



Vitaj, sedliak

Facebook: sedliacha
www.sedliacha.sk

Rezervácia/ Informácie: +421 908 580 090

Žer, ty prasa! Tvoje pivo už čaká!

1. Syrová misa ^{1.7.12} 800 gr 17,99,- €

Si tupya mäso nežerieš? Týmto si svoju papuľu napchať môžeš!
Údená parenica, syrové korbáčiky, zelenina, bochník.

2. Sedliacka misa ^{1.12} 900 gr 17,99,- €

Aby som ti polichotil, z najlepších častí prasaťa, chutnú misu pripravím.
Dom. slanina, dom. šunka, sedliacka zeleninová obloha, bochník



?

Predžrádlo

4. Zožerieš, čo dostaneš! ^{1.12} 550 gr 8,99,- €

Striga, neštekaj. Mastnú dobrotu ti pripravujem.
Shvelý domáci masný chlieb a cibuľové krúžky, domáca miešaná zelenina.



?

Polievka

6. Krémová polievka v bochníku ^{1.3.7.9} 9,20,- €

Cesnaková - krémová polievka so syrom, v bochníku.



Žranica pre prdenie a grganie!

7. Kurací cesnakový podpazuch ^{1.10.12} 950 gr 18,99,- €

Hej, Sedliak! Na kuracie hrídla s cesnakom chuť máš, tak obhrízaj papuľu hneď od cesnaku máš.

(Chrumkavé kuracie hrídla s cesnakom, pečená slanina, hubový špíz, kukurica, stredoveká mäsová pochúťka, peč. jablko, zelenina, bochník)

8. Medové kuracie nohy ^{1.3.10.12} 950 gr 18,99,- €

Ah už cesnaku po uši máš, medové kura na ponuku máš, ak to kura nezožerieš, na pochúťku kaťovi ostaneš.

(Kuracie stehná marinované v mede s citrónom, hubový špíz, kukurica, stredoveká mäsová pochúťka, peč. jablko, bochník, zelenina)

9. Popravené celé kura ^{1.3.10.12} 1250 gr 22,99,- €

Urozpálenej peci, hurenca ti upečiem, do papule svojej si ich dáš, tak si dobre pochutnáš.

(Kurča sovocím, upečené v peci, hubový špíz, kukurica, stredoveká mäsová pochúťka, peč. jablko, bochník, zelenina)



10. Popravené pol kurata ^{1.3.10.12} 600 gr 19,99,- €

Urozpálenej peci, hurenca ti upečiem, do papule svojej si ich dáš, tak si dobre pochutnáš.

(Kurča sovocím, upečené v peci, hubový špíz, kukurica, stredoveká mäsová pochúťka, peč. jablko, bochník, zelenina)

11. Kačica už dokvákala - celá ^{1.12} 2200 gr 31,99,- €

Pec je ešte teplá, kačka pôjde chrumkavá - do tvojho veľkého bachora.

(Celá kačica upečená do chrumkava v murovanej peci, špikované hríby, pečené jablko, kukurica, knedle, dusená kapusta)

12. Kačica už dokvákala - napoly ^{1.12} 1100 gr 20,99,- €

Pec je ešte teplá, kačka pôjde chrumkavá - do tvojho veľkého bachora.

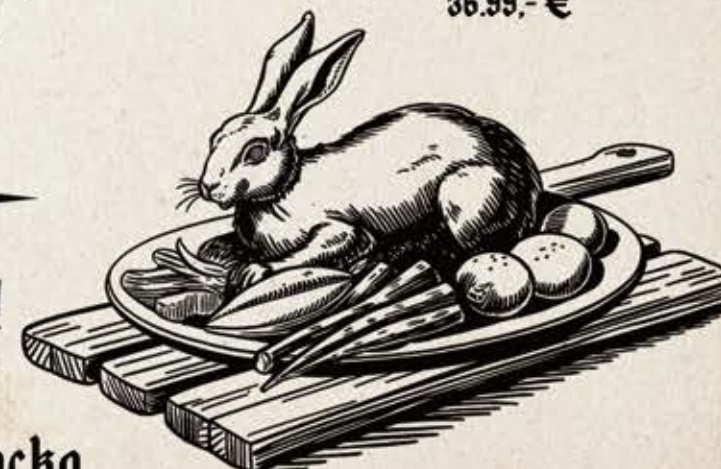
(Polka kačice upečená do chrumkava v murovanej peci, špikované hríby, pečené jablko, knedle, dusená kapusta)



13. Obesený Zajko ^{1.3.10.12} 900 gr 36,99,- €

Zajka uška v peci do červena upečiem ti, nažer sa ho kým ti chuť, aby si bol nažratý.

(Pečený domáci zajac na sedliacky spôsob, špikované hríby, pečené jablko, kukurica, grule, zelenina)



Čakacia doba: 45 minút, hneď to nesieme!

Medzitým si priprav tringelt!

Sleduj nás na facebooku: facebook.com/sedliacka

14. Kiahňatá vodná beštia

1.3.4.10.12

750 gr

17.99,- €

Zazrel som na brehu rybu, šupla sa do hrnca medu. Pridal som k nej veľké grule, pomliaskaj k celkom v klude.
(Celý pstruh marinovaný v citrónovo - medovej marináde, hubový špíz, kukurica, peč. jablko, bochník, zelenina)

15. Fúzatá ohava

1.3.4.7.10.12

800 gr

20.99,- €

Uylovil som rybu veľkú, do zlatista opražil ju, mandľami a orechmi ju ochutil, aby si si pochutil a tým bachor naplnil.
(Sumec obalený s mandľami a orechmi, hubový špíz, kukurica, stredoveká mäsová pochúťka, pečené jablko, grule, zelenina)



17. Čierna riľula

1.10.12

800 gr

18.99,- €

Sedliak si ty veru hej, mäso s cesnakom by si chcel, raz dva ti ho predhodím, tvoju papulu naplním.
(Pečená bravčová hrkovička, pretretý cesnakom a horčicou, hubový špíz, kukurica, stredoveká mäsová pochúťka, peč. jablko, bochník, zelenina)

18. Pastierkine vlhké lono

1.3.10.12

900 gr

30.99,- €

Krvavé hovädzie na láčke ohnivej pred papulu dávam ti, zožer ho, radím ti!
(Steak na ostro, hubový špíz, pečená slanina, kukurica, stredoveká mäsová pochúťka, peč. jablko, bochník, zelenina)

19. Pomiatená ovca

1.7.12

900 gr

20.99,- €

Na dvore barana z kože deriem, mäso jeho porcujem s čučoriedkami obohacujem, ak sa ti nepáči, skončíš na pekáci!
(Baranie ragu s čučoriedkami a s knedľami, hubový špíz, kukurica, peč. jablko, bochník, zelenina)



21. Parohatá misa

1.7.12

850 gr

19.99,- €

Uhustom, veľkom lese jeleň pod môj šípulek, šľavnaté mäsko jeho na húšhynahrájama hriby pridávam. Nažer sa ako vieš, bo hladný ostaneš.
(Telenie ragu s hribami a s knedľami, hubový špíz, kukurica, stredoveká mäsová pochúťka, peč. jablko, bochník, zelenina)



23. Žbrinda zo žalúdka

1.7.12

850 gr

19.99,- €

Krave bachor vymil som. Uvaril som, osolil som. So svätým bielym chlebom ti podávam, zožer to ti radím, inak hlavu stratíš.
(Držkový perkelt s knedľami, hubový špíz, kukurica, klobása, syr, cibuľa, peč. jablko, bochník, zelenina)

24. Zrínyho pomsta

1.3.10.12

850 gr

24.99,- €

Diviaka som v lese sholil, najlepšiu časť s cibuľou a slaninou na ražeň hodil, aby si si bachor naplnil.
(Bravčové karé, domáca slanina, hubový špíz, kukurica, stredoveká mäsová pochúťka, peč. jablko, bochník, zelenina)

25. Chromé prasačie koleno

1.3.10.12

1000 gr

19.99,- €

Koleno z prasala v marináde utopené, do chrumkava opečené, podávam ti sedliak hladný, nažer sa až do sýtosti!
(Upeci upečené koleno, hubový špíz, kukurica, klobása, pečené jablko, bochník, zelenina)

26. Namyslený Gunár

1.3.10.12

2500 gr

39.99,- €

Svokor shusou pod paplónom, nezbedne sa správal, milú hus som zarezal a jej stehno opeká. Na, sedliak-žer!
(Husacie stehno upečené v peci, hubový špíz, kukurica, klobása, peč. jablko, bochník, zelenina)

27. Pipina po opici

1.3.7.10.12

850 gr

19.99,- €

Kura s vínom omámené, sliškami pobláznené a omáčkou prichutené, podávam ti na tanieri, pochutnaj si jak sa patrí!
(Kur. prsia na rošte somáčkou so suš. sliškami a červeným vínom, hubový špíz, kukurica, klobása, peč. jablko, bochník, zelenina)

28. Kurín

10.12

750 gr

19.99,- €

Šľavnaté ti mäsko pečiem, najchutnejšie pripravujem, to je žrádlo to ti poviem!
(Mäsovú rezance, hubový špíz, kukurica, klobása, peč. jablko, zelenina)

29. Prasačie rebro

1.3.10.12

1000 gr

19.99,- €

Prasiatko už dokrochkalo, na husy sa rozobralo, rebrá z neho okorením a do pece ich hneď hodím. Zožer, to ti v dobrom uravím.
(Bravčové barbecue rebrá upečené v peci, horčica, hubový špíz, kukurica, klobása, peč. jablko, bochník, zelenina)



Donúkame aj ubytovanie. Prenocujte u nás: +421 911 565 969
Obrázky izieb si môžeš pozrieť na: www.siposou-dvor.sk



30. Žranica z bryndze

1.7.12 800 gr

Starý sedlák má to rád, na halušky bryndzu dá, so slaninou ochutí. Zožer všetko, nebud' hnusný.
(Bryndzové halušky so slaninou a zeleninovou oblohou)



16,99,- €

Pre nenapraviteľných vegáčov

31. Miešaný šalát so syrom

1.7.12 800 gr

Paprika, paradajka, hlávkový šalát, uhorky, varené vajcia, slnečnicové semienka, syr obalený mandľami, tatárska omáčka, hubový špíz, kukurica, pečené jablko, bochník.



16,99,- €

!!!Obrouská žranica!!!

32. Pre 2 sedliakov pomy je vo válove

1.7.12

(Šunka, klobása, slanina, do chrumkava upečené kuracie stehná, bravčové rebro v cesnakovo-medovej marináde, pstruh v citrónovo-medovej marináde, grilované holičko, grilované jablko, hubový špíz, dusená kapusta, mäsová placka sousenými vložkami, kukurica, grule, cibuľa, sedliacka zeleninová obloha, 2 bochníky)



112,99,- €

33. Pre 4 divoké sviňe pomy je vo válove

1.7.12

(Šunka, klobása, slanina, do chrumkava upečené kuracie stehná, do chrumkava upečené holeno, bravčové rebro v cesnakovej marináde, pstruh v citrónovo-medovej marináde, 1/2 hačice, cesnakové krídelka, grilované holičko, grilované jablko, hubový špíz, dusená kapusta, mäsová placka sousenými vložkami, kukurica, grule, cibuľa, sedliacka zeleninová obloha, 4 bochníky)



145,99,- €

34. Pre 6 strapatých strašiakov pomy je vo válove

1.7.12

(Šunka, klobása, slanina, do chrumkava upečené kuracie stehná, do chrumkava upečené holeno, bravčové rebro v cesnakovej marináde, pstruh v citrónovo-medovej marináde, pečený zajac na sedliackyspôsob, 1/2 hačice, 1 celé hurča, cesnakové krídelka, pečené husacie stehno, grilované holičko, grilované jablko, hubový špíz, dusená kapusta, mäsová placka sousenými vložkami, kukurica, grule, cibula, sedliacka zeleninová obloha, 6 bochníkov)



199,99,- €

Pre divých maškrtníkov

35. Slivkové knedlíčky

1.3.7

400 gr

8,99,- €

S hrupicou a čokoládou (6ks)

?



36. Štrudle

1.7.12

150 gr

8,99,- €

Kapustové, jablkové, višňové, tvarohové



Oblohy k žrádlu

38. Šupakté grule (pečené alebo varené)

300 gr

5,00,- €

39. Nožie šuby

250 gr

5,00,- €

40. Dary záhrady

350 gr

5,00,- €

41. Sopláté knedle

250 gr

5,00,- €

42. Domáci bochník

250 gr

3,00,- €

43. Tatárska omáčka

90 gr

3,00,- €

44. Ketchup

90 gr

3,00,- €

45. Horčica

90 gr

3,00,- €

46. Džem

90 gr

3,00,- €

47. Obal/menübox

cca. 25 x 20 cm

1,10,- €



Alergény 1. Obilniny obsahujúce lepok (tj pšenica, raž, jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridné odrody) 2. Kórovce a výrobky z nich 3. Vajcia a výrobky z nich. 4. Ryby a výrobky z nich. 5. Arašidy a výrobky z nich 6. Sójové zná a výrobky z nich. 7. Mlieko a výrobky z neho 9. Orechy, ktorými sú mandle, lieskové orechy, vlašské orechy, kešu, pekanové orechy, para orechy, pistácie, makadanové orechy a queenslandské orechy a a výrobky z nich. Zeler a výrobky z neho. 10. Horčica a výrobky z nej 11. Sezamové semená a výrobky z nich. 12. Oxid siričitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg alebo 10 mg/l 13. Vičí bób a výrobky z neho. 14. Mäkkýše a výrobky z nich

Gazdove rady, kým čakáš na žranicu:

1. Platiť môžeš iba v hotovosti!
2. Špinavé paprče máš na žranie a nie na špáranie v nose!
3. Pomojkaj svojej ženy kozy!
4. Keď ťa žena nevidí, pomojkaj aj iné kozy!
5. Keď ťa žena nedovolí pochytkat', ožer ju!
6. Každá striga má rada svoje lono, tak sa v ňom pohraj!
7. Padaj do klietky vedľa strigy, tam sa ukludníš!
8. Slope ešte pivo alebo víno!
9. Ak tvoja banda je nudná, prdni si, to vždy pomôže!
10. Tlapni si na krčmárkinu riť, bude ti vďačná!

a ešte zopár :

11. Nezabudni dať gazdovi pár grošov navyše!
12. Vyčaruj zopár fotografií s ušným prístrojom!
13. Vidlička neni. Zbytočne sa pítaš.
14. Ak si sa dožral, svoju mastnú papuľu daj olízať žene!
15. **Prijímame len hotovosť, žiadne karty!**
16. Časy sú ťažké, majte sa radi!

Rezervácia: +421 908 580 090

Facebook: sedliacha



Máme aj ubytovania!

Ak si sa nažral, neodchádzaj! Dripi sa našimi chutnými pálenkami, a prenocuj u nás v Štúrove! Ak si zvedavý, aké izby pre teba máme, navštívi jednu z nižšie uvedených [www adries](http://www.adries.com) alebo naskenujte tajné QR kódy pomocou telefónu:



Ubytovanie v Šipošovom dvore (tu, vo dvore)
Ubytovanie pod Čerešňou (100m)
Sedliacky dom (100m)

Krásne, nové apartmány
tu, vo dvore



www.siposov-dvor.sk

alebo



ubytovanievsturove.com

Kódy QR môžete naskenovať pomocou telefónu!



32. Pre 2 sedliakov pomy je vo válove



33. Pre 4 sedliakov pomy je vo válove



34. Pre 6 sedliakov pomy je vo válove
Naša najväčšia misa...

suk

Rezervácia / Informácie: +421 908 580 090

Facebook: sedliacka
www.sedliacka.sk