



## VORSPEISEN

80g **RIESENGARNELEN**  
prickelnde Riesengarnelen in  
Olivenöl, Koblachstreifen,  
Chili und frischen Rosmarin  
② €7,80

80g **VIETNAMESES  
RÖLLCHEN**  
confierte Entenbrust,  
Shiitake, frisches Gemüse  
und Hoisin im Reispapier  
⑥ €6,00

80g **BRUSCHETTA**  
Bruschetta mit Portobello  
Champignons, Tomaten,  
Knoblauch und Gruyere Käse  
①⑦ €5,00

## STEAKS

200g **BEEF FILET MIGNON** €22,00

200g **REHRÜCKEN** €22,00

serviert mit grünen Bohnen, Pilzen  
und Ofenkartoffeln mit Knoblauch-  
Crème Fraiche

wählen Sie Ihre Sauce:

◆ Pilzrahmsauce ⑥⑦

◆ Grüne Pfeffersauce, ⑨

◆ Kräuterbutter ⑦

## SUPPEN

0,33l **BORSCHTSCH**  
traditionelle slawische Suppe mit drei  
Fleischsorten, Würzelgemüse, rote  
Bete und Gewürzen, Sauerrahm und  
gekochtes Ei

③⑦ €3,80

0,33l **TAGESSUPPE**  
nach Angebot

## SALATE

100/300g **SALAT MIT  
HAUSGERÄUCHERTEM  
LACHS**

geräuchertes Lachsfilet, Kapern, grüne  
Bohnen, gebackene rote Bete und  
Wasabi Dressing

④⑥ €9,00







### APERITIF

0,1l	<b>Cinzano bianco</b>	€2,20
0,1l	<b>Martini dry</b>	€2,20
0,08l	<b>MARTINI COCKTAIL</b> (Martini, Gin, Oliven)	€3,20
0,15l	<b>APEROL SPRITZ</b> (Aperol, Sekt, Soda)	€4,00

### NACHTISCH

100g	<b>GLASIERTE BIRNE</b> glasierte Birne, Mascarpone, Honig-Nuss-Granola ①③⑦⑧	€4,20
100g	<b>CRÊPES SUZETTE</b> wählen Sie: ◆ mit Orangen- Karamellsauce und hausgemachtes Mascarpone Eis ◆ mit Schoko-Karamell, Schoko-Eis und gerösteten Haselnüssen ①③⑦⑧	€4,20
200g	<b>KÄSE</b> Käseauswahl, Nüsse und Oliven ⑦⑧	€8,00
100g	<b>Hausgemachte Kartoffelchips</b>	€2,50
80g	<b>Geröstete Mandeln</b> ⑧	€3,50

### COFFE&TEA

7g	Espresso	€1,40
7g	Cappuccino	€1,80
7g	Caffe Latte	€1,80
7g	Viennese Caffe	€1,80
7g	Irlanda Caffe	€3,00
	(Jameson 2cl, Braunzucker, Sahne)	
1,75g	Whittington Tea	€1,80
20g	Honig	€0,50

### NON-ALCOHOLIC

0,33l	Coke / coke light	€1,50
0,33l	Fanta, Sprite	€1,50
0,33l	Kinley Tonic /mojito, ginger//	€1,50
0,20l	Juices Rauch	€1,50
0,25l	Ice Tea Nativa	€1,50
0,33l	Vinea	€1,40
0,25l	Rajec mineral water	€1,10
0,33l	Römerquelle water	€1,10
0,33l	Kofola	€1,40
0,33l	Ginger Mania	€2,80
0,40l	Homemade Lemonade	€3,20
1,50l	Lemon water	€2,00

### BEER

0,3l	Svijansky Maz 11% vom Faß	€1,20
0,5l	Svijansky Maz11% vom Faß	€1,50
0,5l	Kaltenecker Fiesta 12% vom Faß	€2,10
0,5l	Kaltenecker Fiesta 12% vom Faß	€2,50
0,3l	Kaltenecker Brokat dark lager	€2,80
0,5l	Weizenbier Primator	€2,00
0,5l	Svijanska vozka alkoholfrei	€1,50
0,5l	Paulaner Weizne alkoholfrei	€2,50
0,5l	Birell Radler alkoholfrei	€1,50





## SPIRITUOSEN

0,04l	Imperátor Kasher 45% Birne, Marille	€2,70
0,04l	Marsen Birne, Sauerkirsche 42,3%	€4,00
0,04l	Slivovica Bošácka 52%	€2,00
0,04l	Borovička špiš 40%	€1,70
0,04l	Grappa 40%	€2,00
0,04l	Gin Beefeater	€2,10
0,04l	Gin 40%	€1,10
0,04l	Tequila Olmeca silver/reposado	€3,50
0,04l	Vodka Finlandia	€2,00
0,04l	Vodka Stolichnaya	€2,00
0,04l	Rum Captain Morgan	€2,00
0,04l	Bacardi Black	€2,00
0,04l	Rum Diplomatico	€7,50
0,04l	Don Papa Rum	€6,00
0,04l	Zacapa Ron 23y.	€8,00

## LIQEURS & BITTERS

0,04l	Bailey's	€2,50
0,04l	Malibu	€2,00
0,04l	Contreau	€3,00
0,04l	Grand Marnier	€3,50
0,04l	Becherovka	€1,50
0,04l	Jägermeister	€2,00
0,04l	Fernet Stock	€1,50
0,04l	Fernet Citrus	€1,50
0,04l	Campari bitter	€2,00

## WHISKY & COGNAC

0,04l	Ballantine's	€2,30
0,04l	Chivas Regal	€4,20
0,04l	Glenfiddich single malt 12y.	€7,00
0,04l	Jameson	€2,50
0,04l	Tullamore Dew	€2,50
0,04l	Jim Beam	€2,50
0,04l	Jim Beam red stag	€2,00
0,04l	Jack Daniel's / Honey	€3,50
0,04l	KBŠ	€3,20
0,04l	Metaxa*****	€2,50
0,04l	Hennessy V.S.	€4,50
0,04l	Remy Martin VSOP.	€6,50
0,04l	Martel V.S.	€4,00

## COCKTAILS

0,24l	Gin Tonic	€2,80
0,05l	Margarita /Tequila, Contreau, Zitronensaft/	€3,20
0,25l	Hot Toddy /earl grey, jim beam, Honig, Zitronensaft/	€3,50
0,25l	Cuba Libre /Bacardi, Cola, Zitronensaft/	€3,50
0,20l	Ginger Highball /Vodka, Zitronensaft, Ingwer Sirup, Grenadine /	€3,00
0,06l	Polnischer Wuthund /Vodka, Himbeersirup, Tabasco/	€1,80





## ÖFFNUNGSZEITEN

### DIENSTAGS - SAMSTAGS

12.00 - 22.00

### SONNTAGS

13.00 - 20.00

### MONTAG

Ruhetag

**Bon Appetite**

### International Restaurant

**ART Furman s.r.o.**

Zvolenská 145, Vidiná

[www.artfurman.sk](http://www.artfurman.sk)

Executive Chef: **Artur Parol**

Sous Chef: **Ján Kubík**

## ALERGENE

1. glutenhaltige Getreide
2. Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
3. Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
4. Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse
5. Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse
6. Sojabohnen
7. Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse, einschließlich Laktose
8. Nüsse
9. Sellerie
10. Senf
11. Sesamsamen
12. Schwefeldioxid und in einer Konzentration von mehr als 10 mg / kg oder 10 mg / l
13. Lupine
14. Weichtiere

Die Gewichte der Speisen sind im rohen Zustand aufgezeichnet.

Menu wurde zum 1.10.2019 erstellt .

