

Vážený zákazník,


vítame Vás v „peruánskej banke“, ktorej trezory sú plné dobrého jedla a nápojov. Možno si kladiete otázku, prečo banka a prečo práve peruánska? Odpoveď na prvú otázku získate, keď sa pozriete von z nášho okna - v okolí dominujú finančné inštitúcie, takže sme sa snažili dodržať charakter okolia...Odpoveď na druhú otázku môže byť rozmanitá. Napríklad, aby bolo každému zrejmé, že v našej banke sa nedajú uložiť ani vybrať peniaze, iba minúť. Zároveň je to určitý spôsob zloženia pocty vyspelej civilizácii pôvodných obyvateľov Peru - Inkov, ktorí vytvorili jednu z kolísk novodobého ľudstva, kde žili v symbióze s prírodou celé stáročia. Nemáme ambície ponúkať Vám rozmanité jedlá peruánskej kuchyne, čo vzhľadom na nedostupnosť originálnych surovín ani nie je možné, aj keď niekoľko špecialít sme pre Vás pripravili, skôr nám ide o atmosféru a spirit inskej ríše.

Naše služby sa snažíme poskytovať s cieľom chrániť životné prostredie, takže používame v našej prevádzke recyklovateľné a prírodné materiály a využiteľný odpad (sklo, papier, plasty...) separujeme. Pri servírovaní používame originálny ručne vyrábaný kameninový servis. Vďaka variabilnosti interiéru sme pre Vás schopní zorganizovať posedenie od malých skupín, cez svadby až po raut pre 100 osôb. Na požiadanie Vám upečieme prasiatko, zhotovíme ozdobné misky, pripravíme teplý aj studený bufet, ozvučíme priestory kvalitnou aparatúrou.

Dúfame, že sa budete u nás cítiť príjemne, ale ak by ste mali nejaké výhrady a pripomienky k práci našich zamestnancov, neváhajte sa obrátiť na manažéra reštaurácie na tel.čísle: 0908702606 alebo e-mailom na bancodelperu@bancodelperu.sk.

Prajeme Vám príjemné posedenie a dobrú chuť.

Dôležité informácie:

- Jedálny a nápojový lístok je platný od 1.11.2017
- Váha jedál a mäsovej zložky potravín je uvedená pred tepelnou úpravou.
- Cena jedla je s DPH - stanovená dohodou.
- Na prípravu jedla dohliada šéfkuchár Marek Straňovský
- Príprava jedla **na objednávku** trvá v závislosti od zložitosti jedla 20-40 minút, no v prípade väčšieho počtu objednávok alebo v dobe podávanie hotových jedál (počas obeda) môže byť tento čas aj dlhší (40-60minút).
- Objednávky na jedlá prijímame do 21.30 hod., v piatok a sobotu do 22.30 hod.
- Na požiadanie zákazníka zabalíme jedlo do prenosnej krabičky, ktorej cena je 0,30 €.
- Za vyhotovenie polovičnej porcie jedla pre dospelého človeka účtujeme príplatok 1,- €, vyhotovenie polovičnej porcie jedla pre dieťa (15 r.) je bezplatné.
- Vo všetkých priestoroch našej reštaurácie sa **nefajčí**.
- Rezervácia stolov a zlatého salónika je možná na tel.čísle 042/4260882.
- e-mail: bancodelperu@bancodelperu.sk , internet: www.bancodelperu.sk .
- Aktuality z reštaurácie a naše týždenné menu nájdete aj na Facebooku 

„La carta“ Jedlá na objednávku

„Entradas Frías y Calientes“ Studené a teplé predjedlá

◆ prosciutto na toaste so smotanou, bazalkou (150 g – mäso 30 g) ^{1,7}	3,50 €
◆ syr mozzarella s paradajkami a bazalkou (120 g) ⁷	3,50 €
◆ restovaná kuracia pečienka (180 g) s chlebom a kyslou uhorkou ¹	2,80 €
◆ slaninové chipsy s pálivou omáčkou (150 g) a pečivom ¹	3,60 €
◆ hrianka s volským okom a slaninkou (1 ks) ^{1,3}	1,70 €

„Ensaladas“ Šaláty

Malé šaláty do misky (150 g)

◆ kapustový s mrkvou, uhorkový, miešaný, strúhaná mrkva s jablkom, paradajkovo - cibuľový	1,80 €
---	--------

Veľké šaláty na tanier

◆ šalát Banco- čerstvá zelenina, opečený chlebič, slaninka, dresing (400 g) ⁷	5,40 €
◆ listový šalát s grilovaným lososom – (mix šalátov rukola, cherry rajčiny, olivy, parmezán, losos), (420 g) ⁴	7,80 €
◆ šopský šalát – paprika, uhorka, paradajka, feta, oliv.olej (350 g) ⁷	4,90 €
◆ taliansky s prosciuttom, olivami a kaparami (300 g) (uhorka, kukurica, čínska kapusta, olivy, prosciutto, kapary olivový olej)	4,90 €
◆ zel. šalát so syrom a kúskami kuracích pŕs (360 g – mäso 75 g) (paprika, paradajka, kukurica, čínska kapusta, pór, jablko, eidam, kuracie prsia, olivový olej) ⁷	4,90 €
◆ listový šalát s grilovaným morčacím mäsom a hruškou (400 g mäso 100 g), (rukola, polníček, cherry rajčiny, listový šalát)	6,70 €
◆ listový šalát s grilovanými rezancami z bravčovej panenky (400g – mäso 130g), (listový šalát, cherry rajčiny, rukola, polníček)	6,50 €

„Sopas“ Polievky špeciál

◆ fabada con pimentón - fazuľová pálivá (0,30 l) ₁	2,90 €
◆ cesnaková krémová v chlebe (0,30 l) _{1,7}	2,60 €
◆ paradajková s parmezánom (0,30 l) _{7,1}	2,10 €
◆ francúzska cesnaková s vaječným žĺtkom (0,30 l) _{1,7}	2,10 €
◆ ohnivá s kajanským korením, shi-take a sójovou omáčkou (0,30 l) _{3,6}	2,20 €
◆ slepačí vývar s mäsom, rezancami a zeleninou (0,30 l) ₁	1,60 €

„Qué cocinan los Incas?“ Jedlá peruánskej kuchyne

◆ Tortillas Manco Capac – zemiakové placky s bravčovými kúskami na peruánsky spôsob (mäso 130 g) _{1,7}	7,70 €
◆ Fabada con Pollo - kuracie prsia s fazuľou (mäso 130 g) _{1,7}	5,90 €
◆ Pollo alla Valdostana – kurací steak v paradajko-smotanovej omáčke (mäso 130 g) _{1,7}	6,30 €
◆ Fabada con Pimentón - fazuľová pálivá polievka (0,30 l) ₁	2,90 €
◆ Diablito – kuracie prsia v kokose s kukuričnými klasmi, fazuľou, šošovicou, ananásom a chilli papričkami (mäso 130 g) _{1,3,7}	7,70 €
◆ Papas a la Gringos – hovädzie mleté mäso s fazuľou zapekané so zemiakovými plátkami (mäso 100 g) _{1,7}	6,60 €
◆ La manjar de tres especies de carne- hovädzia sviečková, kuracie prsia, bravčové kare s tortillou (mäso 150 g) _{1,7}	8,20 €
◆ Tortillas con Cocinar Carne – tortilla plnená mletým hovädzím mäsom a pikantnou fazuľovou zmesou (mäso 130 g) _{1,7}	7,10 €
◆ Trucha de Cuzco - pikantný pstruh (mäso 200 g) ₄	6,70 €
◆ Lomo Saltado - hovädzia sviečková na rezance so zázvorom a sezamom (mäso 150 g) _{1,11}	8,10 €

„Pollo y Pavo“ Jedlá z hydiny

◆ kurací gyros s omáčkou tsatsiky (mäso 150 g) ₇	5,90 €
◆ kuracie kúsky v zemiakovom cestíčku (mäso 150 g) _{1,3,7}	5,50 €
◆ kuracie prsia plnené šunkou, hermelínom a šampiňónmi so syrovou omáčkou (mäso 150 g) _{1,7}	7,40 €
◆ kuracie prsia na zelenej fazuľke (mäso 150 g)	5,50 €
◆ kuracie medailonky so šampiňónovo- smotanovou omáčkou (mäso 150 g) _{1,7}	5,70 €
◆ zapekané kuracie prsia s bryndzou, šunkou a paprikou (mäso150 g) ₇	6,80 €
◆ grilovaný kurací steak so sušenými paradajkami a syrom (mäso150 g) ₇	5,90 €
◆ grilovaný kurací steak s hermelínovou omáčkou (mäso150 g) ₇	5,90 €
◆ kuracie prsia s brusnicovo-višňovou omáčkou (mäso 150 g) ₇	6,70 €
◆ kuracie prsia špikované sušenými slivkami a slaninkou na slivkovom víne (mäso 150 g) _{1,7}	7,00 €
◆ konfitované kačacie stehno s červenou kapustou a lokšami (350g) ₁	8,50 €
◆ morčacie medilony s olivami, brokolicou a chilli (mäso 150g) ₇	6,70 €
◆ morčací mešec plnený slaninkou, šampiňónmi, feferónkami a syrom (mäso 200 g) _{1,7}	7,60 €
◆ morčacie rezance s nivovou omáčkou (mäso 150 g) _{1,7}	5,90 €
◆ morčací steak s bylinkovým maslom a zeleninovým šalátom (mäso 150 g) ₇	5,90 €

„Chancho“ Jedlá z bravčového mäsa

◆ grilovaná bravčová panenka na kuriatkach (mäso 200 g) ₁	8,50 €
◆ plátky bravčovej panenky s nivovou omáčkou (mäso 130 g) _{1,7}	7,30 €
◆ grilovaná ihla z bravčovej panenky, kuracích prs, slaninky a šampiňónov (mäso 130 g) _{1,7}	6,60 €
◆ bravčová panenka so slivkovo-slaninkovou omáčkou a zeleným korením (mäso 130 g) _{1,3,7}	7,40 €
◆ bravčová panenka plnená nivou, šampiňónmi a pórom (mäso 200 g) ₇	8,60 €
◆ veža z bravčovej panenky s restovanou kuracou pečenkou na zemiakových plackách (mäso 100/ 70 g) _{1,3,7}	7,60 €
◆ bravčové pikantné soté so zemiakovými plackami (mäso 130 g) _{1,3,7}	8,50 €
◆ Cordon Bleu - vyprážený bravčový rezeň plnený šunkou a syrom (mäso 130 g) _{1,3,7}	5,90 €

Mäso z hydiny, bravčové mäso, ryby ako aj syry a šampiňóny Vám na požiadanie vypražíme, ugrilujeme alebo udusíme na prírodný spôsob. O cenách takto pripravovaných jedál sa informujte u obsluhujúceho personálu.

„Carne“ Jedlá z hovädzieho mäsa

◆ viedenská roštenka s opraženou cibulkou (mäso 130 g) ^{1,7}	7,30 €
◆ steak zo sviečkovej „Filet Mignon“ (mäso 150 g)	10,90 €
◆ steak zo sviečkovej „Filet Mignon“ (mäso 200 g)	12,60 €
◆ steak zo sviečkovej „Filet Mignon“ (mäso 250 g)	15,00 €
◆ brusnicová omáčka (100 g) ^{1,7}	2,70 €
◆ hubovo-syrová omáčka (100 g) ⁷	1,80 €
◆ chilli omáčka (100 g)	1,80 €

„La Comida Para Perro“ Jedlo pre psa

◆ tatársky biftek s vajcom (400 g – mäso 200 g), 6 ks toast ^{1,3}	15,50 €
--	---------

„Pescados“ Jedlá z rýb a morských živočíchov

◆ tilapia na masle (mäso 200 g) ^{4,7}	4,50 €
◆ pstruh na rošte (mäso 200 g) ^{1,4}	7,80 €
◆ losos s bylinkovým maslom (mäso 150 g) ^{1,4}	7,70 €
◆ losos na špenátovo - zemiakovom hniezde (150 g) ⁴	10,20 €
◆ krevety v cestičku s pálivou omáčkou (mäso 150 g) ^{1,2,3}	12,20 €
◆ doblok na 10 g pstruha	7,80 €
◆ doblok na 10 g lososa	0,10 €
	0,30 €

„Pastas“ Cestoviny

◆ cestoviny spätzle so syrovou omáčkou a slaninkou (390 g) ^{1,3,7}	5,40 €
◆ špagety bolonské (300 g – mäso 100 g) ¹	5,70 €
◆ špagety aglio e olio (350g)	4,90 €
◆ cestoviny penne s kúskami morčacích pŕs v smotanovo-vínovej omáčke s kaparami a strúhaným parmezánom (450 g – mäso 130 g) ^{1,7}	7,80 €
◆ cestoviny so syrovou omáčkou, šunkou, kukuricou a brokolicou (390 g) ^{1,3,7}	5,60 €

„Sin Carne“ Bezmäsité jedlá

◆ brokolica na masle so strúhaným syrom (240 g) ₇	4,30 €
◆ zemiaková slama so syrovo-šampiňónovou omáčkou (400 g) _{1,7}	6,30 €
◆ grilovaná zelenina (350 g)	4,50 €
◆ lahôdková zelenina (romanesco, karfiol, špargľa) s brokolicovou omáčkou (360 g) _{1,7}	5,40 €
◆ kuriatkové rizoto s parmezánom (450 g) ₇	5,90 €
◆ pálive zemiakové placky so syrom, feferónkami a cibuľkou (340 g) ₁₇	5,50 €
◆ zemiakové placky plnené Nivou (330 g) _{1,3,7}	5,50 €
◆ špargľa obaľovaná v prosciutto s holandskou omáčkou a grilovanou cuketou (350g) ₇	5,80 €

„Comidas de Queso“ Syrové jedlá

◆ vyprážený encián (120 g) _{1,3,7}	4,70 €
◆ grilovaný encián s brusnicami (120 g) _{1,3,7}	4,90 €
◆ vyprážený syr (100 g) _{1,3,7}	4,50 €
◆ pastiersky syr (100 g) _{1,3,7}	4,90 €
◆ bryndzové pirohy (320 g) _{1,3,7}	4,80 €
◆ syrovo-šampiňónovo-ananásový špíz v cestíčku (180 g) _{1,3,7}	4,50 €
◆ slovenské syrové fondue so slaninkou v chleb. bochníku (620 g) _{1,3,7}	6,60 €

„Postres“ Dezerty

◆ horúca karamelová hruška Banco del Peru so šľahačkou (160 g) ₇	2,90 €
◆ jabĺčka v cestíčku s karamelom a šľahačkou (280 g) _{1,3,7}	3,30 €
◆ vanilková zmrzlina s broskyňou a malinami (170 g) ₇	2,60 €
◆ zmrzlina v kokose s horúcim lesným ovocím (140 g) ₇	3,30 €
◆ tvarohovo-figová pena s medom a sušienkou (200 g) _{7,8}	3,30 €
◆ vyprážený banán v kokose s vaječným likérom a čokoládou (200 g) ₁	2,90 €
◆ zmrzlinový pohár so šľahačkou a ovocím (200 g) ₁	2,90 €
◆ palacinka s džemom, banánom a šľahačkou (1 ks - 130 g) _{1,3,7}	2,70 €
◆ palacinky s džemom a šľahačkou (2 ks - 200 g) _{1,3,7}	2,60 €
◆ palacinky s nutelou a šľahačkou (2 ks - 200 g) _{1,3,7}	2,90 €
◆ domáce zákusky podľa aktuálnej ponuky (150 g) _{1,7}	2,90 €

„Menu para nuestros chiquitos“ Detské menu

◆ kuracie prsia na prírodno (mäso 100 g) ^{1,7}	4,30 €
◆ kuracie prsia vyprážené (mäso 100 g) ^{1,3,7}	4,40 €
◆ hydinové rizoto (mäso 70 g)	3,40 €
◆ vyprážený syr (70 g) ^{1,3,7}	3,40 €
◆ kakao (0,20 l) ⁷	0,90 €
◆ detský zmrzlinový pohár (130 g) ⁷	2,20 €

„Guarniciones“ Prílohy

◆ opekané zemiaky, varené zemiaky, zemiaky s maslom (200 g) ⁷	1,40 €
◆ pečený zemiak so smotanou (200 g) ⁷	1,40 €
◆ zemiakové hranolky (150 g) ¹	1,40 €
◆ zemiakové krokety, štvrtky v šupke (200 g) ¹	1,60 €
◆ zemiaková placka (60 g) ^{1,3,7}	0,90 €
◆ zemiakové pyrú (200 g) ⁷	1,20 €
◆ dusená ryža (200 g)	1,10 €
◆ dusená ryža s hráškom, šampiňónová, ovocná, curry (200 g)	1,30 €
◆ cestovina (200 g) ^{1,3}	1,20 €
◆ tatárska omáčka (50 g) ^{3,10}	0,90 €
◆ tsatsiky omáčka (100 g) ⁷	1,80 €
◆ smotanová omáčka s cesnakom (50 g) ⁷	1,50 €
◆ kečup (50 g)	0,90 €
◆ kompót (150 g)	1,00 €
◆ olivy rôznych farieb (50 g)	1,50 €
◆ pražené mandle (90 g) ⁸	3,80 €
◆ pečivo – chlieb, rožok (40 g) ^{1,3,7}	0,40 €
◆ polievkový chlebový bochník (300 g) ^{1,3,7}	0,90 €

Zoznam alergénov : 1. obilniny obsahujúce lepok (t.j. pšenica, raž, jačmeň, ovos, špalda, kamut alel hybridné odrody) a výrobky z nich, 2. kôrovce a výrobky z nich, 3. vajcia a výrobky z nich, 4. ryby a v z nich, 5. arašidy a výrobky z nich, 6. sójové zrná a výrobky z nich, 7. mlieko a výrobky z neho, vrátan 8. orechy, (mandle, lieskové orechy, vlašské orechy, kešu, pekanové orechy, para orechy, pistácie, maľ orechy a queenslandské orechy a výrobky z nich, 9. zeler a výrobky z neho, 10. horčica a výrobky z n 11. sezamové semená a výrobky z nich, 12. oxid siričitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 i alebo 10mg/l, 13. vĺčí bôb a výrobky z neho, 14. mäkkýše a výrobky z nich