



# OHNISKO


## JEDÁLNÝ LÍSTOK



Vitaj u nás!

Naša kuchyňa vychádza z tradičných techník – grilovania, údenia a fermentácie. Posúvame ich však ďalej a prepájame so svetovými chuťami, vždy s rešpektom k lokálnym surovinám. Jedlo je pre nás láska. V duchu hesla „Sharing is caring“ vás pozývame deliť sa, ochutnávať a objavovať čo najviac z iskrivých chutí, ktoré Ohnisko prináša. Jedlá servírujeme postupne do stredu stola, bez pevne daného poradia. Je to hostina? Je to neformálny degustačný zážitok? Áno. Pohodlne sa usadte a nechajte sa unášať signature atmosférou Ohniska.

### WINE & BEER SNACKS

Edamame 120g (6,11) Grilované nedozreté sójové bôby v struku s maldon soľou, sezamom, kórejskými chilli vločkami a tonkatsu omáčkou.	5.50€	Kaviár Royal Imperial Auslese 10g (4) Tento kaviár z jesetera je krížencom Belugy a japonského jesetera Acipenser Schrenkii. Znalci kladú obrovský dôraz na svetlohnedú až jantárovú farbu so zlatistým odleskom a najmä na veľké a pevné zrno, ktorým sa tento kaviár vyznačuje. Chuť je maslová s mandľovou dochuťou. Podávame s grilovaným japonským milkbreadom a fermentovaným maslom s pažitkou, kôprom a trebalkou.	29.00€
Chlieb s masťou 80g (1,3) Grilovaný kváskový chlieb so škvarenou pštosou masťou, maldon soľou, jarnou cibuľkou, strúhaným žĺtkom a bylinkovou salsou.	6.00€		
Storočné vajce 60g / 1ks (3,6,11) 	6.00€	Čerstvo pražené mandle na grile 70g (8)	5.00€
Kačacie vajce odležané v zelenom čaji a popole, dochutené čiernym octom, sezamovým olejom, chilli, jarnou cibuľkou, koriandrom a cesnakom.			

### MALÉ JEDLÁ

Sharing is caring. Vyskladajte si do stredu stola vlastné degustačné menu.

Hovädzí tatarák Ohnisko /ARG/ 100g (1,3,4,10) 19.00€ Krájaný hovädzí tatarák zo sviečkovice s ančovičkami, kapary, cibuľkou, dijon horčicou, žĺtkom, hľuzovkovou majonézou a grilovaným kváskovým chlebom.		Prepelica /FR/ 220g (7)  19.00€ Grilovaná prepelica, marhuľová omáčka s údeným jalapeňom, baby špenát s kozím syrom a píniami.	
Telací tatarák /SVK/ 100g (1,3,7,8,10) 19.00€ Klasický francúzsky telací tatarák s lieskovými orieškami a figami, sucrine, "majonéza" z orieškového masla a vianočková posýpka.		Foie gras /SVK/ 90g (1,3,7,8) 19.00€ Grilovaná vykrmovaná kačacia pečeň z Topolnicce, japonský milkbread opečený na jej masť, cibuľky nakladané v smrekovom mede, petržlenové pesto s Erős Pista a paprikový džem.	
Jahňací tatarák /NZ/ 100g (1,3,7,10)  19.00€ Tatarák z jahňacieho chrbta s chrenovým krémom, údeným ovčím oštiepkom, nakladanými hubami, Erős Pista majonézou, strúhaným žĺtkom a grilovaným kváskovým chlebom.		Mezze 230g (1,3,7,10,11)  16.00€ Bylinkový hummus, bryndzový labneh, muhammara s údenou žitavskou paprikou, čerstvá a nakladaná zelenina, pampušky s cesnakom a kôprom.	
Slovenské "Vitello Tonnato" /SVK/ 100g (1,3,4) 19.00€ Telací chrbát, omáčka z údeného pstruha, "kaviár" z jesetera, kapary a kváskový chlieb.		Broskyne / Slivky / Ringloty 180g (7,8)  11.00€ (podľa aktuálnej dostupnosti) Grilované broskyne/ringloty/slivky so slaninou, kozím syrom, pekanovými orechami, javorovým sirupom a zretým balsamicom.	
Soas sam rot ryba /SVK/ 130g (4,6,11)  17.00€ Grilovaný filet z čerstvej sladkovodnej ryby s thajskou pikantnou sladkokyslou salsou, koriander, chilli a grilovaný ananás.		Sladkovodné raky /NL/ (2,9,10) 150g 19.00€ Dochutené cajun korením. Raky ku nám chodia živé.	
Kačka /SVK/ 130g (1,7,9) 18.00€ Údené kačacie prsia, Grand Marnier gastrique, zelerové pyré, spálené mlieko s vanilkou, sladový chips.		Tom Kha 0,45l (2,4,11)  12.00€ Jemne pikantná thajská kokosová polievka ochutená galangalom a káfirovými limetami, s rakmi, grilovaným kuracím stehnom, hubami, paradajkami a ryžovými rezancami.	

## JOSPER GRILL COMBO

Jedna príloha a jedno maslo/omáčka sú zdarma pri objednaní mäsa z tejto kategórie.

### HOVÄDZIE STEAKY

Steaky dochucujeme kampotským korením, maldon soľou a chorvátskym olivovým olejom od kamoša Anteho.

**Rib Eye Angus USDA Prime /USA/ 100g/17.50€**

Váha steaku cca 350g.

Informujte sa u obsluhy o aktuálne dostupných váhach.

Vysoká roštenka s vyšším obsahom tuku. Tuk dodáva mäsu výraznú chuť a nezamentiteľnú šťavnatosť a jemnosť.

Najvyššia kvalita mäsa podľa certifikácie v USA.

Len 3% mäsa spĺňajú podmienky aby dosiahli toto označenie.

**Striploin Wagyu A5 /JPN/ 125g 75.00€**

Plemeno Wagyu z oblasti Kagoshima.

Raritná, najvyššia akosť A5 podľa japonskej certifikácie.

Menej ako 1% zo všetkých japonských steakov dosahuje túto kvalitu.

**Hovädzia sviečková Grainfed /URG/ 250g 39.00€**

Sviečkovica sa nachádza pod rebrami vedľa chrbtice.

Ide o najmenej namáhaný sval, preto je aj najjemnejší.

**Flank Steak Grainfed /URG/ 250g 29.00€**

Označovaný aj ako "Bavette de flanchet". Dlhý a plochý výsek zo

spodných brušných svalov s minimom tuku a výraznou mäsovou chuťou.

### BEST OF THE REST

**Pstruh potočný /SVK/ (4) 100g/7.00€**

Váha ryby je cca 300g - 500g.

Informujte sa u obsluhy o aktuálne dostupných váhach.

V BIO kvalite zo Zbojníckych rybníkov v Smolníckej Píle. Pstruh potočný je na Slovensku spolu s hlavátkou jediný pôvodný druh z čeľade lososovitých. Oproti pstruhovi dúhovému vyžaduje čistejšiu, chladnejšiu a prúdiacu vodu.

**Jahňací chrbát /NZ/ 200g 35.00€**

Vykostený jahňací chrbát s citrónmi a rozmarínom.

**Kačacie prsia 220g 22.00€**

Grilované kačacie prsia - sezónna ponuka, len počas zimy.

**Kuracie stehno /SVK/ 230g (10) 19.00€**

Vykostené kuracie stehno z farmy v Topolnici v BBQ marináde.

**Korálovec ježovitý (Lion's mane) 180g  22.00€**

Výnimočná huba s vzhľadom pripomínajúcim morský koral. V gastronómii je cenená pre jemnú chuť podobnú krabiemu mäsu. Obsahuje bioaktívne látky podporujúce nervový a tráviaci systém a skúma sa pre svoj potenciál spomaliť starnutie mozgu a predísť neurodegeneratívnym ochoreniam.

### PRÍLOHY JOSPER GRILL

**Zeleninový šalát 250g**

Listové šaláty so sezónnou zeleninou.

DRESSING: horčicovo-medový (10), // farmársky (3,7,10) // olivový olej a zreté balsamico

SYR: bryndza // parmezán // brie (7)

 10.00€

**Zemiaky & Zelenina 350g (7)**

Grilovaná sezónna zelenina a zemiaky s maslom s konfitovaným cesnakom.

 10.00€

**Grilovaný Caesar 280g (1,3,4,7)**

Grilovaný baby rímsky šalát s caesar dressingom, bylinkovými krutónmi a parmezánom.

 10.00€

**Batát vol. 2 200g (7)**

Grilovaný batát s bryndzou, crème fraîche, pažitkou, medvedím cesnakom a slaninou z mangalice.

 10.00€

**Grilovaná tekvica 180g (7,11)**

Grilovaná tekvica s javorovým sirupom, tahini jogurtom, granátovým jablkom, píniami, mäťou, koriandrom a petržlenovou vňaťou.

 10.00€

### OMÁČKY JOSPER GRILL

Hľuzovkové maslo (7)


Café de Paris maslo (7)

Mätové Chimichurri

Hoisin dip (6,11)

Hríbová omáčka (7)

Arašidová

"Satay" omáčka (4,5,6,11) 


Pfeffer omáčka (7,9) 

BBQ omáčka (10) 

40g / 3.00€

## BBQ Z NAŠEJ UDIARNE

Americká klasika so stredoeurópskym twistom.

**Bravčové rebrá /SVK/ 500g (10)  23.00€**

Lepkavé bravčové rebrá s Bourbon glazeom.

**Kuracie krídla /SVK/ 400g  19.00€**



S pikantnou habaňero marinádou.

**Morčacie prsia /SVK/ 220g 19.00€**

Naložené s údenou paprikou, tymiánom, bazalkou a oreganom.

**BBQ Tanier /SVK/ 600g (10) 25.00€**

Bravčové rebrá, Hot kuracie krídla a morčacie prsia.

BBQ podávame s pampuškami s cesnakom a kôprom, coleslawom, fazuľou na pive, nakladanou zeleninou, farmárskym dressingom z cmaru a melasovou BBQ omáčkou. (1,3,7,9,10)

## SANDWICH

S našim domácim brioškovým sendvičovým chlebom.

**Dirty Truffle Sandwich vol 2.O 170g (1,3,7,9,10) 17.00€**  
Hovädzie líčka, grilovaná hliva, Volovec, hluzovková majonéza, nakladané uhorky, bylinková salsa, horčicový kaviár a nakladaná cibulka.

**Kačacie Pastrami Reuben 170g (1,3,7,9,10) 16.00€**  
"Pastrami" z kačacích prs, ementál, fermentovaná červená kapusta, nakladané uhorky a jemne pikantný dressing.

**Morčací Sandwich vol. 2 170g (1,3,7) 14.00€**  
Zaudené morčacie prsia s marhuľovo brusnicovým chutney, syrom brie a listovým šalátom.

## NA OBJEDNÁVKU

Minimálne 48h vopred

Grilovaný homár // Pečené prasa

Pečené jahňa // Pečená morka

Dary mora kupujeme živé. Preto veľkosť, cena a čas dodania závisí od aktuálnej situácie na trhu. Prílohy ti odporučí podľa sezóny a tvojich prianí náš šéfkuchár.

## SLADKÉ & SYR

**Burnt Cheesecake 140g (1,3,6,7) 7.50€**  
Spálený baskický cheesecake s čínskymi datľami, karamelom s fermentovanou sójou a zmrzlinou z piatich čínskych korení.

**"Laskonka" 120g (3,5,7) 7.50€**  
Bielková pusinka, arašidový krém, žltkový yuzu krém, kompót z tekvice hokkaido a grilovaná mandarinka.

**Špik 100g (1,3,7,8) 7.50€**  
Vianočka zapečená s mandľami a špikom, marcipánový krém a medová omáčka s hribovým dotykom.

**Zmrzlina 50g (3,7) 3.50€**  
Podľa aktuálnej ponuky.

**Sorbet 80g (7,8) 6.50€**  
Feniklový sorbet s bryndzou, pekanovými orechmi a tokajským vínom z Vinárstva u Koňa.

**Syr 140g (1,7) 14.00€**  
Grilovaný 5 mesačný zrejúci syr z nepasterizovaného neodstredeného kravského mlieky z farmy u Hladlovských, dulce de membrillo (dulový "syr"), strúhaný 9 ročný Hladlovec a grilovaný kváskový chlieb s hluzovkovým maslom.

## MENU ZOSTAVIL NÁŠ ŠÉFKUCHÁR MICHAEL THÍRY

INSTAGRAM: MICHAEL\_THIRY

## MENU PRE PSY

### N&D Ocean granule

Superprémiové krmivo s hypoalergénnym zložením. Obsahuje tresku, špaldu aj ovos a vyvážený mix ovocia a zeleniny.

Večera pre tvojho psíka je zdarma pri účte nad 5.00€. Psie menu ti prinášajú naši priatelia z [www.krmiva.sk](http://www.krmiva.sk).

1. Obilniny obsahujúce lepok ( t. j. pšenica, raž, jačmeň, ovos, špalda, kamut a výrobky z nich. 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, ktorými sú mandle, lieskové orechy, vlašské orechy, kešu, pekanové orechy, para orechy, pistácie, makadamové orechy a queenslandské orechy a výrobky z nich. 9. Zeler a výrobky z neho. 10. Horčica a výrobky z nej. 11. Sezamové semená a výrobky z nich. 12. Oxid siričitý a siričitany v koncentráciach vyšších ako 10 mg/kg alebo 10mg/lvyjadrené ako SO2 13. Vlčí bôb a výrobky z neho. 14. Mäkkýše a výrobky z nich. Nedporúča sa, aby tepelne nespracované mäso a vajcia konzumovali deti, tehotné a dojčiacie ženy a ľudia s oslabenou imunitou. Váha mäsa je uádaná v surovom stave.

VERÍME, ŽE SA TI U NÁS PÁČILO.  
BUDEME RADI, AK SI NÁJDEŠ CHVÍLKU  
A NECHÁŠ NÁM TVOJU RECENZIU.  
ĎAKUJEME ZA NÁVŠTEVU.



GOOGLE



TRIPADVISOR

[www.ohnisko.com](http://www.ohnisko.com)

 @ohnisko\_ke

 @Ohnisko.ke

