jedlá • Children dishes

100g	Kurací steak s ryžou a broskyňovým kompótom Grilled chicken steak served with rice and peach compote A: 7, 9	8,50 €
100g	Vyprážené kuracie prsia s hranolkami Fried breaded chicken breast served with French fries A: 1, 3, 7	8,50 €

Dezerty vlastnej výroby • Homemade desserts

80g	Čokoládový lávový koláč dekorovaný ovocím s vanilkovou zmrzlinou	
	Chocolate cake decorated with fresh fruit and vanilla ice cream	
	A: 1, 3, 7	6,90 €
150g	Citrónová Tiramisa s Limoncello	
	Lemon tiramisu with limoncello	
	A: 1, 3, 7	6,00 €
120g	YUZU Chessecake s verbenovým gélom	
	Yuzu cheesecake with lemon verbena jelly (gel)	
	A: 1, 3, 7	6,90 €
120g	Mix sorbetov	
	Mix of sorbets	
	A:	5,50 €

Prajeme vám dobrú chuť a príjemné posedenie v Apollo Hoteli.
We wish you a pleasant meal and enjoyable stay at the Apollo Hotel.

Jedálny lístok je platný od 01.05.2026. Váha mäsa je uvedená v surovom stave. Posledné objednávky menu sú možné najneskôr 20 minút pred zatvorením reštaurácie. Ďakujeme za pochopenie.

Prevádzkový riaditeľ: Eugen Pastierik

Ceny kalkulovala: Daniela Sedláková

Jedlá zostavil a pripravuje: šéfkuchár Dávid Boršoš s kolektívom kuchárov

Menu is valid from 01.05.2026. The given weight of the meat is before cooking. Last menu orders are possible at least 20 minutes before closing the restaurant. Thank you for understanding.

Food & Beverages Manager: Eugen Pastierik

Prices compiled by: Daniela Sedláková

Menu compiled and prepared by: Headchef Dávid Boršoš and his team

Alergény sú označené pri každom jedle písmenom „A“.

Allergens contained in each meal are labelled by letter „A“.

- 1 – obilniny obsahujúce lepok/cereals containing gluten
- 2 – kôrovce a výrobky z nich /crustacea and crustaceous products
- 3 – vajcia a výrobky z nich / eggs and egg products
- 4 – ryby a výrobky z nich / fish and fish products
- 5 – arašidy a výrobky z nich /peanuts and peanut products
- 6 – sójové zrná a výrobky z nich /soya beans and soya products
- 7 – mlieko a výrobky z neho vrátane laktózy / milk and milk products including lactose
- 8 – orechy: mandle, lieskové, vlašské, makadamové, pekanové, queenslandské a para orechy, kešu, pistácie/ nuts: almonds, hazel nuts, walnuts, macadamia nuts, pecan nuts, queensland nuts, Brazilian nuts, cashew, pistachio
- 9 – zeler a výrobky z neho / celery and celery products
- 10 – horčica a výrobky z nej /mustard and mustard products
- 11 – sezamové semená a výrobky z nich /sesam seeds and sesam products
- 12 – oxid siričitý a siričitany /sulphur dioxide and sulfite
- 13 – vlčí bôb a výrobky z neho / blue peas and blue pea products
- 14 – mäkkýše a výrobky z nich / shellfish and shellfish products

„slovenský chov“ – garantujeme hydinové mäso výlučne zo slovenského chovu