



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€
Storočné vajce 60g / 1ks (3,6,11) Kačacie vajce odležané v zelenom čaji a popole, dochutené čiernym octom, sezamovým olejom, chilli, jarnou cibuľkou, koriandrom a cesnakom.	6.00€	Čerstvo pražené mandle na grile 70g (8)	5.00€

MALÉ JEDLÁ

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

Hovädzí tatarák Ohnisko /ARG/ 100g (1,3,4,7,10) Krájaný hovädzí tatarák zo sviečkovice s ančovičkami, kapary, cibuľkou, dijon horčicou, žĺtkom, hľuzovkovou majonézou a grilovaným kváskovým chlebom.	19.00€	Kačka /SVK/ 130g (1,7,9) Údené kačacie prsia, Grand Marnier gastrique, zelerové pyrė, spálené mlieko s vanilkou, sladový chips.	18.00€
Pštosí tatarák /SVK/ 100g (6,7,11) Krájaný tatarák zo pštrosa dochutený sezamovým olejom, zázvorom a jarnou cibuľkou, avokádový krém s wasabi, unagi omáčka, výhonky z reďkovky a ryžové chipsy.	19.00€	Foie gras /SVK/ 90g (1,3,7,8) 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.	19.00€
Jahňací tatarák /NZ/ 100g (1,3,7,10) Tatarák z jahňacieho chrbta s chrenovým krémom, údeným ovčím oštiepkom, nakladanými hubami, Erős Pista majonézou, strúhaným žĺtkom a grilovaným kváskovým chlebom.	19.00€	Mexický "Hummus" 250g (1,7,11) Hummus z mexickej čiernej fazule, šalát s marinovanou grilovanou baby kukuricou, jalapeňom, fazuľou a sviežou zeleninou, feta, mäta, koriander a pšeničné tortilly.	17.00€
"Tonnato" sviečková 100g (1,3,4) Plátky grilovanej hovädzej sviečkovej (schladené a marinované v červenom víne), omáčka z údeného pstruha, "kaviár" z jesetera, kapary a kváskový chlieb.	19.00€	Broskyne / Slivky / Ringloty 180g (7,8) (podľa aktuálnej dostupnosti) Grilované broskyne/ringloty/slivky so slaninou, kozím syrom, pekanovými orechami, javorovým sirupom a zretým balsamicom.	11.00€
Soas sam rot ryba /SVK/ 130g (4,6,11) Grilovaný fileť z čerstvej sladkovodnej ryby s thajskou pikantnou sladkokyslou salsou, koriander, chilli a grilovaný ananás.	17.00€	Tom Kha Nuea 0,45l (2,4,11) Jemne pikantná thajská kokosová polievka ochutená galangalom a káfirovými limetami, grilované plátky hovädzej sviečkovej, huby, paradajky a ryžové rezance.	14.00€

VEGE

AI
VEGE
VERZIA

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.

Sviečková Wagyu A5 /JPN/ 200g 95.00€

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 /ARG/ 250g 39.00€

Sviečkovica sa nachádza pod rebrami vedľa chrbtice.

Ide o najmenej namáhaný sval, preto je aj najjemnejší.

Flank Steak Grainfed /IRL/ 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 "en Papillote" 170g (4,7) 22.00€

Filet zo pstruha potočného zo Smolníckych rybníkov, pomaly pečený na grile v tokajskom víne s maslom, oliváčom od Anteho, paradajkami, cibuľou, cesnakom a petržlenom.

Jahňací chrbát /NZ/ 200g 35.00€

Vykostený jahňací chrbát s citrónmi a rozmarínom.

Kačacie prsia 220g 22.00€

Grilované kačacie prsia.

Kuracie stehno /SVK/ 230g (10) 19.00€

Vykostené kuracie stehno z farmy v Topolnici v marhuľovej BBQ marináde.

Korálovec ježovitý (Lion's mane) 180g (6) 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 10.00€

Listové šaláty so sezónnou zeleninou.

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

SYR: bryndza // parmezán // brie (7)

Zemiaky & Zelenina 300g (7) 10.00€

Grilovaná zelenina a zemiak z pahreby s maslom s konfitovaným cesnakom, kyslou smotanou a pažitkou.

Grilovaný Caesar 280g (1,3,4,7) 10.00€

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

Batát vol. 2 200g (7) 10.00€

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

Grilovaná tekvica 180g (7,11) 10.00€

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

OMÁČKY JOSPER GRILL

Hľuzovkové maslo (7)

Café de Paris maslo (7)

Mäťové Chimichurri

Hoisin dip (6,11)

Hríbová omáčka (7)

Arašidová "Satay" omáčka (4,5,6,11) 

Smoky 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€

Lepké 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, hľuzovková 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 a fermentovanou sójou a zmrzlinou z piatich čínskych korení.

Brownie 140g (1,3,7,8) 7.50€
Horúce brownie z piva Guinness a čokolády, zmrzlina zo syra s modrou plesňou, hruškový kompót a lieskové oriešky.

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

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

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.

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. Nedporúčame, aby tepelne nespracované mäso a vajcia konzumovali deti, tehotné a dojčiacie ženy a ľudia s oslabenou imunitou. Váha mäsa je uádzaná 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

@ohnisko_ke

@Ohnisko.ke

