



Camelot

Pilsner pub • Café • Steak restaurant



JEDÁLNÝ LÍSTOK MENU

CAMELOT
Restaurant & Café

Kováčska 19
040 01 Košice



Vážení a milí hostia,

srdečne Vás vítam v našej reštaurácii a prajem Vám príjemné posedenie.

Camelot patrí od svojho otvorenia k tomu najlepšiemu, čo v Košiciach máme. Svedčí o tom množstvo pochvál, vysoké internetové ratingy, veľa štangastov, ako aj prestížne ocenenia, ktoré sme získali. Najlepšie pivo na svete čapujú majstri výčapní a náš Pilsner Urquell je z tanku, nepasterizovaný. Vína v našej ponuke vybral somelier, ktorý bol ohodnotený už štyrikrát ako slovenská somelierska špička. Naša práca nás naplňuje, venujeme sa každému detailu. Zaujímame sa o názor našich hostí, zakladáme si na poctivo pripravených jedlách a na regionálnych produktoch. Do ponuky zaraďujeme stále viacej a viacej kvalitných produktov z regionálnych fariem. Zaujímá nás pôvod každého produktu, z ktorého sú naše jedlá pripravené.

Naša kapustnica je ako od starej matere, lebo vieme, že jej základom je poctivá domáca kapusta, ktorú si takmer po celý rok nakladáme sami. Potrpíme si aj na kvalitnú a domácu klobásu. Či už je to klobása v kapustnici, alebo náš hit - malá klobáska z Mangalice plnená do baranieho črievka z domácej farmy v Hatinách. Odtiaľ pochádza aj naša tlačienka a masť z mangalice, na ktorej pripravujeme napríklad aj strapačky s kapustou. (Mangalica je druh ošípanej z nášho regiónu, chovanej vonku. Okrem chutného mäsa sa má aj priaznivejší pomer dobrého a zlého cholesterolu ako klasické bravčové.)

U nás je domáce ozaj domáce. Už ste niekedy jedli halušky pripravené z pravej bryndze z nepasterizovaného ovčieho mlieka? Skúste tie naše! Aj zemiaky v nich majú u nás svoj pôvod. Preto nevysmážame mrazené polotovary plné chémie a naše hranolčeky možno tiež nie sú tak chrumkavé. Chutia však ako za detských čias. Ani by nám nenapadlo pripravovať zemiakovú kašu z prášku, či ponúkať Vám na pohľad síce krásne zemiaky, ale inak vákuovo balené umeliny plné konzervantov. Používame farmárske slepačie a prepeličie vajcia. Na dochucovanie nepoužívame vegetu, preto naše jedlá, najmä vývar, chutia inak. Nezahusťujeme múkou a vyhlásili sme vojnu jedovatému konzervantu E250, ktorý sa nachádza takmer v každej, nie len v údenine dostupnej na trhu. Momentálne hľadáme dodávateľov na mäso z voľných chovov.

Napriek tomu, že nám veľmi záleží na Vašej spokojnosti a i napriek tomu, že neustále pracujeme na našom zlepšení, školíme personál a budujeme perfektný tím, sme len ľudia. A ľudia robia chyby. Preto Vás veľmi pekne prosím, ak ste sa u nás z akéhokoľvek dôvodu necítili príjemne, aby ste nám o tom dali vedieť. Náš prevádzkar je v reštaurácii prítomný takmer vždy. Ak ste boli spokojní, v čo pevne veríme, podelte sa, prosím, o svoj názor so svojimi známymi, prípadne nás ohodnotte na platformách Google Facebook, či Instagram.

**S úctou,
Peter Škripko - CEO**

- Zaradenie do bedekera "Najlepších reštaurácií na Slovensku" (Gurmán na Slovensku) od roku 2007
- Top 10 reštaurácia košického kraja 2001-2013 (Trend)
- Najlepšie reštaurácie Slovenska 2001-2013 (Gurmán na Slovensku)
- Top 10 somelier Slovenska 2007, 2008, 2012, 2013, 2014 (Trend)
- Najlepšia reštaurácia Slovenska s pivnou tematikou 2011 (Asociácia nezávislých pivovarov)
- Najlepší manažér reštaurácie na Slovensku 2011 (Gurmán na Slovensku)
- Najlepší výčapný na Slovensku 2012 (Asociácia nezávislých pivovarov)
- Najlepší výčapný na Slovensku 2011 (Pilsner Urquell Master Bartender)





Dear guests,

let me welcome you in our restaurant and wish you a pleasant stay.

Ever since the restaurant Camelot has been opened, it belongs the best of what we have in Košice. It is evidenced by the number of compliments, great reviews, many regulars as well as prestigious awards we have received. The best beer in the world is tapped by masters of tapping and our Pilsner Urquell is from the tank, unpasteurized. The wines we offer were picked by a sommelier, who was rated four times as top Slovak sommelier. Our work simply enrich us, we are trying to devote to every detail. We are interested in the opinions of our guests, take pride in faithfully prepared meals and regional products. We include more and more quality products from local farms to our offer. We are interested in the origin of each product, from which our meals are prepared.

Our cabbage is like the one from grand mother, because we know that it is based on the honest home-made cabbage, which we pickle almost throughout the year by ourselves. We are sticklers for a quality home-made sausage. Whether its a sausage in sauerkraut, or our hit - a small sausage from „mangalica“ stuffed into the ram gut of domestic farm in Hatiny. Thence is also the origin of our brawn and lard of „mangalica“ from which we, for examle, prepare our dumplings with cabbage. (Mangalica is a kind of pig of our region, farmed outdoors. Besides, its tasty meat, has more favorable ratio of good and bad cholesterol than traditional pork)

Our „homemade“ is really homemade. Have you ever ate „halušky“ prepared from the honest „bryndza“ sheep cheese from unpasteurized sheep milk? Try ours! Even our potatoes have their own origin. Therefore, we do not fry frozen ready-to-cook meals full of chemistry where we could not prepare such a crunchy chips we have. However, they taste like a in childhood, when our grandmothers prepared them for us. We would never think of mashed potatoes prepared from powder, or offer you good looking potatoes, which are vacuum packed full of preservatives. We use hen and quail eggs form local farm. While flavoring, we do not use artificial flavouring, because our conservant - free food, especially broth, tastes differently. We do not thicken our meals by adding flour and we have declared the war to poisonous preservative E250, which is found in almost every, not only in smoked products, available on the market. We are always looking for meat suppliers who are focusing on free range breeding.

Despite the fact that we, really care about your satisfaction and even though we are constantly working on our improvement, we train our staff to build a perfect team, we're just people. And people make mistakes. Therefore, I would like to ask you, if you were, for any reason, not happy with our service, I would be pleased to know about it. Our manager is almost always present in the restaurant. If you were satisfied, in what we hope, please, share your opinion with your acquaintance, eventually rate our restaurant on Google, Facebook or Instagram.

**Yours faithfully,
Peter Škripko - CEO**



- Best restaurants in Slovakia chart - awarded by (Gourmet in Slovakia) since 2007
- Top 10 restaurant in Košice region 2007-2013 (Trend)
- Best restaurants in Slovakia 2007-2013 (Gourmet in Slovakia)
- Top 10 sommeliers of Slovakia 2007, 2008, 2012, 2013, 2014 (Trend)
- The best beer-theme restaurant in Slovakia 2011 (Association of Independent Brewers)
- Best restaurant manager in Slovakia 2011 (Gourmet in Slovakia)
- Best bartender in Slovakia 2012 (Association of Independent Brewers)
- Best bartender in Slovakia 2011 (Pilsner Urquell Master Bartender)







Studené predjedlá / Cold appetizers



- 100g **DUET DOMÁCICH NÁTIEROK** ^(3,7,10)
DUET OF HOMEMADE SLOVAK SPREADS **8,50€**
 U nás pripravená nátierka z kačacej pečene a bryndzová nátierka, 6ks chlieb
Homemade duck liver and „bryndza“ sheep's cheese spread, 6pc bread
- 120g **NAKLADANÝ HERMELÍN** ⁽⁷⁾, 3ks chlieb
CAMEMBERT style cheese marinated in oil, 3pc bread **7,90€**
- 130g **UTOPENEC** z domáceho špekáčika ⁽¹⁾, 3ks chlieb
PICKLED SAUSAGE of pickled homemade sausage, 3pc bread **5,90€**
- 100g **TLAČENKA** z miestnej farmy, 3ks chlieb
PORK BRAWN sourced from local farm, 3pc bread **4,50€**
- 130g **TATARÁK** z hovädzej sviečkovice ^(3,7) 
STEAK TARTARE from tenderloin **15,90€**
- 75g **HOVÄDZIE CARPACCIO** podávané s parmezánom a rukolou ^(7,8), 3ks chlieb
BEEF CARPACCIO served with parmesan and rocket, 3pc bread - - **15,90€**
- 220g **TANIER PIVNÝCH ŠPECIALÍT** ⁽⁷⁾ 
PLATTER OF BEER MATCHING SPECIALS **11,90€**
 Domáca tlačenka z Mangalice, ½ nakladaného Hermelínu, ½ utopenca
 z domáceho špekáčika, 6ks chlieb
*Homemade brawn of Mangalica pork, ½ of pickled Hermelin cheese,
 ½ of pickled homemade sausage, 6pc bread*
- 30g **HRIANKA** toast ⁽¹⁾ **0,40€**
- 1ks **CHLIEB** bread / 1pc ⁽¹⁾ **0,30€**


LEGENDA:  Šéfkuchár odporúča / Chef's recommended  Vegetariánske jedlo / Vegetarian dish







Polievky / Soups



- 0,3l **DVOJITÝ VÝVAR** ^(1,3,9)
DOUBLE CONSOMMÉ **4,90€**
Vývar z dvoch druhov mäsa s domácou mrveničkou, mäsom a zeleninou
Broth cooked of two kinds of meat, served with homemade pasta, meat and vegetables
- 0,3l **KAPUSTNICA** ⁽⁷⁾ 
SAUERKRAUT SOUP **5,90€**
Tradičná kapustnica so sušenými hubami, domácou údenou klobásou a kyslou smotanou, 4ks chlieb
Traditional sauerkraut soup with dried mushrooms, homemade smoked sausage and sour cream, 4pc bread
- 0,3l **CESNAČKA AKO SA PATRÍ** ^(1,3,7)
GARLIC SOUP AS IT SHOULD BE **9,90€**
Krémová cesnaková polievka, podávaná v chrumkavom chlebe
Creamy garlic soup with turmeric, served in a crispy bread
- 0,3l **DEMIKÁT AKO SA PATRÍ** ^(1,3,7) 
DEMIKAT AS IT SHOULD BE **9,90€**
Bryndzová polievka podávaná v chrumkavom chlebe
„Bryndza“ sheeps cheese soup served in a crispy bread

LEGENDA:  Šéfkuchár odporúča / *Chef's recommended*  Vegetariánske jedlo / *Vegetarian dish*





Teplé predjedlá / Warm appetizers



200g **DOMÁCE CIBULOVÉ KRÚŽKY** (1,3)
HOMEMADE ONION RINGS **4,50€**

120g **KAČACIA PEČEŇ** (1,3,9)
DUCK LIVER **6,90€**

Tmavá kačacia pečeň so slaninou na bielom víne s hriankami
Dark duck liver with bacon on white wine, with toast

120g **DOMÁCA KLOBÁSA Z MANGALICE** (10)
HOMEMADE MANGALICA SAUSAGE **6,90€**

Pečená domáca klobása z Mangalice s horčicou a chrenom, 3ks chlieb
Grilled homemade pork and sausage, served with mustard and horseradish, 3pc bread



Camelot





Naše najsilnejšie zbrane / Our strongest weapons

1.

200g **GRILOVANÉ KURACIE PRSIA** (7,8)
na bylinkovom masle
s grilovanou zeleninou,
s balzamikom a pestom
GRILLED CHICKEN BREAST
*with herb butter
and grilled vegetables,
with balsamic and pesto*
----- **10,90€** -----

2.

500g **MARINOVANÉ KURACIE KRÍDLA** (5,6,8,9,10)
podávané s domácou
mango-chilli omáčkou,
4ks chlieb
MARINATED CHICKEN WINGS
*with homemade
mango-chilli sauce,
4pc bread*
----- **10,90€** -----

3.

200g **PNÍKY SIRA LANCELOTA** (7) 
bravčová panenka grilovaná do ružova,
podávaná so slaninovou omáčkou,
so štuchanými zemiakmi
SIR LANCELOT'S STUMPS
*pork tenderloin grilled until fine pink
served with bacon sauce
with crashed potatoes*
----- **16,90€** -----

4.

500g **BBQ BRAVČOVÉ REBRÁ** (6,9,10)
s chrenom
a nakladanou zeleninou, 4ks chlieb
(Doúčtované podľa skutočnej váhy)
BBQ PORK SPARE RIBS
*with horseradish
and pickled vegetables, 4pc bread*
(You will be charged as per actual weight)
----- **19,90€** -----

5.

1000g **PEČENÉ KOLENO** (9,10)
s chrenom
a nakladanou zeleninou, 8ks chlieb
(Doúčtované podľa skutočnej váhy)
ROAST PORK KNUCKLE
*with horseradish
and pickled vegetables, 8pc bread*
(You will be charged as per actual weight)
----- **29,90€** -----

6.

200g **VIEDENSKÝ TELACÍ REZEŇ** (1,3,9,10) 
podávaný so židovským
zemiakovým šalátom
a brusnicami
WIENER VIEL SCHNITZEL
*served with
jewish potato salad
and cranberries*
----- **24,90€** -----





7.

200g „**SVÍČKOVÁ NA SMETANE**“ (1,3,7,9,10)
podávaná s variáciou
parených a karlovarských
domácich knedlí



„**SVÍČKOVÁ NA SMETANE**“
BEEF IN CREAMY SAUCE

*served with variations
of homemade dumplings*

----- **16,90€** -----

8.

200g **HOVÄDZÍ GULÁŠ NA PIVE**
PILSNER URQUELL (1,3,7,9,10) 🍷
dekorovaný rezmi cibule a chilli
papričkami, podávaný s variáciou
parených a karlovarských
domácich knedlí



**BEEF GOULASH MADE
WITH PILSNER URQUELL**

*beer garnished with onion slices,
chilli peppers and variations
of homemade dumplings*

----- **15,90€** -----

9.

200g **STEAK KRÁLA ARTUŠA**
steak z hovädzej sviečkovice

KING ARTHUR STEAK
beef tenderloin steak

----- **32,90€** -----

10.

400g **CLASSIC**
HOVÄDZÍ BURGER (1,3,6,7)
hovädzie mäso, cheddar, slanina, vajce,
šalát, paradajka, kyslá uhorka



CLASSIC BEEF BURGER
*with cheddar cheese, bacon, egg,
lettuce, tomato and pickle*

----- **14,90€** -----

11.

350g **KAČKA**
PODLA SIRA GARETHA (1,3,7)
Konfitované kačacie stehno
s červenou kapustou
a zemiakovými lokšami

SIR GARETH'S DUCK STYLE

*Confit duck leg thigh served with red
cabbage and potato pancakes*

----- **23,90€** -----

200g **PRÍLOHY**
domáce hranolky, grilovaná zelenina,
varené zemiaky, štuchané zemiaky,
opekané zemiaky, uhorkový šalát

SIDE DISHES

*homemade french fries, grilled
vegetables, boiled potatoes,
smashed potatoes, roasted potatoes,
cucumber salad*

----- **3,90€** -----

12.

400g **PIKANTNÝ**
CAMELOT BURGER (1,3,6,7,9,10)
mäso z telaciny a bravčovej panenky,
podávaný so syrom cheddar, slaninou
a paradajkovou salsou

SPICY CAMELOT BURGER

*veal and pork tenderloin patty served
with cheddar cheese, bacon
and tomato salsa*

----- **18,90€** -----

0,1l **OMÁČKY**
barbecue, domáca mango-chilli,
zo zeleného korenia, hubová,
slivkovo-vínová

SAUCES

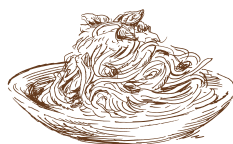
*bbq sauce, homemade mango-chilli
sauce, green pepper sauce,
mushroom sauce,
plum and red wine sauce*

----- **4,50€** -----






Cestoviny a šaláty / Pasta & salads



- 350g **CÉZAR ŠALÁT** so slaninou a strateným vajcom (1,3,7,8,9,10)
CEASAR SALAD with bacon and poached egg **11,90€**
- 300g **MIEŠANÝ LISTOVÝ ŠALÁT** s hroznom, orechami (3,7,8) 
MIXED GREEN SALAD with grapes, walnuts **9,90€**
- 400g **MIEŠANÝ LISTOVÝ ŠALÁT S GRILOVANÝM KOZÍM SYROM,**
hroznom a orechami (3,7,8)
MIXED GREEN SALAD WITH GRILLED GOAT CHEESE,
grapes and walnuts  **14,50€**
- 350g **LINGUINE CON PESTO I POMODORI** cestoviny linguine
s čerstvým pestom, cherry paradajkami a parmezánom (1,3,7,8)
PASTA LINGUINE with fresh pesto, cherry tomatoes,
and parmesan cheese  **10,90€**
- 100g + **PRIDAJ SI GRILOVANÉ KURACIE PRSIA K CESTOVINÁM**
ADD GRILLED CHICKEN BREAST TO YOUR PASTA **3,50€**

* Doučtované podľa skutočnej váhy / You will be charged for the actual weight

LEGENDA:  Šéfkuchár odporúča / Chef's recommended  Vegetariánske jedlo / Vegetarian dish





Oblíbené degustačné kombinácie Favourite tasting combinations



600g **DENKO ZÁKLADNÉ**

200g steak entrecôte,
200g grilovaná bravčová panenka,
200g grilované kuracie prsia,
200g domáce hranolky,
200g grilovaná zelenina,
0,1l hubová omáčka,
0,1l slivkovo-vínová omáčka,
0,1l mango-chilli omáčka

600g **WOODEN BOARD BASIC**

200g steak entrecôte,
200g grilled pork tenderloin,
200g grilled chicken breast,
200g homemade french fries
200g grilled vegetables,
0,1l mushroom sauce,
0,1l plum and red wine sauce,
0,1l mango-chilli sauce

---- **39,90€** ----

1600g **DENKO PORIADNE** 🍷

200g steak entrecôte,
200g grilovaná bravčová panenka,
200g grilované kuracie prsia,
500g BBQ bravčové rebrá,
500g marinované kuracie krídla,
400g domáce hranolky,
200g grilovaná zelenina,
0,1l hubová omáčka,
0,1l slivkovo-vínová omáčka
0,1l mango-chilli omáčka, 8ks chlieb

1600g **WOODEN BOARD PROPER**

200g steak entrecôte, 200g grilled pork
tenderloin, 200g grilled chicken breast,
500g BBQ pork spare ribs,
500g marinated chicken wings,
400g homemade french fries,
200g grilled vegetables,
0,1l mushroom sauce,
0,1l plum and red wine sauce
0,1l mango-chilli sauce, 8pc bread

---- **79,90€** ----

2600g **DENKO MAXI**

200g steak entrecôte, 200g grilovaná bravčová panenka, 200g grilované kuracie prsia,
500g BBQ bravčové rebrá, 500g marinované kuracie krídla,
1000g pečené koleno (doúčtované podľa skutočnej váhy), 600g domáce hranolky,
400g grilovaná zelenina, 0,1l hubová omáčka, 0,1l slivkovo-vínová omáčka,
0,1l mango-chilli omáčka, 8ks chlieb

2600g **WOODEN BOARD MAXI**

200g steak entrecôte, 200g grilled pork tenderloin, 200g grilled chicken breast,
500g BBQ pork spare ribs, 500g marinated chicken wings,
1000g roast pork knuckle (you will be charged as per actual weight),
600g homemade french fries, 400g grilled vegetables,
0,1l mushroom sauce, 0,1l plum and red wine sauce, 0,1l mango-chilli sauce, 8pc bread

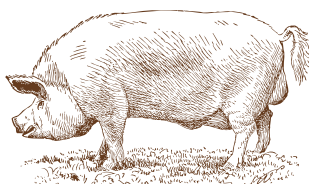
---- **119,90€** ----

* Doúčtované podľa skutočnej váhy / You will be charged for the actual weight





Špeciálna ponuka pre akcie Special offer for events



Vhodné pre 20 hostí • Suitable for 20 guests

10kg

VYKOSTENÉ PEČENÉ PRASIATKO (9,10)

s chrenom, horčicou, BBQ omáčkou
a nakladanou zeleninou

ROASTED PIGLET

with horseradish, mustard, BBQ sauce and pickled
vegetables

----- 450€ -----

* Doúčtované podľa skutočnej váhy / You will be charged as per actual weight

OBJEDNÁVKA TÝŽDEŇ DOPREU / ORDER A WEEK AHEAD

Dezerty / Desserts

170g **KRÁĽOVSKÝ TRHANEC** (1, 3, 7)

Trhanec so slivkami a makom

ROYAL JERKY PANCAKE

Royal jerky pancake with plums
and poppy

----- 5,90€ -----

180g **ČOKOLÁDOVÝ FONDANT** (7)

s malinami v karamele

CHOCOLATE FONDANT

with raspberries in caramel

----- 8,90€ -----

Zoznam alergénnych zložiek: 1) Obilniny obsahujúce lepek 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 9) Zeler a výrobky z neho 10) Horčica 11) Sezamové semená a výrobky z nich 12) Oxid siričitý a siričitany o koncentrácii viac ako 10mg/kg alebo 10 mg/l 13) Vlčí bôb a výrobky z neho 14) Mäkkýše a výrobky z nich

Allergens: 1) Gluten 2) Shellfish 3) Eggs 4) Fish 5) Peanuts 6) Soya 7) Dairy and milk 8) Nuts 9) Celery 10) Mustard 11) Sesame 12) Sulphur Dioxide 13) Lupin 14) Crustaceans

Hmotnosť jedál uvádzame v surovom stave.





Camelot

Pilsner pub • Café • Steak restaurant





Camelot



Pivo / Beer



Každý milovník piva Pilsner Urquell sníva o tom, aby si aspoň raz v živote mohol vychutnať nepasterizované pivo priamo v ležiackej pivnici plzenského pivovaru. Preto Camelot prináša všetkým milovníkom kvalitného piva možnosť vychutnať si pivo, ktoré je podobné pivu z ležiackej pivnice pivovaru, a to vďaka jedinečnej technológii čapovania piva. Pri tankovej technológii sa pivo Pilsner Urquell nečapuje z klasických sudov, ale originálnych tankov s objemom 500 litrov. Nepasterizované pivo dovezené priamo z plzenského pivovaru v cisterne sa stáča do nepriepustného sterilného vaku, ktorý je vo vnútri tanku. Zlatý mok sa čapuje tlačением vzduchu na vak. Takto sa pivo nedostáva do kontaktu so vzdušným kyslíkom, zároveň je štandardne nasýtené s CO₂, čo zaručí jeho optimálnu rezkosť – ríz. Je nepasterizované a pritom dokonale chránené, preto je čerstvé a zachováva si svoje pôvodné vlastnosti. Je celý čas uchovávané pri rovnakej teplote. Toto jedinečné pivo sa v Camelote čapuje pod dohľadom vicemajstra sveta v čapovaní a spolumajteľa Camelotu Petra Škripka. Medzi ostatnými našimi Majstrami výčapnými dosiahol úspech aj Marek Schultz, keď sa v roku 2012 stal vicemajstrom Slovenska.

Each Pilsner Urquell beer lover dreams about enjoying unpasteurized beer directly in the lagering cellar in the Pilsner brewery even for once in a lifetime. Therefore, dear quality beer lovers, the restaurant Camelot comes with the possibility of enjoying the beer, which is similar to the beer from the lagering cellar of the brewery, thanks to the unique technology of draught beer. When the beer is tapped with a tank technology, Pilsner Urquell does not use the classic barrels, but the original tanks with the capacity of 500 litres. Unpasteurized beer imported directly from the Pilsner brewery in the tank is twisted into the waterproof sterile bag that is inside the tank. The golden drink is tapped by pressing the air on the bag. Thus, the beer does not come into the contact with atmospheric oxygen, while it is standardly saturated with CO₂, which ensures the optimal vivacity – the slit. The beer is unpasteurized, yet perfectly protected, so it is fresh and retains its original properties. All the time, the beer is kept at the same temperature. In the restaurant Camelot, this unique beer is tapped with the supervision of world vice-champion of beer tapping and the restaurant Camelot joint owner Peter Škripko. Marek Schultz is another of our beer tapping Masters, who achieved a great success in 2012, when he became a vice-champion of Slovakia.





Čapované pivo z tanku Draft beer from the tank

0,3l **Pilsner Urquell MALÉ - ŠNYT - MLÍKO** (1)

2,90€

0,5l **Pilsner Urquell - HLADINKA** (1)

3,70€

Čapované pivo zo sudu Draft beer from the barell

0,4l **Špeciály z Prazdroja** - podľa aktuálnej ponuky (1)

0,3l **Birell nealko - Birell non - alcoholic** (1)

2,00€

0,5l **Birell nealko - Birell non - alcoholic** (1)

2,90€

Hladinka



Je typická hustou krémovou penou. Pena je na rozdiel od suchej "čapice" mokrá a plná piva, na povrchu jemná a rovná. Po napití kreslí po stenách pohára krúžky, tzv. hladinky.

Its known by thick creamy foam (head). Head is not dry, but is full of beer taste and at the top is soft and straight. Thru drinking you can see rings after they stayed In glass. That's what we call hladinka.

Šnyt



Šnyt alebo košt si doprajú gurmáni, ktorí majú najradšej na pive jeho čerstvosť. Je to tzv. malé pivo vo veľkom pohári, ktoré je načapované na jedenkrát.

Šnyt, or košt its made for gourmets, who loves fresh lager. Its half pint in pint size glass, which is poured straight at once.

Mlíko



Do pohára je načapovaná iba pena, pivo tak má nízky obsah oxidu uhličitého a je tak jemnejšie. Kúzlo sa prejaví, ak je vypité ihneď po načapovaní.

We pouring just foam (head), lager then contains very small amount of carbon dioxide, what makes lager very soft and enjoyable. Magic shows after you drink it straight after pouring, like a milk ;).





Camelot



Destiláty / Destillates

Slivovica / Plum destillate

Camelot horiaca slivovica, med, klinček <i>Camelot burning plum destillate, honey, clove</i>	50%	4,90€
Jelínek Slivovica 3 ročná / 3yo plum	50%	4,50€
Marsen - Slivka odrody Stanley / Plum - Stanley variety	42,3%	7,90€
Jelínek Slivovica 5 ročná Kosher / Plum 5 yo Kosher	50%	9,50€
Chateau Selešťany Slivovica / Plum	52%	11,90€

MARSEN EXKLUZÍVNY SLOVENSKÝ VÝROBCA PRAVÝCH DESTILÁTOV EXCLUSIVE SLOVAKIA DESTILLERY

Višňovica odroda Cigánska / Sour Cherry destillate	42,3%	7,90€
Hruškovica Williams / Pear Williams	42,3%	8,90€
Dula odroda hruškovitá / Quince - pear variety	42,3%	9,50€
Marhuľovica / Apricot	42,3%	9,50€

R. JELÍNEK ORIGINALNY ČESKÝ VÝROBCA DESTILÁTOV ORIGINAL CZECH DESTILLERY

Jelínek Hruškovica Williams likér / Pear Williams liqueur	40%	3,50€
Jelínek Hruškovica / Pear	42%	3,50€
Jelínek Plané Trnky / Wild sloe brandy	42%	4,50€
Jelínek Marhuľovica / Apricot	42%	4,90€
Jelínek Malinovica / Raspberry	42%	5,90€
Jelínek Hruškovica Williams Kosher / Pear Williams Kosher	42%	7,90€





Camelot



DESTILÁTY OD PRIATEĽOV Z PIVOVARU HOSTINEC DISTILLATES FROM FRIENDS AT THE HOSTINEC BREWERY

Hostinská Pivovica Sorachi Ace a Cascade / Beer destillate	45%	5,90€
Hostinská Vizovická Slivovica / Plum	50%	7,90€

Calvados

Papidoux VSOP	40%	4,90€
Papidoux X.O.	40%	6,50€

Koňak / Cognac

Martell VSOP	40%	9,90€
Rémy Martin VSOP	40%	9,90€
Martell Cordon Bleu	40%	25,90€
Rémy Martin Centaure de Diamond	40%	119,90€

Brandy

Metaxa 5*	38%	2,90€
Ararat 10 ročný	40%	4,90€
Karpatské brandy špeciál	40%	6,50€
Ararat 20 ročný	40%	16,90€





Škótske whiskey / Scottish whiskey

BLENDED

Chivas Regal 12 ročná / 12yo. 40% **4,90€**

SINGLE MALT

Glenlivet 12 ročná / 12yo. 40% **8,50€**

Írske whiskey / Irish whiskey

Jameson 40% **3,50€**

Jameson Black Barel 40% **6,50€**

RedBreast 12 ročná / 12yo. 40% **10,90€**

Whiskey a burbony / Whiskey and bourbons

Jack Daniel´s Honey 35% **4,30€**

Jack Daniels 40% **4,50€**

Maker´s Mark 45% **6,90€**

Rum

Havana (Kuba) 3 ročný / Cuba 3yo. 40% **3,50€**

Havana (Kuba) 7 ročný / Cuba 7yo. 40% **5,50€**

Bumbu (Barbados) 40% **6,90€**

Pyrat (Anguilla) 40% **7,50€**

Matusalem Gran Reserva 12 ročný / Dominican Republic 12yo. 40% **7,50€**

Diplomatico (Venezuela) 12 ročný / 12yo. 40% **7,90€**

Don Pappa (Filipíny) 40% **8,90€**

La Hechicera Familiar Reserva 12 ročný (Kolumbia) 40% **8,90€**

/ Columbia 12yo.

Zacapa (Guatemala) 23 ročný / 23yo. 40% **9,90€**

La Hechicera Serie Experimental Banana (Kolumbia) / Columbia 41% **11,90€**

Millionario X.O. (Peru) 40% **19,90€**





Camelot



Vodka

Absolut Blue	40%	2,90€
Finlandia	40%	2,90€
Absolut Elyx	40%	8,20€

Tequila

Olmecca Altos silver	38%	6,50€
Olmecca Altos reposado	38%	6,50€

Gin a borovička / Gin and juniper destillate

Frucona zlatá borovička / golden juniper destillate	38%	3,30€
Beefeater Gin	40%	3,20€
Beefeater nealko / non-alcoholic	0%	3,50€
Bombay Sapphire	40%	4,50€
Malfy Rosa Gin	41%	5,80€

Likéry / Liqueurs

Becherovka - Český bylinný likér / Czech herb liqueur	38%	2,50€
Demänovka - Slovenský bylinný likér / Slovak herb liqueur	33%	2,50€
Griotka / Sweet cherry liqueur	25%	2,50€

Horké / Bitter

Fernet Stock	38%	2,50€
Fernet Stock Citrus	27%	2,50€
Jägermeister	35%	3,30€
Tatranský čaj / Tatra Tea	52%	3,90€

Ak nie je v nápojovom lístku uvedené inak, objem podávaných nápojov je 0,04l.
If the drinks volume are not stated in the drinks list, the volume is 0,04l.





Nealkoholické nápoje / Soft drinks

Mattoni minerálna voda / Mattoni mineral water	0,35l	2,50€
Pepsi, Pepsi MAX	0,25l	3,50€
Mirinda, 7up, Tonic	0,25l	3,50€
Džús Granini / Juice Granini	0,20l	3,50€
Ice Tea	0,25l	3,50€
Vinea - červená a biela / red and white flavor	0,25l	3,50€
Red Bull	0,25l	4,50€
Džbán vody s ovocím	1l	3,50€

Káva / Coffee

Ristretto	8g	2,00€
Espresso	8g	2,00€
Lungo	8g	2,00€
Macchiato ⁽⁷⁾	8g	2,00€
Cappuccino ⁽⁷⁾	8g	2,90€
Café Latte ⁽⁷⁾	8g	3,50€
Bezkofeinová káva - decaf coffee	8g	2,90€

Čaj / Tea

Tea Harney & Sons	46g	2,90€
Čaj z čerstvej mäty a zázvoru / Fresh mint and ginger tea	46g	3,50€
Med / Honey	20g	0,90€

IQOS

Heets podľa ponuky	20ks/krabička	5,00€
---------------------------	---------------	--------------

Zoznam alergénnych zložiek: 1) Obilniny obsahujúce lepok 7) Mlieko a výrobky z neho
Allergens: 1) Gluten 7) Dairy and milk

