



---

## PONUKA ŠÉFKUCHÁRA

SÉF AJÁNLTATA • CHEF'S SPECIAL

Špargľový krém s krutónmi 250ml/ 1,3,7

Spárgakrémleves krutonnal

Asparagus cream soup with croutons

8,00 €

Konfitované kráľíčie stehno s krémovou redukciou z koreňovej zeleniny a zemiakovým knedlíkom 200g/ 1,3,7

Konfitált nyúlcomb krémes gyökérszöldség redukcióval és burgonyagombóccal

Confit rabbit leg with creamy root vegetable reduction and potato dumpling

27,00 €

Tvarohové parfé s jahodami na piškótovom základe 100g/ 1,3,7

Túrós parfét eperrel és piskótaalappal

Quark parfait with strawberries and a sponge cake base

8,00 €

---



# RAKÚSKO-UHORSKÁ GASTRONÓMIA

OSZTRÁK-MAGYAR GASZTRONÓMIA • AUSTRIAN-HUNGARIAN GASTRONOMY

V Chateau Bela sa inšpirujeme bohatou kulinárskou tradíciou Rakúsko-Uhorska, kde sa noblesa šľachtických stolov snúbi s autentickými regionálnymi chuťami.

Pri tvorbe tohto jedálneho lístka sme sa inšpirovali receptami, ktoré kedysi zdobili šľachtické stoly. S úctou k histórii ich prinášame v modernej podobe, aby ste si mohli vychutnať ich nadčasovú harmóniu. Chateau Bela je symbolom výnimočných gurmánskych chvíľ a v tejto tradícii s hrdosťou pokračujeme.

A Chateau Bela-ban hiszünk abban, hogy a gasztronómia egy művészet, amely összeköti a múltat a jelennel.

Étlapunk tisztelgés az Osztrák-Magyar Monarchia nemesi és gazdag kulináris hagyományai előtt, ahol az arisztokratikus elegancia találkozik a régiók autentikus ízeivel. Történelmünk tisztelete mellett klasszikus recepteket hozunk el modern formában, hogy Ön is élvezhesse azok időtlen harmóniáját.

At Chateau Bela, we draw inspiration from the rich culinary traditions of the Austro-Hungarian Empire, where aristocratic elegance meets authentic regional flavors.

Honoring history, we present classic recipes in a modern interpretation, allowing you to enjoy their timeless harmony. Chateau Bela has always been a symbol of exceptional culinary moments, and we proudly continue this tradition.

Roman Remiš

*Chef de Cuisine*



# MENU

ÉTLAP • MENU

---



---

## PREDJEDLÁ • ELŐÉTELEK • STARTERS

- 80g Uhorská kačacia paštéta, cibul'ový džem, malinová redukcia, domáci 10,00 €  
A 1 chlieb  
Magyar kacsamájpástétom, hagymalekvár, málnás redukció, házi kenyér  
Hungarian duck pâté, onion jam, raspberry reduction, homemade bread
- 80g Mignon langoš, gratinované hubové ragú 8,00 €  
A 1,7 Mignon lángos, gratinált gombaragu  
Mignon lángos with gratinated mushroom ragout

## POLIEVKY • LEVESEK • SOUPS

- 250ml Viedenský silný hovädzí vývar s krupicovými nokmi, zeleninou a 8,00 €  
A 1,3,7,9 fritátovými rezancami  
Bécsi erőleves marhahússal, daragaluska, zöldségek, palacsintametélt  
Viennese rich beef consommé with semolina dumplings, vegetables, and frittata noodles
- 250ml Halászlé baróna Ullmanna 10,00 €  
A 4 Ullmann báró halászle  
Halászlé à la Baron Ullmann – Traditional Hungarian Fisherman's Soup
-



## HLAVNÉ JEDLÁ • FŐÉTELEK • MAIN DISH

150g A 1,3,7	<b>Dolnozemský kurací paprikás s petržlenovou tarhoňou</b> Alföldi csirkepaprikás petrezselymes tarhonyával Lowland-style chicken paprikash with parsley tarhonya	22,00 €
200g A 1,3,7,10	<b>Viedenský teľací rezeň podľa Maršala Radeckého s domácim zemiakovým šalátom</b> Bécsi borjúbécsi Radeckzy Marsall módra, házi burgonyasalátával Viennese veal schnitzel à la Marshal Radecky with homemade potato salad	25,00 €
150g A 1,7,10	<b>Roštenka grófa Eszterházyho, risi-bisi, koreňová zelenina, smotana</b> Eszterházy rostélyos, rizibizi, gyökérszöldségek, tejszín Count Eszterházy's beef sirloin, risi-bisi, root vegetables, cream	28,00 €
150/200g	<b>Vyzretý Rib eye steak z mladého Hereford býka, domáce hranolky</b> Érlelt Rib-eye steak fiatal Hereford bikából, házi hasáburgonyával Aged Rib-eye steak from young Hereford beef with homemade fries	35,00 €
250g A 1,3,7	<b>Tirolské Käsespätzle, zapekané syrové halušky</b> Tirolí Käsespätzle, sült sajtos nokedli Tyrolean Käsespätzle, baked cheese dumplings	18,00 €
250g A 7	<b>Caprese šalát s mixom mladých listových šalátov</b> Caprese saláta fiatal salátalevelek keverékével Caprese salad with a mix of young leafy greens	?



## DEZERTY & SYR • DESZERTEK & SAJT • DESSERTS & CHEESE

100g A 1,3,7	<b>Cisársky trhanec s lesným ovocím</b> Császármorzsa erdei gyümölcsökkel Kaiserschmarrn with forest berries	12,00 €
70g A 1,3,7	<b>Somlói halušky</b> Somlói galuska Somlói sponge cake	12,00 €
?g A ?	<b>Sorbet (podľa dennej ponuky)</b> Sorbet (a napi ajánlat szerint) Sorbet (according to the daily offer)	6,00 €

## DETSKÉ MENU • GYEREK MENÜ • KIDS MENU

70/100g A 1,3,7	<b>Domáce kuracie nugetky v panko strúhanke s hranolkami a kečupom</b> Házi csirkenuggets panko morzsában, hasáburgonyával és ketchuppal Homemade chicken nuggets in panko breadcrumbs with fries and ketchup	12,00 €
150g A 1,3,7	<b>Cestoviny Pomodoro so syrom</b> Pomodoro tészta parmezánnal Pomodoro pasta with cheese	9,00 €
120g A 1,3,7	<b>Palacinky s Nutellou a domácou šľahačkou</b> Palacsinta Nutellával és házi tejszínhabbal Crêpes with Nutella and homemade whipped cream	9,00 €



# NÁPOJE

ITALOK • BEVERAGES

---



## APERITÍVY • APERITIFEK • APERITIFS

Martini Bianco, Dry, Rosso, Fiero	10 cl	5,50 €
Campari, Aperol	4 cl	6,00 €
Aperol Spritz (Aperol 6cl, Prosecco 10cl, S3da 2cl)	18 cl	12,00 €
Martini Fiero & Tonic (Martini Fiero 10 cl, Tonic 10cl)	20 cl	7,00 €
Sherry Fino, Medium, Golden	4 cl	6,00 €
Sandeman Ruby & White Porto	8 cl	8,50 €
Chandon Garden Spritz (Chandon, pomaran3, l'ad)	0,75 l	45,00 €

## NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE • ÜDÍTŐK • SOFT DRINKS

Minerálna voda Gasteiner (perlivá, neperlivá)	0,33 l	3,50 €
Ásványvíz Gasteiner (szénsavas, szénsavmentes)	0,75 l	5,00 €
Mineral water Gasteiner (sparkling, non-sparkling)		
Minerálna voda (Fatra)	0,25 l	3,50 €
Ásványvíz (Fatra)		
Mineral water (Fatra)		
Bela Royal voda - víz - water	1 l	4,00 €
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite	0,33 l	4,00 €
Tonic, Vinea, Kofola	0,25 l	4,00 €
Ovocné džúsy (pomaran3, multivitamín, jablko)	0,10 l	2,50 €
Gyümölcslevek (narancs, multivitamin, alma)		
Fruit juices (Orange, Multivitamin, Apple)		
Fever Tree (Tonic Water, Ginger Ale, Ginger Beer)	0,20 l	5,50 €
Fentimans Rose Lemonade & Curiosity Cola	0,275 l	5,50 €

## KÁVA • KÁVÉ • COFFEE

Espresso, Ristretto Illy	3,50 €
Double Espresso Illy	6,00 €
Cappuccino, Caffé Latte Illy	5,00 €
3aj - Tea Ronnefeldt (sypaný 3aj - szálas tea - loose tea)	6,00 €

(Sweet Camomile, Vanilla Rooibos, get the Power Fruit, Grannys Garden Fruit, Darjeeling Summer Gold, English Breakfast, Greenleaf, Peppermint, Jasmin Gold, Herbs & Ginger)





## PIVO • SÖR • BEER

Corona Extra 4,5%	0,355 l	5,00 €
Pilsner Urquell 4,4%	0,33 l	5,50 €
Pilsner Urquell 5% (čapované-csapolt-draft)	0,4 l	5,00 €
Peroni Nastro Azzurro 0%	0,33 l	5,00 €

## ŠUMIVÉ VÍNA • HABZÓ BOROK • SPARKLING WINE

Château Belá Traditionelle 2023	0,75 l	55,00 €
Prosecco D. O. C. Treviso	0,75 l	35,00 €
	0,10 l	5,00 €

## ŠAMPANSKÉ • PEZSGŐ • CHAMPAGNE

Moët & Chandon Brut Impérial	0,75 l	140,00 €
Pol Roger	0,75 l	140,00 €
Bollinger	0,75 l	150,00 €
Moët & Chandon Rosé Ice Impérial	0,75 l	140,00 €
Pol Roger 2015 Rosé Vintage	0,75 l	240,00 €
Dom Pérignon Blanc 2013 Vintage	0,75 l	350,00 €

Exkluzívne šampanské, ktoré je kombináciou odrôd Pinot Noir a Chardonnay a získal 95 bodov od vinneho advokáta Roberta Parkera.

Exclusive champagne, which combines varieties of Pinot Noir and Chardonnay, and received 95 points from wine advocate Robert Parker.

Armand de Brignac Brut Gold	0,75 l	490,00 €
-----------------------------	--------	----------

Exkluzívne šampanské, ktoré je kombináciou odrôd Chardonnay, Pinot Noir a Pinot Meunier a získal 95 bodov od prestížneho magazínu Decanter.

Exclusive champagne, which combines varieties of Chardonnay, Pinot Noir and Pinot Meunier varieties, and received 95 points from the prestigious Decanter magazine.

## ROSÉ VÍNA • ROSÉ BOROK • ROSÉ WINES

	0,75 l	0,10 l	
2023 Château Belá Cabernet sauvignon	suché/szárász/dry	26,00 €	3,50 €

## DEZERTNÉ VÍNA • DESSZERTBOROK • DESSERT WINES

2017 Château Belá Rizling rýnsky, cibébové	sladké/édes/sweet	0,50 l	65,00 €
--	-------------------	--------	---------



## ČERVENÉ VÍNA • VÖRÖSBOROK • RED WINES

0,75 l

0,10 l

2018	Château Belá Cabernet sauvignon	suché/száraz/dry	55,00 €	7,50 €
2018	Château Belá Alibernet	suché/száraz/dry	55,00 €	7,50 €
2018	Château Belá Rulandské modré	suché/száraz/dry	55,00 €	7,50 €

## BIELE VÍNA • FEHÉRBOROK • WHITE WINES

0,75 l

0,10 l

2023	Château Belá Rizling vlašský	suché/száraz/dry	32,00 €	4,50 €
2023	Château Belá Veltínske zelené	suché/száraz/dry	32,00 €	4,50 €
2023	Château Belá Rulandské šedé	suché/száraz/dry	32,00 €	4,50 €
2023	Château Belá Breslava	suché/száraz/dry	32,00 €	4,50 €
2023	Château Belá Rizling rýnsky	suché/száraz/dry	35,00 €	5,50 €
2022	Château Belá Rizling vlašský	suché/száraz/dry	32,00 €	4,50 €
2022	Château Belá Veltínske zelené	suché/száraz/dry	32,00 €	4,50 €
2022	Château Belá Rizling rýnsky	polosuché/félszáraz/semidry	35,00 €	5,50 €
2021	Château Belá Tramín červený	suché/száraz/dry	32,00 €	4,50 €
2021	Château Belá Rizling rýnsky	polosuché/félszáraz/semidry	35,00 €	5,50 €
2021	Château Belá Rizling vlašský	polosuché/félszáraz/semidry	32,00 €	4,50 €
2021	Château Belá Veltínske zelené	suché/száraz/dry	32,00 €	4,50 €
2020	Château Belá Rizling vlašský	suché/száraz/dry	32,00 €	4,50 €
2020	Château Belá Veltínske zelené	suché/száraz/dry	32,00 €	4,50 €
2019	Château Belá Rulandské šedé	suché/száraz/dry	35,00 €	5,50 €
2019	Château Belá Rizling vlašský	suché/száraz/dry	32,00 €	4,50 €
2019	Château Belá Veltínske zelené	suché/száraz/dry	32,00 €	4,50 €
2018	Château Belá Rulandské šedé	suché/száraz/dry	35,00 €	5,50 €
2018	Château Belá Rizling vlašský	suché/száraz/dry	35,00 €	5,50 €
2017	Château Belá Rulandské šedé	suché/száraz/dry	32,00 €	5,00 €
2012	Château Belá Rizling rýnsky	polosladké/féledes/semisweet	45,00 €	6,30 €
2001	Château Belá Rizling rýnsky	sladké/édes/sweet	1 500,00 €	

Ikonické víno, ktoré ako jediné na Slovensku získalo 94 bodov od vínného advokáta Roberta Parkera.

An iconic wine, which was the only wine in Slovakia that received 94 points from wine advocate Robert Parker.



---

## DESTILÁTY • PÁLINKÁK • SPIRITS

4 cl

Hroznovica - Szőlő - Grapes	9,00 €
Hruškovica - Körte - Pear	9,00 €
Jablkovica - Alma - Apple	9,00 €
Marhuľovica - Barack - Apricot	9,00 €
Ríbezľovica - Ribizli - Black Currant	15,00 €
Slivovica - Szilva - Plum	9,00 €
Višňovica - Meggy - Cherry	9,00 €
Spišská borovička	5,30 €
Gyulai Chren - Torma - Horseradish	14,00 €

## LIKÉRY • LIKÓRÖK • LIQUEURS

4 cl

Amaretto di Saronno	5,00 €
Baileys Irish Cream	5,00 €
Cointreau	5,00 €
Limoncello	5,00 €
Kahlúa	5,00 €
Malibu	5,00 €
Ramazzotti (Amaro, Sambuca)	5,00 €
Becherovka	5,50 €
Fernet Stock	5,50 €
Fernet Citrus	5,50 €
Jägermeister	5,50 €
Unicum	5,00 €
Bentianna	7,00 €
Grand Marnier	5,00 €
Chambord	5,00 €
Tatratea Original 52%	7,00 €
Mak - Mák - Poppy Seed Liquor	12,00 €
1000 Ročná Včela 52% Med - Méz - Honey	8,00 €

## RUM • CUBA

4 cl

Bacardi Carta Blanca	6,50 €
Santiago de Cuba 12 años	10,00 €
Ron Vacilon 25 años (Handmade)	25,00 €

---



## RUM • DOMINICAN 4 cl

Ron Barceló Imperial	9,00 €
Presidente Marti 23 años	13,00 €
Brugal 1888	13,00 €
Cubaney Tesoro 25 años	18,00 €

## RUM • BARBADOS 4 cl

Mount Gay Black Barrel	10,00 €
Bumbu	12,00 €
Doorly's 14 años	15,00 €

## RUM • GUATEMALA 4 cl

Botran Solera	9,00 €
Zacappa Solera Gran 23 años	15,00 €

## RUM • VENEZUELA 4 cl

Diplomatico Reserva Exclusiva 12 años	12,00 €
---------------------------------------	---------

## RUM • PANAMA 4 cl

Malecon 25 años Reserva Imperial	18,00 €
----------------------------------	---------

## RUM • COLUMBIA 4 cl

Dictador 20 años	18,00 €
------------------	---------

## RUM • JAMAICA 4 cl

Captain Morgan Spiced Gold	9,00 €
----------------------------	--------

## RUM • MAURITIUS 4 cl

Blue of Mauritius Gold	18,00 €
------------------------	---------

---



---

English Harbour Reserve 10 años	15,00 €
---------------------------------	---------

## RUM • PERU 4 cl

Ron Millonario XO	22,00 €
-------------------	---------

Ron Millonario Kuytchi	10,00 €
------------------------	---------

## RUM • GUYANA 4 cl

El-Dorado 15 años	15,00 €
-------------------	---------

## RUM • MARTINIQUE 4 cl

Clement VSOP	18,00 €
--------------	---------

## RUM • PHILIPPINES 4 cl

Don Papa Baroko	12,00 €
-----------------	---------

## COGNAC, BRANDY, ARMAGNAC, CALVADOS 4 cl

Karpatské Brandy Špeciál	8,00 €
--------------------------	--------

Calvados Boulard Grand Solage	8,50 €
-------------------------------	--------

Hennessy VS	8,50 €
-------------	--------

Hennessy VSOP	12,00 €
---------------	---------

Remy Martin VSOP	14,00 €
------------------	---------

Armagnac Castarède Hors d'Age 20ans	14,00 €
-------------------------------------	---------

Armagnac Chateau de Tariquet XO Chance	18,00 €
--	---------

Remy Martin XO	35,00 €
----------------	---------

Hennessy XO	35,00 €
-------------	---------

## GIN 4 cl

Oxley	9,00 €
-------	--------

Bombay Sapphire	9,00 €
-----------------	--------

Star of Bombay	9,00 €
----------------	--------

G´Vine	9,00 €
--------	--------

---



---

Tanqueray	9,00 €
Hendricks	9,00 €
Gin Gin (Slovakia)	9,00 €
Beefeater	7,00 €
Gordon's gin	7,00 €

## TEQUILA

4 cl

Cazcabel Blanco	6,00 €
Cazcabel Reposado	6,00 €
Olmecca Blanco	6,00 €
Olmecca Gold	6,00 €
El Jimador Blanco	6,00 €
El Jmador Reposado Gold	6,00 €
Don Julio R. Blanco	9,00 €
Don Julio Reposado	9,00 €
Herradura Blanco	9,00 €

## VODKA

4 cl

Bellvedere Vodka	8,00 €
Grey Goose	10,00 €
Double Cross Vodka (Slovak)	12,00 €
Beluga Gold Line (Russian Vodka)	28,00 €
Absolut Vodka	8,00 €
Finlandia Vodka	8,00 €

## BLENDED SCOTCH WHISKEY

4 cl

Ballantines	6,00 €
Chivas Regal	9,00 €
J. Walker Red	8,00 €
J. Walker Black	8,00 €

## SCOTCH SINGLE MALT WHISKEY

4 cl

Glenmorangie 10 years	10,00 €
Ardbeg	14,00 €
Macallan Double Cask 12 years	18,00 €

---



---

Highland park 12 years	10,00 €
Glenkinchie 12 years – lowland	10,00 €
Cragganmore 12 years – speyside	10,00 €
Glenfiddich 12 years – speyside	14,00 €
Lagavulin 16 years – islay	18,00 €
Dalwhinnie 15 years – highland	10,00 €
Oban 14 years – highland	10,00 €
Talisker 10 years – island	12,00 €

## IRISH WHISKEY

4 cl

Jameson	8,00 €
Tullamore D.E.W	8,00 €

## CANADIAN WHISKY

4 cl

Canadian Club	7,00 €
---------------	--------

## JAPANESE WHISKEY

4 cl

Suntory Yamazaki 12 years	55,00 €
---------------------------	---------

## BOURBON

4 cl

Jim Beam white	8,00 €
Four Roses	8,00 €

## TENNESSEE

4 cl

Jack Daniel's	8,00 €
Jack Daniel's Single Barrel	14,00 €

---



#### ALERGÉNY

1. Lepok / 2. Kôrovce / 3. Vajcia / 4. Ryby / 5. Arašidy / 6. Sója / 7. Mlieko a výrobky z neho vrátane laktózy / 8. Orechy / 9. Zeler / 10. Horčica / 11. Sezamové semená / 12. Oxid siričitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10mg/kg / 13. Vlčí bôb / 14. Mäkkýše

#### ALLERGÉNEK

1. Glutén / 2. Rákfélék / 3. Tojás / 4. Hal / 5. Földimogyoró / 6. Szójabab / 7. Tej és belőle készült termékek / 8. Diófélék / 9. Zeller / 10. Mustár / 11. Szezámag / 12. Kén-dioxid és szulfitek 10 mg/kg-nél nagyobb koncentrációban / 13. Csillagfürt / 14. Puhatestűek

#### ALLERGENS

1. Gluten / 2. Crustacean / 3. Egg / 4. Fish / 5. Peanut / 6. Soy / 7. Milk and dairy / 8. Tree nuts / 9. Celery / 10. Mustard / 11. Sesame / 12. Sulfur dioxide and sulfites at concentrations above 10 mg/kg / 13. Lupins / 14. Shellfish

Ceny sú uvedené v Euro a to vrátane príslušnej DPH. Ceny boli kalkulované dňa 15.1.2025. S prosbami ohľadne diét sa prosím, obráťte na náš personál. Hmotnosť mäsa pri hlavných jedlách je uvedená v surovom stave. Mäso, ktoré používame, pochádza z krajín: Slovensko, Česká republika, Maďarsko, Rakúsko, Španielsko, Írsko, USA, Japonsko a Austrália.

Az árak euróban értendők és tartalmazzák a vonatkozó ÁFA-t. Az árak 2025. január 15-én lettek kalkulálva. Táplálkozási igényekkel kérjük keresse munkatársainkat. A főételek hújának tömege nyers állapotban van megadva. Az általunk használt hús Szlovákiából, Csehországból, Magyarországról, Ausztriából, Spanyolországból, Írországból, az USA-ból, Japánból és Ausztráliából származik.

Prices are listed in Euros and include the relevant VAT. Prices were calculated on 15.1.2025. Please contact our staff with dietary requests. The weight of the meat for the main dishes is given in the raw state. The meat we use comes from Slovakia, the Czech Republic, Hungary, Austria, Spain, Ireland, the USA, Japan and Australia.

#### F&B MANAGER

Branislav Selecký

#### PREVÁDZKOVATEĽ / MANAGED BY

Hotel Château Belá, s.r.o.

Belá 1, 943 53 Belá