

Jedálny lístok • Menu

Studené predjedlá • Cold starters

- 100g Mozzarella caprese s bazalkovým pestom a rukolou
Mozzarella caprese salad with basil pesto and rocket
A: 7, 8 9,50 €
- 70g Carpaccio z jemne zaúdených kačacích prs so slivkovou omáčkou,
rukolou a Pinsou
Finely smoked duck breast carpaccio with plum sauce, rocket and pinsa
A: 1, 3, 10 12,90 €
- 80g Tatársky biftek z hovädzej sviečkovice s hriankami
Tartar beefsteak with toasts
A: 1, 3, 10 12,80 €
- Konzumácia tatárskeho bifteku sa neodporúča deťom, tehotným a dojčiacim ženám
či osobám s oslabenou imunitou.

Polievky • Soups

- 0,30l Slepačí vývar s mäsom a domácimi rezancami
Chicken broth with homemade noodles and meat
A: 1, 3, 9 4,50 €
- 0,30l Paradajková polievka s bazalkou a parmezánom
Tomato soup with basil and grated Parmesan cheese
A: 7 4,50 €
- 0,30l Hokkaido polievka s tekvicovými semiačkami
Hokkaido soup with pumpkin seeds
A: 7, 9 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

- 300g Listový šalát s rukolou, mozzarella, šunka Seranno, chrumkavá Pinsa, jogurtový dresing
Green leaves salad with rocket, mozzarella, Seranno ham, yogurt dressing, crispy Pinsa
A: 1, 3, 7 12,50€
- 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 13,50 €
- 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 10,90 €

Mäso a ryby • meats and Fishes

- 150g Zubáč na grile, hráškové pyrė, zemiaková kroketa, omáčka z riečnych rakov
Grilled zander, pea purée, potato croquette, crayfish sauce
A: 1, 3, 4, 7 18,50 €
- 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 pyrė, pečené baby zemiaky, bylinková omáčka
Juicy chicken breast served with pea purée and roasted baby potatoes, herb sauce
A: 7 12,50 €

200g	Plnené husacie krky z bravčovým mäsom, dusená červená kapusta, zemiaková knedľa Goose neck stuffed with pork, stewed red cabbage, potato dumplings A: 1, 3	12,90 €
180g	Kačacie prsia na grile, maslové zemiakové knedličky s chrumkavou cibul'kou, omáčka z koňaku a melasy Grilled duck breast, buttered potato dumplings with crunchy onions, cognac-molasses sauce A: 1, 3, 7	15,90 €
180g	Bravčová panenka s gorgonzolovou omáčkou, zelená špargľa na masle, zemiaky na cibul'ke Pork tenderloin with blue cheese sauce, green sparagus and potatoes with onion A: 7	14,90 €
200g	Vyprážený bravčový rezeň XL, zemiakový šalát s pažítkou Extra large fried breaded pork escalope, potato salad with chive A: 1, 3, 7, 10	12,90 €
200g	Steak z hovädzej sviečkovice s pfeffer omáčkou , restované zemiaky na cibul'ke, grilovaná kukurica Beef tenderloin steak with peppercorn sauce, roasted potatoes with onion, grilled corn A: 7, 9	28,00 €
150g	Telací filet a 'la Wellington, portská omáčka, grilovaná zelenina a baby zemiaky Veal fillet alla Wellington, port wine sauce, grilled vegetables and baby potatoes A: 1, 3, 7	28,50 €
450g	Burger Apollo (domáca žemľa, hov.mäso, cheddar, karamelová cibul'a, slanina, uhorka, paradajka, šalát), hranolčeky Apollo burger / homemade bun, lean beef, Cheddar cheese, caramel onion, bacon, gherkin, tomato, lettuce/ , French fries A: 1, 3, 7, 10	13,90 €
150g	Pečené srnčie stehno so šípkovou omáčkou, domáce zemiakové šúľance, sezam a pečené jablčko Roasted deer leg in rosehip sauce, homemade potato gnocchi, sesame and roasted apple A: 1, 3, 7, 11	16,90 €

- 150g Dančie medailóniky s restovaným kelom, zemiakovou štrúdlou a ríbezľovou omáčkou
Venison /fallow-deer/ medallions served with roasted savoy cabbage, potato strudel and currant sauce
A: 1, 3, 7 22,90 €
- 180g Jelení guláš, slaninové knedličky, červená cibuľa
Deer meat /venison goulash served with bacon dumplings, red onions
A: 1, 3, 7 9,50 €

Bezmäsité jedlá a cestoviny • Meatless dishes and pasta

- 300g Krémové hubové rizoto so sušenými paradajkami a čakankou
Creamy mushroom risotto with dried tomatoes and chicory
A: 7 9,50 €
- 300g Zemiakové gnocchi Veggies (cherry paradajky, spargľa, špenát, kel, šampiňony)
Potato gnocchi Veggies (Savoy cabbage, cherry tomatoes, asparagus, spinach, portobellos)
A: 7 11,90 €
- 300g Čerstvé domáce špagety carbonara so slaninovým chipsom
Homemade fresh spaghetti alla carbonara with crisp bacon bits
A: 1, 3, 7 10,50 €

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 Vyprážané kuracie prsia s hranolkami
Fried breaded chicken breast served with French fries
A: 1, 3, 7 8,50 €

Dezerty vlastnej výroby • Homemade desserts

100g	Čučoriedkové pirohy s orechami a makom Blueberry turnovers sprinkled with ground nuts and poppy seed A: 1, 3, 7, 8	8,50 €
120g	Domáca višňovo-maková štrúdl'a z ťahaného cesta, šľahačka Homemade wild cherry and poppy seed strudel (made from paper-thin strudel dough), whipped cream A: 1, 3, 7	6,80 €
80g	Čokoládový lávový koláč dekorovaný ovocím s vanilkovou zmrzlinou Chocolate cake decorated with fresh fruit and vanilla ice cream A: 1, 3, 7	6,50 €
150g	Pravé Talianske tiramisu Authentic Italian tiramisu A: 1, 3, 7, 8	6,50 €
150g	Horúca láska (vanilková zmrzlina, horúce maliny, šľahačka) „Hot love" (vanilla ice cream, hot raspberries and cream) A: 7	6,50 €

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 01.01.2026. 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 01.01.2026. 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