

PIVOVAR
HOSTINEC
1542

JEDÁLNÝ LÍSTOK





Milí a vážení hostia,

tradícia pohostinstva v tomto dome siaha až do roku 1542. Áno, znie to neuveriteľne, ale nachádzate sa v najstaršej reštaurácii na Slovensku a v jednej z najstarších reštaurácií na svete vôbec. História tohto domu, ktorý je najstarší v Košiciach, je veľmi zaujímavá nie len pre lokálpatriota. Odporúčame Vám preto nájsť si čas a pozrieť si 19 panelov našej histórie umiestnených vo vstupnej pasáži.

Našou víziou je oprášiť zašlú slávu, šíriť do sveta dobrú povest o hostinci v Levočskom dome v Košiciach. Chceme, aby bol opäť výnimočný, preto kladieme veľký dôraz na kvalitu jedál. Naša stála ponuka je netradičná, oprášili sme jednoduché jedlá, ako chlebík vo vajíčku, kombinujeme klasiku s modernou ako strapačky s kyslou kapustou a bravčovými ličkami...

Suroviny nakupujeme u malých, poctivých mäsiarov z nášho regiónu, preto vieme, že všetky naše klobásy obsahujú iba mäso a škvarky sú z doma chovaných mangalic. Fantáziu a talent nášho šéfkuchára Stana Timka prezentujeme dennou ponukou, ovplyvnenú nielen sezónou. Tým, že ju meníme každý deň, majú niektoré moderné variácie punc výnimčnosti, pretože sa už nemusia nikdy zopakovať.

S úctou,
Peter Škripko, CEO



Dear Guests,

The tradition of hospitality in this house dates back to 1542. Yes, it may sound incredible but we are in the oldest restaurant in Slovakia and one of the oldest restaurants all over the world! The history of this house, which is the oldest in Košice is very interesting. Therefore, we recommend you to find some time and look at 19 boards of our history installed in the entrance passageway.

Our vision is to brush up the forgotten glory and spread good reputation about the tavern in the Levoča House in Košice. We wish to make it unique again and, therefore, we put great emphasis on the quality of our meals. Our menu is untraditional: we brushed up simple meals such as egg fried bread and we combine classics with modern recipes as, for example, "Strapačky" (traditional Slovak gnocchi with sour cabbage) and pork cheeks...

We buy ingredients from small, honest butchers of this region and we make sure that our sausages contain only meat and pork cracklings come from home bred Mangalitsa pigs. The imagination and talent of our chef, Stano Timko, translates into our daily offer that is also inspired by seasons. Changing it every day, we make some of our modern variations unique, for some of them will not appear in our dailies anymore.

Yours faithfully,
Peter Škripko, CEO





DENKÁ PRE VIAC HOSTÍ WOODEN PLATTERS FOR MORE GUESTS



Denko halušiek pre 2 hostí *Wooden plate of potato gnocchi for 2*

12,90 €

200g Bryndzové halušky so slaninou, kyslou smotanou a viedenskou cibuľou, 200g Strapačky s kyslou kapustou a bravčovými líčkami, 200g Strapačky s kyslou kapustou a údeným kolenom

200g Sheep cheese gnocchi with bacon, sour cream and Vienna style onions, 200g Gnocchi with sauerkraut and pork cheeks, 200g Gnocchi with sauerkraut and smoked pork knuckle

Obsahuje alergény: Obilniny obsahujúce lepok (t.j. pšenica, raž, jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridné odrody). Vajcia, sójové zrná a výrobky z nich.

Denko ku pivku pre 3 hostí *Wooden plate to go with beer for 3*

24,90 €

350g pečené bravčové koleno, 200g bravčové pečené, 150g domáca papriková klobása, 100g dusená kyslá kapusta, 200g zemiakovo - bryndzová kaša, 50g kyslé uhorky, 50g baranie rohy, 50g čerstvý chren, 60g kremžská horčica

350g roast pork knuckle, 200g roast pork, 150g home made paprika sausages in mutton casing, 100g sauerkraut, 200g sheep cheese mashed potatoes, 50g sour pickles, 50g pickled peppers, 50g horseradish, 60g mustard

Obsahuje alergény: Mlieko, horčica a výrobky z nich.

Denko z grilu pre 4 hostí *Wooden plate of grilled meat for 4*

45,90 €

200g grilovaná bravčová panenka, 300g steak z vyzretého hovädzieho stehna, 250g kuracie prsia, 500g pečené rebrá, 150g zelená fazuľa so slaninou, 400g domáce hranolky, 200g pečený zemiak s bryndzou, 200g slaninový trhanec, 0,1l cibulovo-slaninová omáčka, 0,1l barbecue omáčka

200g Grilled pork tenderloin, 300g Dry-aged rumpsteak, 250g chicken breast, 500g roast pork ribs, 150g Green beans with bacon, 400g home made French fries, 200g baked potato with sheep cheese, 200g jerky pancake, 0,1l Bacon and onions sauce, 0,1l BBQ sauce

Obsahuje alergény: Sójové zrná, mlieko, horčica a výrobky z nich.

240g Košík pečiva *Bread basket*

1,50 €

100g Barčiansky chlieb, 90g celozrnné bagetky, 100g domáci sladový chlieb

100g Bread of Barca, 90g whole wheat rolls, 100g homemade malt bread

Obsahuje alergény: Obilniny obsahujúce lepok (t.j. pšenica, raž, jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridné odrody). Vajcia, mlieko a výrobky z nich.



HOSTINEC





MALÉ JEDLÁ STUDENEJ KUCHYNE AKO STVORENÉ K PIVU (PODÁVAME DO 15 MINÚT)
COLD SMALL BITES TO GO WITH BEER (SERVED WITHIN 15 MINUTES)



80g Nátierka z údeného kolena 2,50 €
Smoked ham hock paté

Obsahuje alergény: Horčica a výrobky z nej.

100g Tlačienka 3,50 €
Pig's head cheese

Obsahuje alergény: Vajcia, mlieko a výrobky z nich

250g Huspenina 3,90 €
Pork meat in jelly

Obsahuje alergény: Zeler a výrobky z neho.

130g Hostinský tatarák 9,90 €
Beef tartar of Hostinec
neodporúča sa, aby tepelne nespracované mäso
a vajcia konzumovali deti, tehotné ženy, dojčiace
ženy a osoby s oslabenou imunitou



Obsahuje alergény: Vajcia, horčica a výrobky z nich.

70g Bryndzová nátierka 2,50 €
Sheep's cheese paté

Obsahuje alergény: Vajcia, mlieko a výrobky z nich



MALÉ JEDLÁ TEPLEJ KUCHYNE AKO STVORENÉ K PIVU
WARM SMALL BITES TO GO WITH BEER



150g Hostinské grundle 3,90 €
s bazalkovo-limetkovou majonézou
Hostinec grundle fish
with basil-lime mayonnaise

Obsahuje alergény: Obilniny, vajcia.

200g Bundás kenyér – chlieb vo vajci 2,90 €
s kyslou smotanou, syrom a kečupom
Bundás kenyér – eggy bread with sour
cream, cheese and ketchup

Obsahuje alergény: Obilniny obsahujúce lepok (t.j. pšenica, raž,
jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridné odrody). Vajcia,
mlieko a výrobky z nich.

150g Domáce paprikové klobásky 3,90 €
v baraniom črievku s medovou
kremžskou horčicou
Home made paprika sausages in
mutton casing with honey mustard
seasoning

Obsahuje alergény: Horčica a výrobky z nej.



POLIEVKY SOUPS



0,3l Boršč uvarený z troch druhov mäsa, podľa receptu prababky Gizely
Borsch cooked with three types of meat á la Great Grandma Gizela

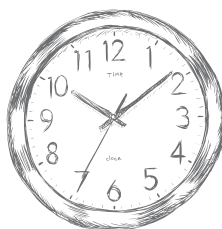
3,90 €

0,3l Vývar z dvoch druhov mäsa
Broth cooked with two types of meat

2,50 €

Obsahuje alergény: Obilniny obsahujúce lepok (t.j. pšenica, raž, jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridné odrody). Vajcia a výrobky z nich.

Obsahuje alergény: Mlieko, zeler a výrobky z nich.



EXPRESS PONUKA - GARANTUJEME CHUTNÉ JEDLO NA VAŠOM STOLE DO 15 MINÚT EXPRESS OFFER – WE GUARANTEE A TASTY MEAL BROUGHT TO YOUR TABLE WITHIN 15 MINUTES



350g Pečené koleno s kyslou kapustou a varenými zemiakmi
Roast pork knuckle with sauerkraut and boiled potatoes

7,90 €

200g Bravčové pečené s kapustou a kysnutou knedľou
Roast pork with cabbage and yeast dumpling

6,50 €

Obsahuje alergén: Mlieko a výrobky z neho.

Obsahuje alergény: Obilniny obsahujúce lepok (t.j. pšenica, raž, jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridné odrody). Vajcia, mlieko a výrobky z nich.

200g Vyprážaný stehenný plát so židovským šalátom
Fried chicken thigh with Jewish potato salad

6,90 €

150g Bravčové líčka na koreňovej zelenine v červenom víne so špenátom a zemiakovo-bryndzovou kašou
Pork cheeks cooked with root vegetables in red wine with spinach and sheep cheese mashed potatoes

9,50 €

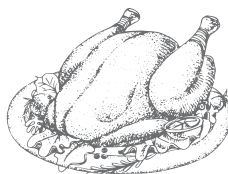
Obsahuje alergény: Mlieko, vajcia, lepok a výrobky z nich

Obsahuje alergény: Mlieko, zeler, sója a výrobky z nich.



HOSTINEC





HLAVNÉ JEDLÁ MAIN DISHES



250g Kuracie prsia na tymiáne
so šalátom Coleslaw
*Chicken breast with thyme with
Coleslaw salad*

Obsahuje alergény: Vajcia, mlieko, zeler a výrobky z nich.

7,50 €

500g Pečené bravčové výberové rebrá
Prime pork roast ribs

Obsahuje alergény: Horčica a výrobky z nej.

10,90 €

300g Farmárske dusené hovädzie
od kosti na koreňovej zelenine
a čiernom pive so zemiakovým pyré
*Deboned farmed beef stew with root
vegetable and black beer served with
mashed potatoes*

Obsahuje alergén: Mlieko, zeler a výrobky z nich.

13,90 €



200g Fish & Chips - čerstvá aljašská
treska vyprážaná v pivovom cestíčku
s domácimi hranolkami a tatárskou omáčkou
*Fish&Chips - Alaska cod fried in beer batter
with homemade french fries and tartar sauce*

Obsahuje alergény: Obilniny obsahujúce lepok (t.j. pšenica, raž,
jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridné odrody). Vajcia,
ryby, mlieko a výrobky z nich.

10,90 €

270g Hostinský hamburger
Žemľa, hovädzie mäso, cheddar, tatárska
omáčka, BBQ, slanina, paradajka,
viedenská cibuľa, šalát, kyslá uhorka
*Hostinec burger
Bun, beef meat, Cheddar, tartar sauce,
BBQ sauce, bacon, tomato, viennese
onion, salad, pickles*

Obsahuje alergény: Obilniny obsahujúce lepok (t.j. pšenica, raž,
jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridné odrody). Vajcia,
sójové zrná a výrobky z nich, horčica, mlieko.

7,90 €



330g Jahňací hamburger
Žemľa, jahňacie mäso, cheddar, tatárska
omáčka, pikantná BBQ, rukola, paradajka,
vajce, kyslá uhorka
*Lamb burger
Bun, lamb meat, Cheddar, tartar sauce,
BBQ sauce-spicy, rocket salad, tomato,
egg, pickles*

Obsahuje alergény: Obilniny obsahujúce lepok (t.j. pšenica, raž,
jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridné odrody). Vajcia,
ryby, mlieko a výrobky z nich, horčica.

10,90 €

330g Roastbeef burger
Žemľa, roastbeef, tatarská omáčka,
pikantná BBQ, kyslá uhorka, paradajka,
grilovaná cibuľa
*Roast beef burger
Bun, roastbeef, tartar sauce, BBQ
sauce-spicy, pickles, tomato, grilled onions*

Obsahuje alergény: Obilniny obsahujúce lepok (t.j. pšenica, raž,
jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridné odrody). Vajcia,
sójové zrná a výrobky z nich, mlieko.

7,50 €



HOSTINEC





STEAKY A GRILOVANÉ MÄSO STEAKS & GRILLED MEAT



200g Grilovaná bravčová panenka 9,90 €
na víno- brusnicovej omáčke
so slaninovými lievancami
*Grilled pork tenderloin with wine and
cranberry sauce with bacon pancakes*

Obsahuje alergény: Orechy, vajcia, lepok, sójové zrná, mlieko, zeler
a výrobky z nich

300g Steak z vyzretého hovädzieho 15,90 €
stehna (orech) na pikantnej
paradajkovo-pivovej fazuli
so zemiakovou lokšou a slaninovým
maslom
*Dry-aged rumpsteak on hot tomato-
beer beans with potato pancake and
beacon butter*

Obsahuje alergény: Obilniny obsahujúce lepok (t.j. pšenica, raž,
jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridné odrody). Vajcia,
sojové zrná, mlieko a výrobky z nich.

200g Steak z hovädzieho vrchného 15,90 €
šálu na pomarančovej kôre s teplým
šalátom a kari dresingom
(zelená fazuľka, cuketa, cherry paradajky,
cvikla, zemiaky, rukola, pesto)
*Top round (beef) steak cooked on
orange peels served with warm salad
and curry dressing (green beans,
courgettes, cherry tomatoes, beetroot,
potatoes, rocket salad and pesto)*

Obsahuje alergény: Mlieko, orechy, vajce a výrobky z nich.

500g Steak z vyzretého stehna (orech) 19,90 €
Dry-aged rumpsteak

Obsahuje alergén: Mlieko a výrobky z neho.

300g Steak z vyzretého stehna (orech) 11,90 €
Dry-aged rumpsteak

Obsahuje alergén: Mlieko a výrobky z neho.



200g Steak z vyzretého stehna (orech) 9,90 €
Dry-aged rumpsteak

Obsahuje alergén: Mlieko a výrobky z neho



200g Grilovaná bravčová panenka 6,90 €
Grilled pork tenderloin

Obsahuje alergén: Mlieko a výrobky z neho

200g Steak z hovädzieho vrchného šálu 10,90 €
Top round beef steak

Obsahuje alergén: Mlieko a výrobky z neho



KRAVA & CO

Za výbornou chuťou našej hovädziny nestojí iba náš šikovný šéfkuchár Stano Timko, ale aj kvalitné mäso s pôvodom. Na farme Krava & Co odkiaľ mäso pochádza, chovajú výhradne francúzske plemeno Limousin. O zvieratá sa starajú s láskou a nechávajú ich pásť sa takmer celý rok na lúkach východného Slovenska. Kŕmené sú výhradne prirodzenou stravou: trávou, senom a senážou.

Our skilful chef cook Stano Timko is not the only reason why the beef meat we prepare tastes so great. It's also due to high-quality beef meat of a good origin coming from the farm Krava & Co. The farmers raise exclusively the French breed of cattle Limousin and look after them with love. Nearly all year round the cattle are grazed on the meadows of Eastern Slovakia where they are fed on natural diet consisting of grass, hay and haylage.

www.kravaco.sk



HOSTINEC





OMÁČKY SAUCES



0,1l Peprná s whisky
Pepper and whiskey

2,50 €

Obsahuje alergény: Sójové zrná, zeler a výrobky z nich

.....

0,1l Cibuľovo-slaninová
Bacon and onions

2,50 €

Obsahuje alergény: Sójové zrná, zeler a výrobky z nich.

.....

0,1l Dubákov-smotanová
Porcini mushrooms and cream

2,50 €

Obsahuje alergény: Sójové zrná, mlieko, zeler a výrobky z nich

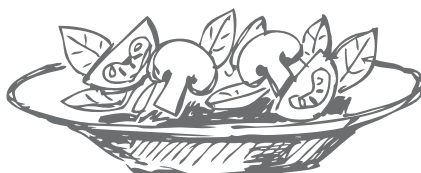
.....

0,1l Vinovo-brusnicová
Wine and cranberries

2,50 €

Obsahuje alergény: Sójové zrná, zeler, mlieko a výrobky z nich.

.....



ŠALÁTY SALADS



200g Miešaný listový šalát s cherry
paradajkami a francúzskym medovo-
pomarančovým dresingom
*Mixed salad with cherry tomatoes
and french honey-orange dressing*

5,90 €

Obsahuje alergény: Horčica a výrobky z nej.

.....

200g Paradajkové carpaccio
s červenou cibuľou, olivovým olejom
a balzamikom

2,50 €

*Tomato carpaccio with red onion, olive
oil and balsamic vinegar*

.....

300g Cviklový šalát s jablkami
a vlašskými orechami doplnený kozím
syrom a malinovým balzamikom
*Beetroot salad with apples and
walnuts with goat cheese and
raspberry balsamic vinegar*

6,90 €

Obsahuje alergény: Orechy, ktorými sú mandle, lieskové orechy,
vlašské orechy, kešu, pekanové orechy, para orechy, pistácie,
makadamové orechy a queenslandské orechy, horčica, mlieko
a výrobky z nich.

.....



HOSTINEC





VYPRÁŽANÝ SYR FRIED CHEESE



150g Vyprážený Encián plnený
slaninou
Fried Encian cheese filled with bacon

4,90 €

Obsahuje alergény: Obilniny obsahujúce lepok (t.j. pšenica, raž,
jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridné odrody). Vajcia,
mlieko a výrobky z nich.

150g Vyprážená gouda
Fried Gouda cheese

4,90 €

Obsahuje alergény: Obilniny obsahujúce lepok (t.j. pšenica, raž,
jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridné odrody). Vajcia,
mlieko a výrobky z nich.

150g Vyprážený Volovec v corn flakes 5,50 €
strúhanke
Fried Volovec in corn flakes

Obsahuje alergény: Obilniny obsahujúce lepok (t.j. pšenica, raž,
jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridné odrody). Vajcia,
mlieko a výrobky z nich.

90g Vyprážený aromatický Romadur 4,90 €
Aromatic Romadur cheese

Obsahuje alergény: Obilniny obsahujúce lepok (t.j. pšenica, raž,
jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridné odrody). Vajcia,
mlieko a výrobky z nich.

Ku všetkým syrom podávame domácu tatarskú omáčku grátis
a odporúčame bryndzovo-zemiakovú kašu.
All cheese dishes are served with home-made tartar sauce free of charge.
We recommend as a side, sheep cheese mashed potatoes.

CESTOVINY PASTA



300g Linguine s cherry paradajkami, čerstvým špenátom
a domácim záhradným pestom.

4,90 €

*Linguine pasta with cherry tomatoes, fresh spinach
and homemade garden pesto*

Obsahuje alergény: Obilniny obsahujúce lepok (t.j. pšenica, raž, jačmeň, ovos, špalda,
kamut alebo ich hybridné odrody). Vajcia, mlieko a výrobky z nich.

+ kuracie kúsky 100g
chicken strips

1,50 €



HOSTINEC





HALUŠKY GNOCCHI



320g Bryndzové halušky so slaninou,
kyslou smotanou a viedenskou cibulou
*Sheep cheese gnocchi with bacon,
sour cream and Viennese onions*

6,90 €

Obsahuje alergény: Obilniny obsahujúce lepok (t.j. pšenica, raž,
jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridné odrody). Vajcia,
mlieko a výrobky z nich.

320g Strapačky so špenátovým
krémom a bravčovými líčkami
*Potato gnocchi with spinach cream
and pork cheeks*

6,90 €

Obsahuje alergény: Obilniny obsahujúce lepok (t.j. pšenica, raž,
jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridné odrody). Vajcia,
sójové zrná a výrobky z nich.

320g Strapačky s kyslou kapustou
a viedenskou cibulou
*Potato gnocchi with sauerkraut and
Viennese onion*

5,90 €

Obsahuje alergény: Obilniny obsahujúce lepok (t.j. pšenica, raž,
jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridné odrody). Vajcia
a výrobky z nich.

320g Strapačky s kyslou kapustou a
údeným kolenom
*Gnocchi with sauerkraut and smoked
pork knuckle*

6,90 €

Obsahuje alergény: Obilniny obsahujúce lepok (t.j. pšenica, raž,
jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridné odrody). Vajcia
a výrobky z nich.

POSÚCHY FLAT BREADS



280g Hostinský posúch s domácou
slaninou, cibulou a bryndzou
*Hostinec flat bread with homemade
bacon, onion and sheep cheese*

3,90 €

Obsahuje alergény: Obilniny obsahujúce lepok (t.j. pšenica, raž,
jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridné odrody). Vajcia,
mlieko a výrobky z nich.

250g Klobásový posúch
s volským okom
Sausage flat bread with fried egg

3,50 €

Obsahuje alergény: Obilniny obsahujúce lepok (t.j. pšenica, raž,
jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridné odrody). Vajcia,
mlieko a výrobky z nich.

280g Bryndzový posúch s kôprom
Sheep cheese flat bread with dill

3,50 €

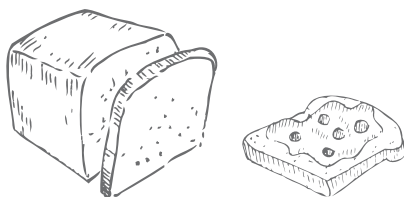
Obsahuje alergény: Obilniny obsahujúce lepok (t.j. pšenica, raž,
jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridné odrody). Vajcia,
mlieko a výrobky z nich.

250g Kolienkový posúch s čerstvým
chrenom
*Pork knuckle flat bread with horse
radish*

3,50 €

Obsahuje alergény: Obilniny obsahujúce lepok (t.j. pšenica, raž,
jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridné odrody). Vajcia,
mlieko a výrobky z nich.





PRÍLOHY SIDES



200g Domáce hranolky <i>Home made French fries</i>	2,50 €	200g Slaninový trhanec <i>Bacon Kaiserschmarrn (jerky pancake)</i>	2,50 €
200g Zemiaková slama <i>Potato straw</i>	2,50 €	Obsahuje alergény: Obilniny obsahujúce lepok (t.j. pšenica, raž, jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridné odrody). Mlieko a výrobky z neho.	
200g Zemiakovo - bryndzová kaša <i>Sheep cheese mashed potatoes</i>	2,50 €	150g Zelená fazuľka so slaninou <i>Green beans with bacon</i>	2,50 €
200g Pečený zemiak s bryndzou <i>Baked potato with sheep cheese</i>	3,20 €	150g Zelenina dusená na masle <i>Butter stewed vegetables</i>	2,50 €
Obsahuje alergény: Mlieko a výrobky z neho.		Obsahuje alergény: Mlieko a výrobky z neho.	
200g Grilovaná zelenina <i>Grilled vegetables</i>	2,50 €	200g Varené zemiaky <i>Cooked potatoes</i>	2,50 €
230g Šalát Coleslaw <i>Coleslaw salad</i>	2,10 €	30g Hrianka <i>Toast</i>	0,20 €
Obsahuje alergény: Lepok.			





DEZERTY DESSERTS



180g Domáca pivná zmrzlina
servírovaná v sladovom košíku
s jahodovým coulis

*Homemade beer ice cream served
in a little malt baske with strawberry
coulis*

Obsahuje alergény: Obilniny obsahujúce lepok (t.j. pšenica, raž,
jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridné odrody). Vajcia,
mlieko a výrobky z nich.

3,90 €

200g Vyprážané pirohy plnené
tvarohom s vanilkovým krémom
a malinovou cviklou

*Fried curd cheese pasty with vanilla
cream and raspberry beetroot*

Obsahuje alergény: Obilniny obsahujúce lepok (t.j. pšenica, raž,
jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridné odrody). Vajcia,
sójové zrná a výrobky z nich.

2,90 €

250g Lievance s malinovou penou
a karamelom

*Crumpets with raspberry mousse
and caramel*

Obsahuje alergény: Obilniny obsahujúce lepok (t.j. pšenica, raž,
jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridné odrody). Vajcia,
mlieko a výrobky z nich.

3,90 €



HOSTINEC





VODKA VODKA



Vodka Absolut blue	0,04l	2,50 €
Vodka Absolut kurant	0,04l	2,50 €
Vodka Absolut vanília	0,04l	2,50 €
Vodka Absolut citrón	0,04l	2,50 €
Vodka Absolut elyx	0,04l	6,20 €
Beluga silver line	0,04l	5,20 €

.....

TEQUILA TEQUILA



Tequila Olmeca Altos silver 100% de agave	0,04l	3,60 €
Tequila Olmeca Altos reposado 100% de agave	0,04l	3,60 €

.....

GIN GIN



Gin Beefeater	0,04l	2,10 €
Žufánek OMG (Oh My Gin)	0,04l	5,90 €

.....

HORKÉ BITTERS



Demänovka - slovak bitter	0,04l	1,90 €
Jägermeister - german bitter	0,04l	2,50 €
Fernet Stock - czech bitter	0,04l	1,50 €
Fernet Stock citrus - czech bitter	0,04l	1,50 €

LIKÉRY LIQUEUR



Becherovka - czech herb's liquor	0,04l	1,90 €
Bentianna - slovak herb's liquor	0,04l	3,20 €

.....

NEALKO SOFT



Pepsi, Mirinda, 7up, Tonic	0,25l	2,10 €
----------------------------	-------	--------

Vinea - biela a červená / Slovak grape lemonade - white, red	0,25l	2,10 €
---	-------	--------

Džús / Juice Granini 100%	0,25l	2,10 €
---------------------------	-------	--------

Ice tea	0,25l	2,10 €
---------	-------	--------

Mattoni / water - nesýtená, jemne sýtená, sýtená / still, gently sparkling, sparkling	0,33l	1,50 €
---	-------	--------

Red bull - energetický nápoj Red bull - energy drink	0,25l	3,10 €
---	-------	--------

Džbán s vodou s citrónom pomarančom a mäťou (50g)	1l	2,30 €
--	----	--------

MELOS slovenské prírodné limonády tymián-mäta, borievka-chili	330ml	4,50 €
---	-------	--------

.....

KÁVA & ČAJ COFFEE & TEA



Ristretto	20ml	1,40 €
Espresso	30ml	1,40 €
Lungo	80ml	1,40 €
Espresso Macchiato		1,50 €
Cappuccino		1,80 €
Latte Macchiato		1,80 €

Čaj / Tea HARNEY & SONS		2,20 €
-------------------------	--	--------





KOŇAK COGNAC



Martell Cordon Bleu	0,04l	19,90 €
Martell VSOP	0,04l	5,90 €

BRANDY BRANDY



Ararat 10 ročný / 10 years old	0,04l	3,50 €
Karpatské Brandy špeciál / Carpathian brandy special (VSOP)	0,04l	4,90 €
Metaxa 5*	0,04l	1,90 €

ÍRSKE WHISKY IRISH WHISKEY



Jameson	0,04l	2,80 €
Jameson black barrel	0,04l	4,90 €
Jameson caskmates	0,04l	3,80 €

Jameson Maker's Series

The Cooper's CROZE	0,04l	6,90 €
Distiller's SAFE	0,04l	6,90 €
Blender's GOG	0,04l	6,90 €

ŠKÓTSKE WHISKY SCOTCH WHISKEY



SINGLE MALT

The Glenlivet Founders Reserve	0,04l	6,30 €
-----------------------------------	-------	--------

BLENDED

Chivas Regal 12 ročná / 12 years old	0,04l	3,90 €
Ballantine's	0,04l	2,50 €
Ballantine's brasil	0,04l	2,80 €

WHISKY & BURBÓN WHISKEY BURBON



Jack Daniels	0,04l	2,90 €
Four Roses	0,04l	2,90 €

RUM RUM



Havana 3 ročný / 3 years old	0,04l	2,40 €
Havana 7 ročný / 7 years old	0,04l	4,50 €
Millonario X.O. (Peru)	0,04l	13,90 €
Zacapa 23 ročný / 23 years old (Guatemala)	0,04l	6,90 €
Diplomatico 12 ročný / 12 years old (Venezuela)	0,04l	6,50 €
Rum Matusalem Gran reserva (Dominikánska republika)	0,04l	5,50 €
Pyrat (Anguilla)	0,04l	5,50 €





ČERVENÉ / RED

Svätovavrinské Akostné odrodové
polosuché / semi-dry 0,75l 17,50 €
Orechová Regia TT

Dunaj & Neronet Neskorý zber
polosuché / semi-dry 0,75l 17,50 €
Orechová Regia TT

Hron Akostné
suché / dry 0,75l 19,90 €
PD Mojmirovce

Cabernet Sauvignon Výber z hrozna
suché / dry 0,75l 29,90 €
Mrva & Stanko

Alibernet Akostné Barrique
suché / dry 0,75l 13,90 €
JM Dolány

RUŽOVÉ / ROSÉ

Cabernet Sauvignon Rosé Akostné
polosuché / semi-dry 0,75l 24,90 €
Mrva & Stanko

TOKAJ / TOKAY

Tokajský výber 3 putňový
sladké / sweet 0,75l 29,90 €
Chateau Viničky

PROSECCO

Millesimato
suché / dry 0,75l 18,90 €
Chateau Viničky

CHAMPAGNE

Mumm Cordon Rouge
brut 0,75l 79,90 €

OVOCNÉ DESTILÁTY FRUIT DESTILLATES



PÁLENICA MARSEN

Marhuľovica 40% 0,04l 3,60 €
Mirabelkovica 40% 0,04l 3,60 €
Hruškovica 40% 0,04l 3,60 €
Hruška s medom 38% 0,04l 5,50 €
Čierna ríbezľa Titánia 42,3% 0,04l 5,70 €

PÁLENICA R. JELÍNEK

Slivovica zlatá 50% 0,04l 2,60 €
Hruškovica Williams 42% 0,04l 2,60 €
Marhuľovica 42% 0,04l 3,40 €

Vizovický degustačný set slivovic

Gabrovská r. 2011 50% 0,02l 3,50 €
Čačanská rodná r. 2016 50% 0,02l 3,50 €
Zlatá r. 2015 50% 0,02l 3,50 €

PÁLENICA PANYOLAI

Zlaté jablko Ágyas pálinka 38% 0,04l 5,90 €
Elixír hroznovica Irsai Oliver 43% 0,04l 5,90 €
Višňovica pálinka 52% 0,04l 5,90 €
Esencia sušená slivka 45% 0,04l 19,90 €

PÁLENICA ŽUFÁNEK

Borovička 45% 0,04l 2,90 €
Meruňkovica 45% 0,04l 4,50 €
Slivovica 50% 0,04l 4,50 €
Slivovica z dubového sudu 45% 0,04l 5,80 €
Hruškovica z dubového sudu 40% 0,04l 5,80 €





PONUKA NAŠICH FĽAŠOVÝCH PÍV
BEER BOTTLE OFFER



Podľa dennej ponuky
See our daily offer

.....

ROZLIEVANÉ VÍNA
WINES BY THE GLASS



BIELE/WHITE

Chardonnay Black line 0,1l 1,30 €
suché / dry
JM Doľany

Sauvignon Akostné 0,1l 1,70 €
suché / dry
JM Doľany

Kaschauer - muškát žltý 0,1l 2,50 €
polosladké / semi-sweet
Ostrožovič

RUŽOVÉ / ROSÉ

Cabernet Sauvignon Rosé DSC 0,1l 2,50 €
PD Mojmírovce

ČERVENÉ / RED

Cabernet Sauvignon Black line 0,1l 1,30 €
suché / dry
JM Doľany

Merlot Akostné 0,1l 1,90 €
suché / dry
JM Doľany

.....

.....

FĽAŠOVÉ VÍNA
BOTTLED WINES



BIELE/WHITE

Devín Výber z hrozna 0,75l 25,90 €
polosuché / semi-dry
Dudo

Rulandské Šedé Výber z hrozna 0,75l 17,90 €
suché / dry
Orechová Regia TT

Rizling Rýnsky Neskorý zber 0,75l 20,90 €
suché / dry
PD Mojmírovce

Chardonnay Výber z hrozna 0,75l 29,90 €
suché / dry
Mrva & Stanko

Veltlínske zelené Výber z hrozna 0,25l 19,90 €
suché / dry
Mrva & Stanko

.....

.....



HOSTINEC





Milí a vážení hostia,

jednou z inšpirácií pre vybudovanie pivovaru bol aj fakt, že najstarší spomínaný pivovar v Košiciach bol práve v tomto dome. Pivo sa v 17. storočí pochopiteľne varilo inak. My dnes používame moderný, trojnádobový český typ pivovaru, na ktorom varíme prevažne infúznym spôsobom várky s objemom 5hl. Pod pôvodnou a najstaršou časťou Levočského domu (veľká a malá sála s gotickými klenbami) sa v stredovekej pivnici nachádza 12 CK tankov, každý o objeme 10hl. V nich naše pivo kvasí zväčša vrchným kvasením a následne tu aj zreje.

Hotové pivo potom putuje do veľkej chladničky pri výčape, kde je krátko skladované v ideálnych podmienkach. Chladeným potrubím, ktoré sanitujeme nadštandardne, je privedené na výčap, kde ho pre Vás s krémovou penou tak radi čapujeme. Etalón nášho pivovaru - Hostinskú 12ku čapujeme najdokonalejším spôsobom - tankovou technológiou. Pivo sa do pohára dostáva bez asistencie akéhokoľvek plynu, tlačení vzduchu na vaky v nerezových tankoch.

Okrem už spomínanej Hostinskej 12ky varíme rôzne pivné štýly sveta, ale aj veľa experimentujeme. Starostlivo vyberáme dodávateľov sladov, kombinujeme ich rôzne farby. Pri žiadnom pive nešetříme ani na chmeli, je ho v našom pive vždy pekne cítiť. V nose a aj v ústach. Pivá neupravujeme pasterizáciou ani filtráciou. Preto sú naše pivá vždy živé, so zachovaním všetkých zdraviu prospešných živín. Nepoužívame žiadne urýchľovacie technológie, koncentráty, farbivá alebo konzervanty.

S úctou,
Peter Škripko, CEO



Dear Guests,

in past this building housed the oldest brewery in Košice, and this was something that inspired us to build this brewery. Of course, the brewing process was different back then in the 17th century. Today we use modern Czech type of brewing and we mostly brew beer using the infusion method for a 5hl batch. Underneath the original and oldest part of the "Levoča House" (large and small room with gothic arches) in the old medieval cellar are 12 CK tanks, each of 10hl capacity. Here our beer undergoes top fermentation and maturing process.

Finish produce goes to a large fridge right next to the tap room where it's stored for a short time under ideal conditions. Then it's delivered by cooled, perfectly maintained and cleaned piping to the tap room where it is tapped with a creamy crown on the top. For our iconic Hostinská 12° we are utilizing the most perfect tapping method - tank technology taps beer without any assistance of gas, displacing the beer in a cask only with the help of air.

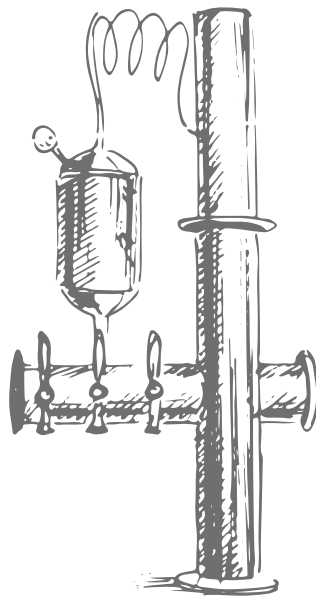
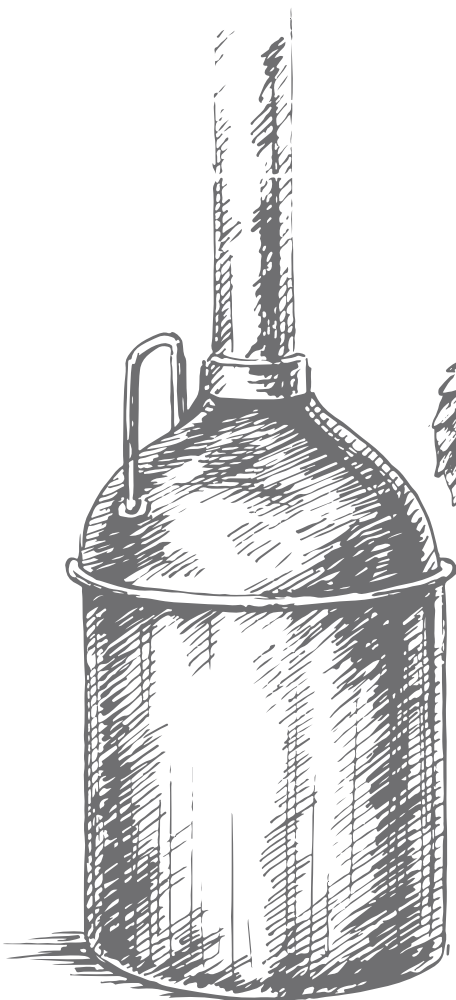
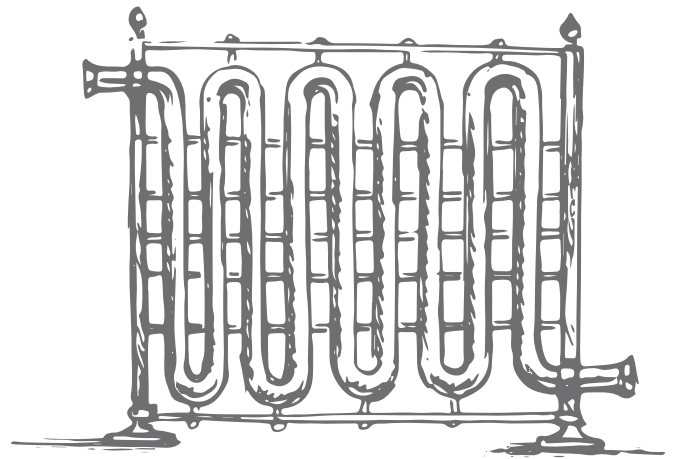
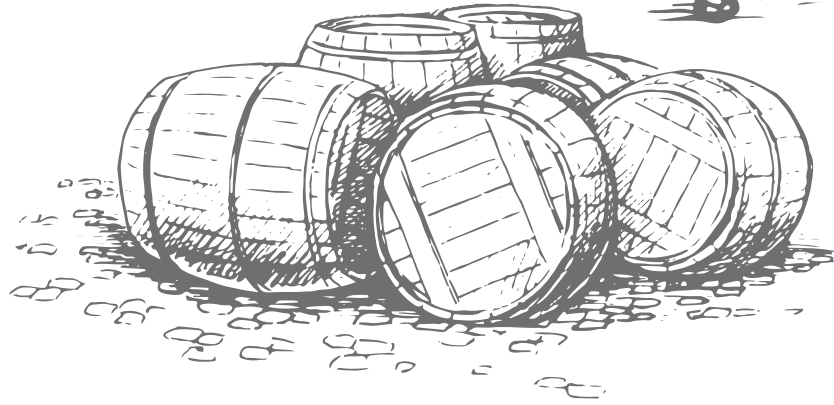
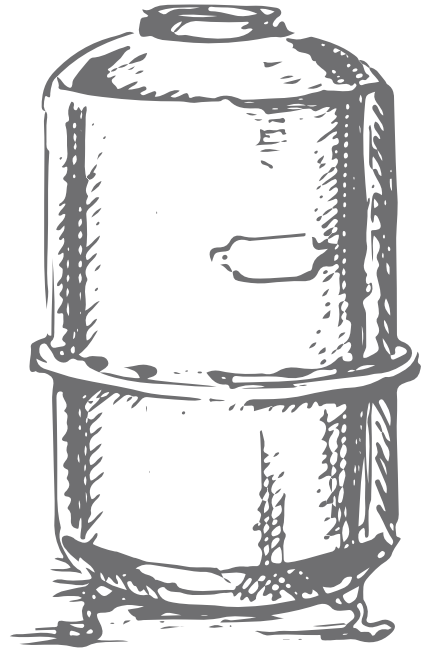
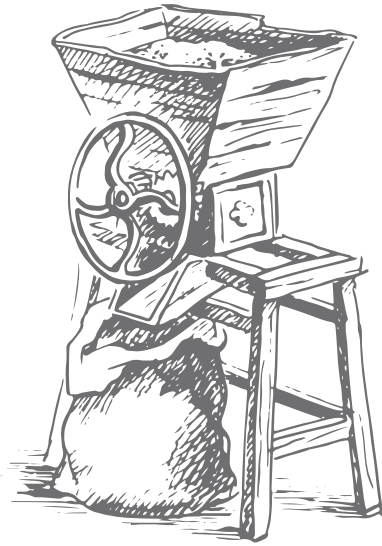
We brew various beer styles from around the world. We carefully select our malt suppliers and combine their various colours. We do not save on ingredients, which especially applies to the hops which you can always appreciate in the taste. You can clearly catch it in the smell and feel it in its taste. Our beer does not undergo any pasteurisation or filtration process, therefore it is full of life and nutrients which are so beneficial to our health. We neither use any acceleration technologies, concentrates, colouring agents or preservatives.

Yours faithfully,
Peter Škripko, CEO



HOSTINEC







PIVOVAR
HOSTINEC
1542

NÁPOJOVÝ LÍSTOK