

Jedálny lístok



GOYA

VITALITY HOTEL

* * * *

GOYA VITALITY HOTEL | Reštaurácia Klára

Vitajte v priestoroch, ktoré nesú meno poslednej obyvateľky kaštieľa – **Kláry Zichy**.

Ženy, ktorá tu žila, prijímala hostí a vytvárala atmosféru domova, akú sa dnes snažíme preniesť aj na váš stôl.

Klenby nad vami si pamätajú rozhovory, stretnutia aj tiché večery.

Kaštieľ vo Voderadoch bol vždy miestom pohostinnosti – a práve na túto tradíciu nadväzujeme.

V reštaurácii Klára sa stretáva bohatá história s prítomnosťou, ktorej ste teraz súčasťou.

Šéfkuchár Peter Bracho patrí medzi špičku slovenskej gastronómie, no napriek tomu zostáva verný tomu najdôležitejšiemu – radosti z varenia. Má cit pre detail aj chuť, rád kombinuje nečakané suroviny a hľadá momenty, ktoré hosta prekvapia.

Pretože práve v tom je podstata jeho kuchyne – priniesť vám radosť z jedla.

Skutočnú, úprimnú, takú, na ktorú sa nezabúda.

Nech je váš čas u nás príjemným zastavením

– pri dobrom jedle, skvelom víne a úžasnej spoločnosti.

Prajeme vám dobrú chuť a krásny zážitok.

„Jedlo je pokrm tela, vzdelanie pokrm duše.” - Seneca

GOYA VITALITY HOTEL | Klára Restaurant

*Welcome to a space that bears the name of the château's last resident – **Klára Zichy**.*

A woman who lived here, welcomed guests, and created a sense of home that we strive to bring to your table today.

The vaulted ceilings above you remember conversations, gatherings, and quiet evenings.

The château in Voderady has always been a place of hospitality – and it is this tradition we proudly continue.

At Restaurant Klára, rich history meets the present – of which you are now a part.

Head Chef Peter Bracho is among the leading figures of Slovak gastronomy, yet he remains true to what matters most – the joy of cooking. He has a keen sense for detail and flavour, enjoys combining unexpected ingredients, and seeks moments that surprise his guests.

Because that is the essence of his cuisine – to bring you joy through food.

Genuine, sincere, and memorable.

May your time with us be a pleasant pause –

with good food, excellent wine, and wonderful company.

We wish you a delightful dining experience.

„Food is nourishment for the body, education is nourishment for the soul.” - Seneca

Degustačné menu | *Tasting menu*

Pre 2 osoby | *For 2 persons*

Amuse bouche

Telacie “Vitello”

bylinková majonéza, jogurt žltkový krém, lieskovce

Veal “Vitello”

herb mayonnaise, yoghurt and egg yolk cream, hazelnuts

(A: 1, 3, 7, 8, 9)

Pečený kaleráb

melón, slnečnica, dulový ocot z Hontu, kozia granita

Roasted Kohlrabi

melon, sunflower seeds, quince vinegar from Hont farm, goat cheese granita

(A: 1, 3, 7, 8)

Filet z jesetera

údené paté, hrášok s ricottou, holandská omáčka

Sturgeon Fillet

smoked pâté, peas with ricotta, Hollandaise sauce

(A: 1, 3, 4, 7, 12)

Srnčí chrbát

špenátové taštičky plnené mäsovým ragú, zelerové pyrė s vanilkou, pralinka z foie gras, omáčka z lahôdkového droždia

Grilled venison loin

spinach pastry stuffed with roasted venison neck, celery purée with vanilla, foie gras praline, fine yeast sauce

(A: 1, 3, 7, 9)

Mousse z bielej čokolády s karamelizovaným banánom

malinová omáčka, mandle, zmrzlina z figových listov

White Chocolate Mousse with Caramelised Banana

raspberry sauce, almonds, fig leaf ice cream

(A: 3, 7, 8)

Degustačné menu pre 2 osoby | *Tasting menu for 2 person* 139 EUR

Vínne párovanie pre 1 osobu | *Wine pairing for 1 person* 35 EUR

Degustačné menu je v ponuke zostavené našou kuchyňou ako celok a **nie je možné** ho meniť, či zamieňať jednotlivé chody. V prípade špeciálnych požiadaviek to s nami prosím konzultujte vopred. **Odporúčame rezerváciu vopred.**

The tasting menu is curated by our kitchen and cannot be altered or substituted.
For any special requirements, please consult them with us in advance. We recommend booking in advance.

Predjedlá | Appetizers

Telacie "Vitello"

15,80 EUR

bylinková majonéza, jogurt, žĺtkový krém, lieskovce, chlieb

Veal "Vitello"

herb mayonnaise, yoghurt, egg yolk cream, hazelnuts, bread

80 g (A: 1, 3, 7, 8, 9, 10)

Farmárske paradajky

12,80 EUR

remeselný syr White Lady, bazalkovo - mäťová zmrzlina

Farm Tomatoes

artisanal White Lady cheese, basil and mint ice cream

120 g (A: 1, 3, 7, 12)

Pečený kaleráb

11,90 EUR

melón, slnečnica, dulový ocot z Hontu, kozia granita, chlieb

Roasted Kohlrabi

melon, sunflower seeds, quince vinegar from Hont farm, goat cheese granita, bread

90 g (A: 1, 3, 7, 8)

Polievky | Soups

Hovädzie consommé

6,90 EUR

koreňová zelenina, žĺtková cestovina, ligurček

Beef Consommé

root vegetables, egg yolk pasta, lovage

250 ml (A: 1, 3, 6, 9)

Krém z pečených topinamburov

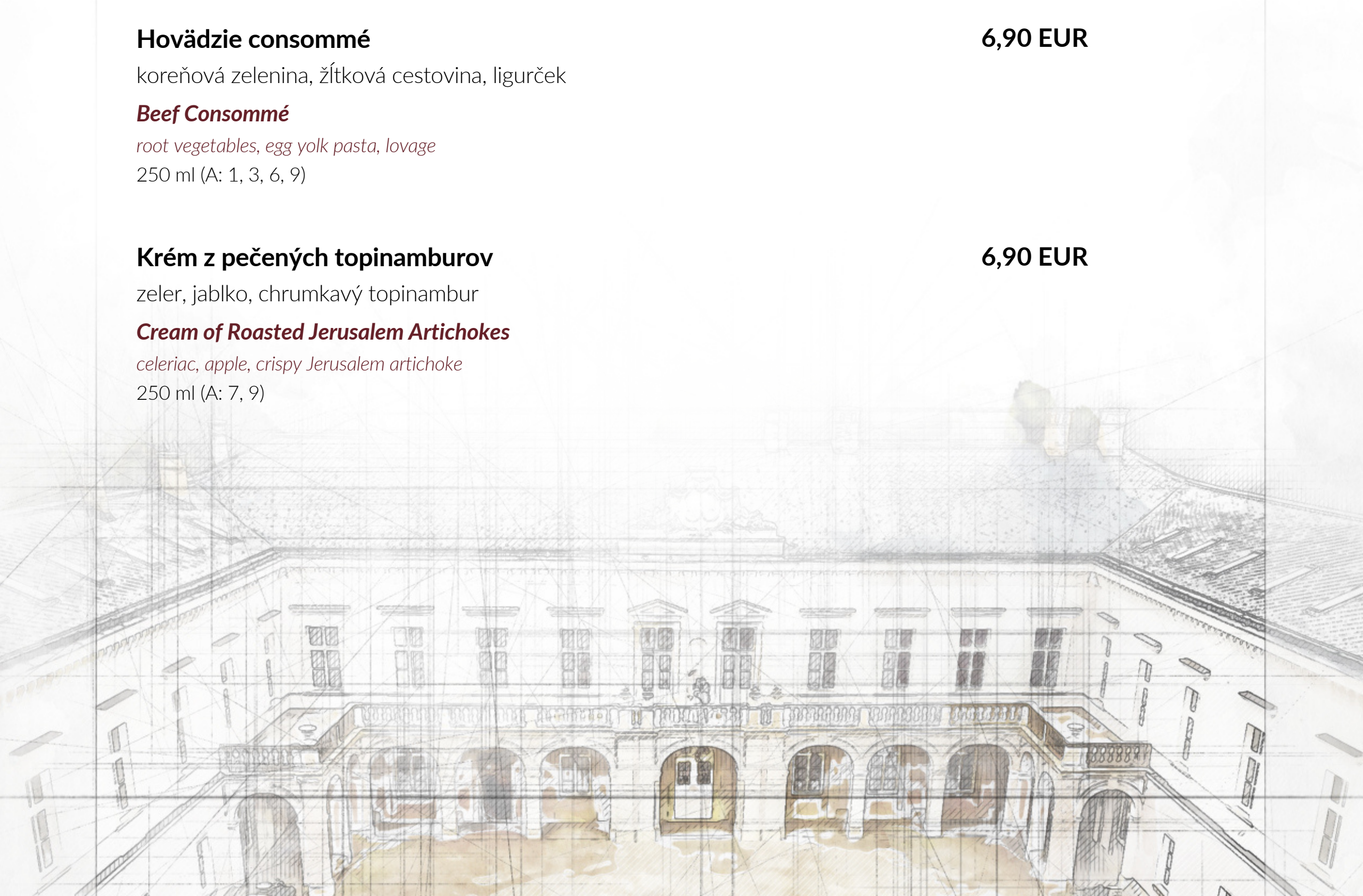
6,90 EUR

zeler, jablko, chrumkavý topinambur

Cream of Roasted Jerusalem Artichokes

celery, apple, crispy Jerusalem artichoke

250 ml (A: 7, 9)



Hlavné jedlá | *Main dishes*

Filet z jesetera

28,40 EUR

údené paté, hrášok s ricottou, holandská omáčka

Sturgeon Fillet

smoked pâté, peas with ricotta, Hollandaise sauce

140 g (A: 1, 3, 4, 7, 12)

Roláda z králika

26,60 EUR

mäsová kroketa, pečená mrkva, krupicový knedlík, papriková espuma

Rabbit Roulade

meat croquette, roasted carrot, semolina dumpling, paprika espuma

200 g (A: 1, 3, 7)

Jahňacia terina

26,90 EUR

mrkvové pyrė, zemiakové lokše, nakladané ríbezle, feniklový šalát

Lamb Terrine

carrot purée, potato flatbread, pickled redcurrants, fennel salad

180 g (A: 1, 6, 7, 9)

Telací pavúčík pečený na dreve

27,90 EUR

biela cibuľa, cviklový gratin, divoká brokolica, pečené droždie

Wood-Roasted Veal Spider Steak

white onion, beetroot gratin, wild broccoli, roasted yeast

180 g (A: 7, 9, 10)

Grilovaný srnčí chrbát **SIGNATURE DISH**

28,50 EUR

špenátové taštičky plnené mäsovým ragú, zelerové pyrė s vanilkou, foie gras pralinka, omáčka z lahôdkového droždia

Grilled venison loin

spinach pastry stuffed with roasted venison neck, celery purée with vanilla,

foie gras praline, fine yeast sauce

190 g (A: 1, 7, 9)

Dry aged Sirloin steak z Pavlíc

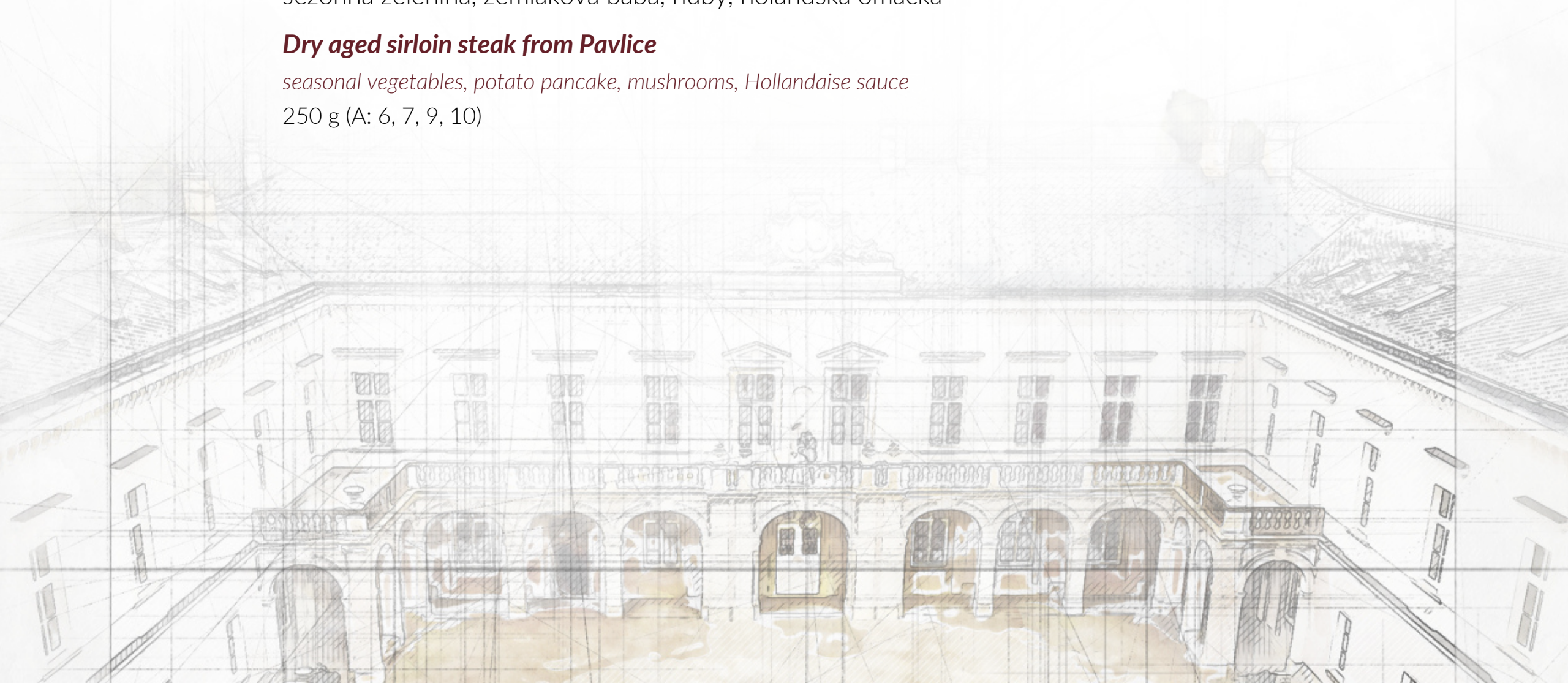
42,00 EUR

sezónna zelenina, zemiaková baba, huby, holandská omáčka

Dry aged sirloin steak from Pavlice

seasonal vegetables, potato pancake, mushrooms, Hollandaise sauce

250 g (A: 6, 7, 9, 10)



Vegetariánske jedlá | *Vegetarian meals*

Zemiakové knedličky

17,50 EUR

Zajkové huby, jogurt, espuma zo syra Alpesi od Cheesio, pečené lieskovce

Potato Dumplings

mushrooms from Zajkove huby farm, yoghurt, Alpesi cheese espuma by Cheesio, roasted hazelnuts

250 g (A: 1, 3, 6, 7, 8)

Pečená kapusta

16,50 EUR

tofu paté, fenikel, pečené droždie, javorový ocot

Roasted Cabbage

tofu pâté, fennel, roasted yeast, maple vinegar

250 g (A: 6, 10, 12)

Detské menu | *Kid's menu*

*V ponuke len pre deti | *available for children only*

Špagety*

8,80 EUR

s paradajkovou omáčkou, restovanou zeleninou a strúhaným syrom

Spaghetti

with tomato sauce, sautéed vegetables and grated cheese

150 g (A: 1, 3, 7, 9)

Vyprážené kuracie prsia*

10,90 EUR

hranolky, kečup, strúhaný syr

Fried chicken breast

potato fries, ketchup, grated cheese

100 g (A: 1, 3, 6, 7)

Palacinky*

8,50 EUR

s džemom, čokoládou, šľahačkou a ovocím

Pancakes

with jam, chocolate, whipped cream and fruit

200 g (A: 1, 3, 7)



Dezerty | Desserts

Mousse z bielej čokolády s karamelizovaným banánom

10,50 EUR

malinová omáčka, mandle, zmrzlina z figových listov

White Chocolate Mousse with Caramelised Banana

raspberry sauce, almonds, fig leaf ice cream

90 g (A: 3, 7, 8)

Marhuľové parfé

9,90 EUR

mak z Jarnej, bazový čaj, feniklový olej

Apricot parfait

poppy seeds from Jarná, elderflower tea, fennel oil

90 g (A: 3)

Tvarohové slíže

9,90 EUR

čerešne, perník, zmrzlina z okrového maku

Curd Cheese Noodles

cherries, gingerbread, ochre poppy seed ice cream

90 g (A: 1, 3, 7)



Ceny sú platné od | *Prices are valid from 13.7.2026*

Šéfkuchár | *The Chef*

Peter Bracho

Ceny sú uvedené v Eurách vrátane DPH.

Prices are stated in Euros including VAT.

Hmotnosť mäsa je uvedená v surovom stave.

The weight of meat is given in the raw condition.

Ohľadom potravinových alergií, intolerancií alebo špeciálnych diét sa, prosím, obráťte na obsluhu.

Regarding food allergies, intolerances or special diets, please, contact the staff.

Zoznam alergénov obsiahnutých v jedlách **1.** Obilniny obsahujúce lepok (t. j. pšenica, raž, jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridné odrody) 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 (vrátane laktózy);

8. Orechy, ktorými sú mandle, lieskové orechy, vlašské orechy, kešu, pekanové orechy, para orechy, pistácie, makadamové orechy, 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 koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg alebo 10 mg/l vyjadrené ako SO

13. Vlčí bôb a výrobky z neho; **14.** Mäkkýše a výrobky z nich

List of dishes allergens 1. Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof; 2. Crustaceans and products thereof; 3. Eggs and products thereof;

4. Fish and products thereof; 5. Peanuts and products thereof; 6. Soybeans and products thereof;

7. Milk and products thereof; 8. Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts, and products thereof;

9. Celery and products thereof; 10. Mustard and products thereof; 11. Sesame seeds and products thereof;

12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg , or 10 mg/litre in terms of the total SO,

13. Lupin and products thereof; 14. Molluscs and products thereof

Pôvod mäsa: Kuracie mäso (AT), Kačacie mäso (SK/ HU/ CZ), Hovädzie mäso (SK/ AT), Telacie mäso (SK/ AT), Bravčové mäso (SK), Jahňacie mäso (SK), Divina (SK), Ryby (SK/ ITA),

Origin of meat: Chicken meat (SK), Duck meat (SK/ HU/ CZ), Beef meat (SK), Veal meat (SK/ AT),

Pork meat (SK), Lamb meat (SK), Wild meat (SK), Fish (SK/ ITA)

