

NÁPOJOVÝ LÍSTOK

APERITÍVY (0,1 l)

Cinzano biele	€ 1,50
Martini	€ 1,75

ŠUMIVÉ VÍNA (0,75 l)

Hubert biely	€ 5,65
Hubert červený	€ 5,65
Šampanské De Luxe	€ 7,30

LIKÉRY (0,04 l)

Demänovka	€ 1,50
Becherovka	€ 1,50
Fernet Stock	€ 1,50
Fernet Citrus	€ 1,50
Jäger Meister	€ 2,50
Baileys	€ 2,20

DESTILÁTY (0,04 l)

Vodka Nicolaus jemná	€ 1,20
Absolut vodka	€ 1,75
Fínska vodka	€ 1,75
Beefeater Gin	€ 1,75
Borovička Spišská	€ 1,50
Rum	€ 1,50
Malinovica	€ 1,50
R. Jelínek – Hruškovica 45°	€ 2,00
Vilmos	€ 1,85
Bošácka slivovica 52°	€ 2,00
Tequila	€ 2,50

WHISKEY & BOURBON (0,04 l)

Johnnie Wallker	€ 2,50
Chivas Regal	€ 4,00
Jameson	€ 2,50
Jack Daniels	€ 3,00
Jim Beam	€ 2,50

COGNAC (0,04 l)

Hennessy V.S.O.P.	€ 4,00
-------------------	--------

BRANDY (0,04 l)

Karpatské Brandy	€ 1,50
KBŠ	€ 2,50
Soberáno	€ 1,50
Metaxa	€ 2,50

NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE

0,33 l Rajec	€ 1,00
0,33 l Kofola	€ 1,20
0,33 l Rc cola	€ 1,20
0,33 l Chito tonic	€ 1,20
0,33 l Sprite	1,20€
0,20 l Snipp	1,20€
0,25 l Vinea	1,20€
0,33 l Ľadový čaj	€ 1,20
0,20 l Orangina	€ 1,20
0,18 l Aloe vera podľa ponuky	€ 1,50
0,25 l Energetický nápoj REDBULL	€ 2,70

PIVO FLAŠKOVÉ (0,5 l)

Zlatý Bažant	€ 1,30
Zlatý Bažant tmavé	€ 1,30
Zlatý Bažant – RADLER	€ 1,30
Zlatý Bažant nealkoholické	€ 1,30

PIVO ČAPOVANÉ

0,3 l Krušovice 12°	€ 0,80
0,5 l Krušovice 12°	€ 1,30

TEPLÉ NÁPOJE

Espresso (8 g káva, cukor, smotana)	€ 1,20
Cappucino (8 g káva, cukor, mlieko)	€ 1,50
Caffe Late (7 g káva, cukor, mlieko)	€ 2,00
Horúca čokoláda so šľahačkou	€ 1,30
Čaj – EILLES (podľa ponuky)	€ 1,20
Čaj – PICKWICK (podľa ponuky)	€ 1,20
Čaj z čerstvej mäty s hnedým cukrom	€ 1,20
30 g šľahačka	€ 0,30
1 ks med	€ 0,30

CIGARETY

Marlboro 10 classic, light	podľa kolku
Zapaľovač	€ 0,40

POHÁR VÍNA (0,125 l)

Biele

Karpatská Perla Jagnet, MULLER THURGAU, 2008, Národný salón vín2010	€ 1,30
Víno Pavelka Sobolič, CHARDONAY, Chateau Zumberg, 2008	€ 1,40
Albamar, SAUVIGNON, Chille 2009	€ 1,75

Červené

Karpatská Perla Jagnet, SVATOVAVRINECKÉ, 2008	€ 1,30
Víno Pavelka Sobolič, CABERNET SAUVIGNON, Chateau Zumberg 2008	€ 1,40
Albamar, CABERNET SAUVIGNON, Chille 2008	€ 1,75

Stejk Dom

JEDÁLNY LÍSTOK

www.stejkdom.sk



Vitajte v Reštaurácii Stejk Dom!

Naša reštaurácia verí, že je čas, aby sme sa vrátili k spôsobom akým naše staré mamy boli varievali.

Všetko, čo nájdete na našom jedálnom lístku, od pečiva až po klobásu, bolo vyrobené v našej reštaurácii, bez použitia akýchkoľvek polotovarov, umelých aróm, vegety či bujónu...

Snažíme sa variť za použitia najlepších dostupných lokálnych, sezónnych, čerstvých surovín.

Dúfame, že sa Vám naša ponuka bude páčiť.

Ak máte akékoľvek priania, otázky, pripomienky či nápady, obráťte sa na nás.

Radi Vám pomôžeme!

Ručíme Vám za Kvalitu!

Prajeme Vám Chutný Zážitok!

manazment@stejkdom.sk
www.stejkdom.sk

Približná doba prípravy jedla je cca. 20 – 25 min.
Za polovičné porcie účtujeme 75 % z ceny celej porcie.

Lístok je platný od 1. 4. 2011.
Zodpovedný vedúci: Ladislav Chrenko

POLIEVKY

0,3 l	SLEPAČÍ VÝVAR so zeleninou a kuracím mäsom	€ 1,30
0,3 l	RAJČINOVÁ POLIEVKA s čerstvou bazalkou a parmezánom	€ 1,30
0,3 l	DUBÁKOVÁ POLIEVKA	€ 2,20

NA ZAČIATOK A NA PODELENIE

120 g	GRILOVANÁ ŠPARGLA OBALENÁ V SLANINE S HOLANDSKOU OMÁČKOU 🍷 VPS Pavelka, Chardonnay, 2009	€ 3,50
150 g	„BRUŠETA“ S „KAPRESE“ 🍷 Jagnet Müller Thurgau, Národný salón Vín 2010	€ 3,95
150 g	SYROVÝ TANIER S MARINOVANOU GRILOVANOU ZELENINOU 🌿 🍷 Albamar, Savignon Blanc, Chile 2009	€ 3,95

ŠALÁTY

200 g	TEPLÝ ŠALÁT NICOISE S MARINOVANOU GRIL. ZELENINOU, FETOU A RUKOLOU 🌿 🍷 Albamar, Savignon Blanc, Chile 2009	€ 4,50
200 g	ZMES LISTOVÝCH ŠALÁTOV S NA OHNI PEČENOU PAPRIKOU, POMARANČOM A VLAŠSKÝMI ORECHAMI 🌿 m – € 3,00 v – € 4,50 🍷 Jagnet Müller Thurgau, Národný salón Vín 2010	€ 5,50
200 g	ŠALÁT S CHRUMKAVÝM VYPRÁŽANÝM KURACÍM MASOM S JOGURTOVÝM DRESINGOM a grilovanou kukuricou, s opečenými vlašskými orechmi a červenou cibuľou 🍷 Albamar, Savignon Blanc, Chile 2009	€ 5,50
200 g	„CÉZAR“ ŠALÁT m – € 3,00 v – € 4,50 🍷 Jagnet Müller Thurgau, Národný salón Vín 2010	
	Pridajte si kuracie mäso	75 g – € 1,00
	Pridajte si lososa	75 g – € 2,00

RYBY

150/200 g	GRILOVANÝ LOSOS S HOLANDSKOU OMÁČKOU ZELENOU ŠPARGLOU a zemiakmi s maslom a petržlenovou vňatkou 🍷 Albamar, Savignon Blanc, Chile 2009	€ 7,95
150/150 g	LOSOS S KAPARI SALSOU s krémovým rizotom 🍷 VPS Pavelka, Chardonnay, 2009	€ 7,95
1 ks/150 g	GRILOVANÝ MARINOVANÝ FILET Z LOKALNE CHOVANÉHO PSTRUHA NA ZELENINOVEJ PODSTIELKE s brokolicou, a citrónovým rizotom, 🍷 Jagnet Müller Thurgau, Národný salón Vín 2010	€ 6,95
1 ks/150 g	V MASLE PEČENÝ FILET Z LOKÁLNE CHOVANÉHO PSTRUHA S KRÉMOVOU MASLOVOU OMÁČKOU s gratinovanými zemiakmi 🍷 VPS Pavelka, Chardonnay, 2009	€ 6,95

PRÍLOHY K PIZZÁM

50 g cibuľa, 1 g feferóny, 1 g chilli papričky	€ 0,20
60 g šampiňóny, 25 g olivy, 50 g kukurica	€ 0,50
1 ks vajíčko, 10 g kapari, 50 g ananás, 50 g slanina, 50 g tatárska omáčka, 50 g kečup	€ 0,50
50 g niva, 50 g extra syr, 50 g feta, 50 g saláma, 50 g kuracie mäso, 100 g šunka, 100 g mleté mäso, 30 g parmezán, 40 g plesnivec, 45 g sušené rajčiny, 230 g čerstvá zelenina	€ 1,00

PRÍLOHY K JEDLÁM

100 g ZEMIAKOVÉ CHIPSY „STEJKDOM“	€ 1,00
150 g CITRÓNOVÉ RIZOTO	€ 1,20
200 g PARMEZÁNOVÁ ZEMIAKOVÁ KAŠA	€ 1,30
200 g GRATINOVANÉ ZEMIAKY	€ 1,30
150 g DUSENÁ RYŽA	€ 1,00
150 g OPEKANÉ ZEMIAKY	€ 1,20
150 g ZEMIAKY S MASLOM A PETRŽ. VŇAŤKOU	€ 1,20
100 g DOMÁCA BAGETA	€ 0,40
250 g PIZZA CHLEBÍK	€ 1,20
150 g COLESAW ŠALÁT (jemný kapustový krémový šalát)	€ 1,00
50 g TATÁRSKA OMÁČKA	€ 0,50
50 g KEČUP	€ 0,50

Hmotnosť všetkých šalátov, cestovín, rizot, príloh a dezertov je v hotovom stave!



PIZZA VŠETKY PIZZE ZA € 3,50. Okraje pizze sú potierané cesnakom.

1. 250 g PIZZA CHLEBÍK
cesnak, rasca
2. 380 g PIZZA MARGHERITA
základ, syr, oregano
3. 480 g ŠUNKIZZA
základ, syr, šunka
4. 480 g PIZZA ŠAMPIŇÓNOVÁ
základ, syr, šampiňóny
5. 520 g PIZZA KLASIKA
základ, syr, šunka, šampiňóny
6. 520 g PIZZA HAWAII
základ, syr, šunka, ananás
7. 500 g PIZZA VEGETARIÁN
základ, syr, brokolica, šampiňóny, olivy, kukurica
8. 520 g PIZZA S GRILOVANOU ZELENINOU A FETOU – **NOVÁ**
pesto, gril.zelenina, syr, feta, talianska klobása
9. 470 g PIZZA KURACIA SO SUŠENÝMI RAJČINAMI – **NOVÁ**
základ, syr, kuracie mäso, rukola, feta, sušené rajčiny
10. 390 g PIZZA BRAZIL
základ, syr, šunka, kukurica
11. 390 g PIZZA BIELA SYROVÁ
smotana, 4 druhy syra
12. 550 g PIZZA KEBAB
syr, kuracinka, čerstvá zelenina, pečená bez zeleniny
13. 550 g PIZZA KURIATKO
základ, syr, grilovaná kuracinka, brokolica, kukurica
14. 540 g PIZZA KANADA – **NOVÁ**
základ, syr, slanina, klobása, šunka, šampiňóny
15. 550 g PIZZA MEXIKO
základ, syr, mletá hovädzinka, kukurica, chilli papričky, paprika, cibuľa, cesnak
16. 490 g PIZZA 6 DRUHOV SYRA
základ, údený syr, mozzarella, niva, plesnivec, tehla, parmezán
17. 550 g PIZZA FARMÁR
základ, syr, šunka, klobása, slanina, cibuľa, oregano
18. 570 g PIZZA BAČA
bryndza, smotana, slanina, klobása, údený syr
19. 550 g PIZZA 4 ROČNÉ OBDOBIA
základ, syr, šunka, šampiňóny, kapary, kukurica
20. 520 g PIZZA ITALIA
základ, syr, olivy, šampiňóny, šunka
21. 570g PIZZA ŠPEKULANT
základ, syr, šunka, šampiňóny, olivy, kukurica
22. 570 g PARK PIZZA
základ, syr, niva, šunka, slanina, šampiňóny, olivy, vajičko
23. 470 g PIZZA GAZDÍK
základ, syr, kuracie mäso, saláma, chilli, papričky
24. 570 g LOSOSOVÁ PIZZA – **NOVÁ**
smotana, syr, pravý losos, kapary, červená cibuľa, kôpor
25. 570 g HUBOVÁ PREKLADANÁ
základ, syr, niva, zmes grilovaných húb
26. 570 g PIZZA VEGETARIÁN DELUXE – **NOVÁ**
pesto, gril.zelenina, syr, feta, rukola
27. 550 g STEJK PIZZA – **NOVÁ**
cesnakovo-smotanový základ, syr, gril. hovädzina, pečená paprika, červená cibuľa, šampiňóny

STEJKY Z ARGENTÍNSKEHO HOVÄDZIEHO MÄSA

- 200/200 g „RIB ÁJ“ STEJK S PORTSKOU REDUKCIOU SO SUŠENÝMI RAJČINAMI € 13,95
s na ohni pečenou pap., rukolovým šalátom a parmezánovým zemiak. pyré
🍷 Santos Beck, Cabernet Sauvignon, Argentina 2007
- 200/150 g „RAMP“ STEJK S CABERNET SAVIGNON REDUKCIOU A DUBÁKOVÝM RIZOTOM € 12.50
a fritovanou cibuľou,
🍷 Albamar, Cabernet Sauvignon, Chile 2008
- 200/200 g „RIB ÁJ“ STEJK S DUBÁKOVOU OMÁČKOU A MARMELÁDOU Z ČERVENEJ CIBULE € 13.95
so zemiakovým pyré so slaninou a šparglou
🍷 Santos Beck, Cabernet Sauvignon, Argentina 2007
- 200/200 g PEPPER„RAMP“ STEJK S GRILOVANOU ZELENINOU, FRITOVANOU CIBUĽOU € 12,50
a parmezánovým zemiakovým pyré
🍷 Albamar, Cabernet Sauvignon, Chile 2008

BRAVČOVÉ MÄSO

- 150/200 g BRAVČOVÁ PANENKA V SLANINKE S PLESNIVCOVOU OMÁČKOU € 7.50
s jablkovým „čatny“ a gratinovanými zemiakmi
🍷 Jagnet Karpatská Perla, Svätovavrinecké
- 150/100 g MARINOVANÁ BRAVČOVÁ PANENKA S V REŠTAURÁCIÍ VYROBENOU TALIANSKOU KLOBÁSOU € 6.50
s krémovou kukuricou a fritovanými zemiakmi
🍷 Jagnet Karpatská Perla, Svätovavrinecké, 2009
- 120/200 g ČERNOHORSKÝ- PANENKA € 6,50
s kapustovými strapačkami a kyslou smotanou
🍷 odporúčame s pivom

KURACIE MÄSO

- 150/200 g KURACIE PRSIA OBALENÉ V SLANINKE, PLNENÉ RUKOLOU A NIVOU € 6.50
s dižón omáčkou a gratinovanými zemiakmi
🍷 Albamar, Savignon Blanc, Chile 2009
- 120/150 g KURACIE „ČAO“ (sprudka osmažené) PIKANTNÉ SOTÉ SO ZELENINOU € 5,90
s ustricovo-zázvorovou omáčkou a ryžou,
🍷 Jagnet Müller Thurgau, Národný salón Vín 2010
- 150/60 g KURACIE „SUVLAKI“ € 6,50
s pitta chlebikom „caciky“ a gréckym šalátom
🍷 VPS Pavelka, Chardonnay, 2009
- 150/200 g KURACIE PRSIA S PLESNIVCOM A SLANINKOU € 6,50
s brusnicovou omáčkou a gratinovanými zemiakmi
🍷 Jagnet Müller Thurgau, Národný salón Vín 2010
- 100/200 g CHRUMKAVÉ KURACIE TYČINKY € 5,90
s krémovým šalátom, zemiakovým pyré s kukuricou a pepper omáčkou
🍷 Jagnet Karpatská Perla, Svätovavrinecké, 2009

TALIANSKE KRÉMOVÉ RIZOTO

A CESTOVINY

400 g	RIZOTO SO ŠPARGLOU, BYLINKAMI A PARMEZÁNOM 🌿	€ 4,50
	🍷 VPS Pavelka, Chardonnay, 2009	
400 g	HUBOVÉ RIZOTO S DUBÁKMI 🌿	€ 4,50
	🍷 VPS Pavelka, Chardonnay, 2009	
400 g	ŠPENÁTOVÉ RIZOTO S FETOU 🌿	€ 4,50
	🍷 Albamar, Savignon Blanc, Chile 2009	
400 g	CESTOVINY S PARADAJKOVOU OMÁČKOU, ČERSTVOU BAZALKOU, PARMEZÁNOM A TALIANSKOU KLOBÁSOU	€ 4,50
	🍷 Jagnet Karpatská Perla, Svätovavrinské	
400 g	CESTOVINY SO SYROVOU OMÁČKOU A BROKOLICOU 🌿	€ 4,50
	🍷 Albamar, Savignon Blanc, Chile 2009	
400 g	CESTOVINY S RUKOLOU A PARMEZÁNOM s maslovou omáčkou a sušenými rajčinami	€ 4,50
	🍷 Albamar, Savignon Blanc, Chile 2009	
360 g	BRYNDZOVÉ HALUŠKY SO SLANINKOU	€ 3,30
	Pridajte si kuracie mäso 75 g – € 1,00	
	Pridajte si lososa 75 g – € 2,00	

DEZERTY

Espresso s dezertom len 50 centov.

160 g	„EKLÉRS“ PLNENÉ ČOKOLÁDOVÝM „MÚZOM“ MÁČANÉ V ČOKOLÁDE S MANDĽAMI s vanilkovým krémom z pravého vanilkového struku	€ 2,75
160 g	„NAPOLEÓN“ Z LÍSTKOVÉHO CESTA S JAHODAMI, ĽAHKÝM KRÉMOM S BIELOU ČOKOLÁDOU a malinovou šťavou	€ 2,75
150 g	CHRUMKAVÝ BANÁN S VLAŠSKÝMI ORECHMI A KARAMELOVOU OMÁČKOU	€ 2,75
150 g	HORÚCU MALINY SO ZMRZLINOU	€ 3,00
180 g	PALACINKA S KARAMELOM ZAPEČ. JABLKAMI	€ 2,20

DETSKÉ MENU (každé € 2,95)

100/150 g	GRILOVANÉ KURACIE PRSIA S KRÉMOVOU SLADKOU KUKURICOU, SYROVÝM ZEMIAKOVÝM PYRÉ A GLAZÚROVANOU MRKVIČKOU
250 g	CESTOVINY S PARADAJKOVOU OMÁČKOU, S BAZALKOU A SYROM
180 g	DETSKÁ PIZZA SO ŠUNKOU, SYROM A KUKURICOU

STEAKY PODÁVANÉ NA KAMENI

200 / 150 g	STEAK „STEJKDOM“	€ 13,95
	argentínsky vysoký roštenec, čerstvá pikantná zeleninová salsa, mozzarellou zapečené zemiaky, plnené restovanou cibulkou a kukuricou	
200/150 g	STEAK „LESOPARK“	€ 13,95
	argentínsky vysoký roštenec, gril. šampiňóny, grilovaný zemiak, miešaný šalát, cesnakovo-smotanová omáčka	
150/150 g	STEAK „CHICKEN“	€ 7,00
	kur. prsia, miešaný šalát, gril. zemiaky, špargľa na masle, nivová omáčka	
200/150 g	STEAK „PORKY“	€ 7,95
	brav. panenka, pečená slanina, gril. kukurica, gril. zemiaky, pepper omáčka	

ŠPECIÁLNE MENU

ŠALÁTY

120g	MALÝ ZELENINOVÝ MIEŠANÝ ŠALÁT Z ČERSTVEJ ZELENINY	€ 1,50
200 g	GRÉCKY ŠALÁT S ĽADOVÝM ŠALÁTOM s trojfarebnou paprikou, rajčinami, olivami, cibuľou, fetou a pitta chlebič	€ 4,30

HLAVNÉ JEDLÁ

150 g	MARIN. PANGASIUS SO ŠPENÁTOVÝM KRÉMOM	€ 5,50
200 g	HOVÄDZÍ STEAK S DUBÁKOVOU OMÁČKOU	€ 11,95
	argentínsky vysoký roštenec, grilovaná bageta	
200 g	STAROSLOVENSKÁ BRAVČOVÁ PANENKA s omáčkou so sušených sliviek, brusníc a rumu s opečenou slaninkou	€ 5,95
150/200 g	BRAVČOVÉ MEDAILÓNKY Z PANENKY prekladané kyslou kapustou a zemiakovou plackou	€ 4,95
350 g	ZEMIAČIKY S KLOBÁSKOU, SLANINKOU, CIBUĽOU	€ 4,25
	zapečené v jemnej smotanovej omáčke údeným syrom	
350 g	ZAPEČ. ZEMIAČIKY S BROKOLICOU, KUKURICOU	€ 4,25
	a opekanou šunkou v ľahkej syrovej omáčke	
150 g	KLASICKÁ KOŠOVSKÁ POCHÚTKA V ZEMIAKOVEJ PLACKE	€ 4,50
150 g	KURACÍ ALEBO BRAVČOVÝ GORDON BLUE	€ 4,50
150 g	VYPRÁŽANÁ BRAV. ALEBO KURACIA „ŠNICLA“	€ 4,50
80 g	GRILOVANÝ ALEBO VYPRÁŽANÝ PLESNIVEC s brusnicami	€ 3,30

Hmotnosť mäsa je v surovom stave!

