SITNO
FOREST RESORT

Á LA CARTE MENU

*V **TRINITY HOTELS & RESORTS** vám prinášame jedinečný gastronomický zážitok, ktorý spája kvalitu, čerstvosť a kreativitu v každom jedle.*

Naša ponuka je navrhnutá tak, aby uspokojila aj tých najnáročnejších hostí, a to v pohodlí našich hotelov, ktoré sa nachádzajú v najkrajších lokalitách Slovenska.

PREDJEDLÁ / APPETIZERS

80 g / 50 g **Domáca jaternica & salsiccia** A 1,10 — 5,90 €
(Krúpy, špenát, pecorino, nakladaná červená cibuľa)
Homemade liverwurst & sausage groats, spinach, pecorino, pickled red onion

Dunaj, Nichta, suché — 0,1 l — 3,90 €
Mohutné, tmavočervené víno. Vyznačuje sa tónmi prezretého ovocia, čokolády a škorice.

80 g / 50 g **Grilovaná špargľa** — 7,90 €
(Zemiakové rösti, omáčka z údenej papriky, reďkovka)
Grilled asparagus potato rösti, smoked paprika sauce, radish

Trinity blanc privat edition, suché — 0,1 l — 2,90 €
Elegantné biele cuvée s ovocno – minerálnym profilom.

POLIEVKY / SOUPS

0,25 l **Silný slepačí vývar** A 1,3,9 — 3,60 €
(Rezance, koreňová zelenina)
Strong chicken broth noodles, root vegetables

0,33 l **Zemiakový krém s tymianom** A 1,8 — 4,90 €
(Ravioly s kyslou kapustou, medvedí cesnak, lieskovce)
Potato cream with thyme ravioli with sauerkraut, wild garlic

HLAVNÉ JEDLÁ / MAIN DISHES

150 g / 200 g **Chrumkavé hovädzie rebrá** A 1,3,7 — 15,90 €
(Zemiaková kaša, čakanka, omáčka z údenej papriky)
Crispy beef ribs mashed potatoes, chicory, smoked paprika sauce

Pinot Noir, Radošina, suché — 0,1 l — 3,90 €
Je ľahšie, elegantné, s tónmi čerešní a typickým vápencovým charakterom.

250 g / 150 g **Kuracie supreme** A 1,3,7 — 14,90 €
(Špargľa, krúpy, holandská omáčka)
Chicken supreme asparagus, groats, hollandaise sauce

Pálava, Pavelka a syn, polosuché — 0,1 l — 3,80 €
Aromatická a korenistá biela odroda. Ponúka omamnú vôňu čajovej ruže, liči a korenia.

250 g/150 g **Bravčový bôčik sous-vide** A 1,3,7 — 12,90 €
(Jablkové pyré, bryndzové krokety)
Sous-vide pork belly apple puree, sheep cheese croquettes

Nitria, Radošina, suché — 0,1 l — 3,80 €
Silné, štruktúrované víno s tónmi bobuľového ovocia a výrazným charakterom.

400 g / 200 g **Jahňacie kolienko na červenom vine** A 7,9 — 21,90 €
(Zemiaková kaša, karamelizovaná mrkva)
Lamb shank in red wine mashed potatoes, caramelized carrots

Primitivo di maduria, Taliansko, suché — 0,1 l — 4,90 €
Je známe vysokým obsahom alkoholu, džemovitou sladkosťou prezretého ovocia a jemnými trieslovinami.

RYBY & ŠALÁTY / FISH & SALADS

200 g / 100 g **Pečený losos** A 4 — 15,90 €
(Jarný šalát, taliansky dressing)
Baked salmon spring salad, Italian dressing

Cabernet franc rose, Tajná, polosuché — 0,1 l — 3,90 €
Ružové víno s pevnejšou stavbou než bežné rosé. Má tóny lesných jahôd a typickú jemnú korenistosť.

200 g / 100 g **Grilovaný Tempeh** A 6 — 15,90 €
(Jarný šalát, taliansky dressing)
Tempeh spring salad, Italian dressing

VEGETARIÁNSKE JEDLÁ / VEGETARIAN DISHES

150 g / 180 g **Vyprážaný ovčí syr** A 1,3,7 — 14,90 €
(Paradajkový džem, zemiakové rösti)
Fried sheep's cheese tomato jam, potato rösti

Riesling Deutscher, Nik Weis Nemecko, suché — 0,1 l — 3,90 €
Vyznačuje sa vysokou aciditou, extrémnou sviežosťou a tónmi citrusov, marhúľ a výraznou mineralitou.

300 g **Tagliatelle aglio olio** A 1,3,7 — 8,90 €
(Pečený cesnak, čili)
Tagliatelle aglio olio roasted garlic, chili

Pinot Griogio, Zorzettig Taliansko, suché — 0,1 l — 3,80 €
Má jemné tóny citrusov, hrušiek a kvetov, s čistým a krátkym záverom.

300 g / 50 g **Zelené curry s tofu** A 6 — 9,50 €
(Brokolica, karfiol, paprika)
Green curry with tofu broccoli, cauliflower, bell pepper

Sauvignon blanc, Sileni Nový zéland, suché — 0,1 l — 4,10 €
Veľmi aromatické biele víno s "zeleným" profilom. Dominuje v ňom vôňa egrešov, trávy, bazalky alebo limetky.

300 g **Ravioly s kyslou kapustou** A 1,8 — 9,50 €
(Medvedí cesnak, pohánka, lieskovce)
Ravioli with sauerkraut wild garlic, buckwheat

Tramín červený, Radošina, polosladké — 0,1 l — 3,40 €
Vysoko aromatické biele víno. Charakterizujú ho tóny ruží, medu a korenia.

DEZERTY / DESSERTS

200 g **Malinové soufflé** A 1,3,7 — 8,50 €
(Malinový med, vanilková zmrzlina)
Raspberry souffle raspberry honey, vanilla ice cream

Prosecco di Treviso DOCG, Col Sandago Taliansko, suché — 0,1 l — 3,80 €
Kvalitné šumivé víno z odrody Glera. Je ľahké, s jemným perlením a arómou bielych broskýň a jarných kvetov.

Pre ďalšiu ponuku zákuskov sa obráťte na našu obsluhu, ktorá vám rada predstaví našu aktuálnu ponuku zákuskov z vitríny Wine Coffee Tea Lounge a odporučí vám to najlepšie.

For further dessert options, please consult our staff, who will gladly introduce you to our current selection of pastries from the Wine Coffee Tea Lounge display case and recommend the best choices.

Starostlivo vybrané víno dokonale zladené s chuťovým profilom jedla.

Zmluvné ceny sú vrátane 5 % DPH / 23 % DPH
VAT is already included in final Price.
Cenník je platný od: 1. Apríl 2026
The menu is valid from 1. April 2026
Hmotnosť mäsa je uvedená po tepelnej úprave.
Weight of meat is post -heat treatment.

Kalkulant /Calculation: Margita Jankovich
Šéfkuchár/ Chef: Milan Gombala
Head of F&B Department: Jozef Lakota

hotelsitno.sk

Trinity, hotel Sitno
Hotel Sitno

A 1 Obilniny obsahujúce lepok / Gluten / Aleuron, A 2 Kôrovce a výrobky z nich / Crustacea / Krustentiere, A 3 Vajcia a výrobky z nich / Eggs / Eier, A 4 Ryby a výrobky z nich / Fishes / Fische, A 5 Arašidy a výrobky z nich / Peanuts / Erdnusse, A 6 Sójové zrná a výrobky z nich / Soya beans / Sojabohnen, A 7 Mlieko a mliečne výrobky / Milk / Milch, A 8 Orechy všetky druhy / Nuts / Nüsse, A 9 Zeler a výrobky z neho / Celery / Sellerie, A 10 Horčica a výrobky z nej / Mustard / Senf, A 11 Sézamové semená a výrobky z nich / Sesame / Sesam, A 12 Oxid siričitý a siričitany / Sulfur dioxide / Schwefeldioxid, A 13 Vlčí bôb a výrobky z neho / Lupin / Lupine, A 14 Mäkkýše a výrobky z nich / Shellfishes / Weichtiere

WINE, COFFEE TEA LOUNGE
SITNO FOREST RESORT
TRINITY HOTELS & RESORTS