

PIVOVAR
HOSTINEC
1542

JEDÁLNY 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 lokálpatrionta. Odporučame Vám preto nájsť si čas a pozrieť si 19 panelov našej histórie umiestnených vo vstupnej pasáži.

Našou víziou je oprášiť zašľú 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 líčkami...

Suroviny nakupujeme u malých, poctivých mäsiarov z nášho regiónu, preto vieme, že všetky naše klobásy obsahujú iba mäso a škvarky sú z doma chovaných mangalíc. Fantáziu a talent nášho šéfkuchára Stana Timka prezentujeme dennou ponukou, ovplyvnenú nielen sezónou. Tým, že ju meníme každý deň, majú niektoré moderné variácie punc výnimočnosti, 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 studenej kuchyne pre 3 hostí 17,90 €
Cold wooden platter to go with beer for 3

130g Hostinský tatarák, 100g paprikový bôčik, 120g variácia domáčich nátierok, 4ks hrianký, chlieb
130g Hostinec Tartar steak, 100g marinated pork belly, 120g variation of the homemade spread, 4pcs toast, bread

Obsahuje alergény: Lepok, vajcia, mlieko, horčica a výrobky z nich.

Denko Slovenská klasika pre 2 hostí 20,90 €
Wooden plate of potato gnocchi for 2

200g Bryndzové halušky so slaninou, kyslou smotanou a viedenskou cibulou, 200g Strapačky so špenátovým krémom a bravčovými líčkami,
200g Strapačky s kyslou kapustou a údeným kolenom
200g Sheep cheese gnocchi with bacon, sour cream and Vienna style onions, gnocchi with spinach cream and pork cheeks, 200g gnocchi with sauerkraut and smoked pork knuckle

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

Denko ku pivu pre 3 hostí 35,90 €
Wooden platter to go with beer for 3

350g Pečené bravčové koleno, 500g BBQ pečené výberové rebrá, 150g domáca papriková klobása, 200g hranolky, 200g coleslaw, 30g čerstvý chren, 60g kremžská horčica, 0,1l BBQ omáčka, chlieb
350g Roast pork knuckle, 500g BBQ oven baked pork spave ribs, 150g homemade paprika sausage in mutton casing, 200g homemade french fries, 200g coleslaw, 30g horseradish, 60g mustard, 0,1l BBQ sauce, fresh bread

Obsahuje alergény: Lepok, vajcia, mlieko, horčica a výrobky z nich.

Denko z grilu pre 4 hostí 50,90 €
Wooden platter of grilled meat for 4

200g Grilovaná bravčová panenka, 300g steak z vyzretého hovädzieho stehna, 200g kuracie prsia, 500g pečene rebrá, 150g zelená fazuľka so slaninou, 400g domáce hranolky, 200g coleslaw, 200g slaninové lievance, 0,1l cibulovo - pivná omáčka, 0,1l barbecue omáčka
200g Grilled pork tenderloin, 300g dry-aged rumpsteak, 200g chicken breast, 500g roast pork ribs, 150g green beans with bacon, 400g homemade french fries, 200g coleslaw, 200g bacon pancakes, 0,1l onion and beer sauce, 0,1l BBQ sauce

Obsahuje alergény: Mlieko, horčica a výrobky z nich.

200g Košík pečiva 2,50 €
Bread basket

100g Barčiansky chlieb, 100g domáci sladový chlieb
100g Bread of Barca, 100g homemade malt bread

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



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



50g Hovädzí údený jazýk
s cviklovou cibuľou a chlebom
Beef smoked tongue with beetroot onion and bread.

Obsahuje alergény: Lepok a výrobky z neho.

4,90 €

100g Domáci paprikový bôčik
s kyslou uhorkou, horčicou a chlebom
Pork belly marinated with garlic and a red paprika, pickles, mustard and bread

Obsahuje alergény: Horčica, lepok a výrobky z nich.

4,50 €

250g Huspenina
Pork meat in jelly

Obsahuje alergény: Zeler a výrobky z neho.

4,90 €

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

10,90 €



Nezabudni na hrianku ☺
Don't forget the toast

Obsahuje alergény: Vajcia, horčica a výrobky z nich.

120g Variácia domácich nátierok
so sladovým a barčianskym chlebom
(bryndzová, kolienková, paštéta
z morčacej pečene)
Variation of the homemade spreads
with fresh bread (sheep cheese, smoked
pork knuckle, turkey liver)

5,90 €

Obsahuje alergény: Lepok a výrobky z neho.



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



150g Hostinské grundle
s bazalkovo-limetkovou majonézou
Hostinec grundle fish with basil-lime mayonnaise

Obsahuje alergény: Obilníiny, vajcia.

4,90 €



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

4,90 €

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

150g Domáce paprikové klobásky
v baraniom črevku s medovou kremžskou horčicou
Home made paprika sausages in mutton casing with honey mustard seasoning

6,50 €

Obsahuje alergény: Horčica a výrobky z nej.

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

4,90 €

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



POLIEVKY
SOUPS



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

Obsahuje alergény: Mlieko, zeler a výrobky z nich.



4,90 €

0,3l Vývar z dvoch druhov mäsa s domácimi fliačkami

Broth cooked with two types of meat with homemade pasta

3,50 €

Obsahuje alergény: Obilníny obsahujúce lepok (t.j. pšenica, raž, jačmeň, oves, špalda, kamut alebo ich hybridné odrody). Vajcia 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



200g Kuracie prsia na tymiáne so šalátom coleslaw

Chicken breast with thyme with coleslaw salad

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

8,90 €

200g Vyprážaný kurací stehenný plát s maslovými zemiakmi a kyslými uhorkami

Fried boneless chicken thigh with buttered potatoes and pickles

8,90 €

Obsahuje alergény: Lepok, vajcia, mlieko a výrobky z nich.

350g Pečené koleno s kyslou kapustou a varenými zemiakmi

Roast pork knuckle with sauerkraut and boiled potatoes

Obsahuje alergén: Mlieko a výrobky z neho.

13,90 €

200g Bravčové líčka na koreňovej zelenine v našom pive so špenátom a zemiakovobryndzovou kašou

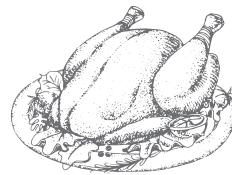
Pork cheeks cooked with root vegetables in beer with spinach and sheep cheese mashed potatoes

14,50 €



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

.....



HLAVNÉ JEDLÁ MAIN DISHES



150g 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: Obilníny obsahujúce lepok (t.j. pšenica, raž, jačmeň, oves, špalda, kamut alebo ich hybriďne odrody). Vajcia, ryby, mlieko a výrobky z nich.



15,90 €

200g Grilovaná bravčová panenka na vínovo-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.

500g Pečené bravčové výberové rebrá s nakladanou zeleninou, chrenom a BBQ omáčkou

Prime pork roast ribs with pickled vegetables, horseradish and BBQ sauce

Obsahuje alergény: Horčica a výrobky z nej.

300g Steak z vyzretého hovädzieho stehna (orech) so zemiakovo - cheddarovou kašou, zelenou fazuľkou na domácej slanine a cibuľovo - pivnej omáčkou

Dry-aged rumpsteak with cheddar mashed potatoes, green bean in home-made bacon and onion and beer sauce

Obsahuje alergény: Lepok, mlieko a výrobky z nich.

11,90 €

13,90 €

22,90 €



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: Obilníny obsahujúce lepok (t.j. pšenica, raž, jačmeň, oves, špalda, kamut alebo ich hybriďne odrody). Vajcia, sójové zrná a výrobky z nich, horčica, mlieko.



11,90 €

370g Pulled beef hamburger

Žemľa, hovädzie mäso, jalapeno tekutý syr, vajce, BBQ omáčka, rukola, karamelizovaná cibuľa.

Pulled beef burger

Bun, beef meat, jalapeno cheese, fried egg, BBQ sauce, rocket, caramelised onion

Obsahuje alergény: Lepok, vajcia, sójové zrná, mlieko, zeler a výrobky z nich.



12,90 €



KRAVA & CO

Za výbornou chuťou našej hovädziny nestojí iba nás šikovný šefkuchár Stano Timko, ale aj kvalitné mäso spôvodom. 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



O,1l Cibuľovo-pivná
Onions and beer

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

3,50 €

O,1l Brusnicovo-vínová
Cranberries and wine

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

3,50 €



ŠALÁTY SALADS



350g Miešaný listový šalát s cherry
paradajkami a francúzskym medovo-
pomarančovým dresingom
*Mixed salad with cherry tomatoes
and french honey-orange dressing*

Obsahuje alergény: Horčica a výrobky z nej.

7,90 €

350g Šalát zo zelenej fazuľky,
rukoly a grilovaných šampiňónov
s medovo - horčicovým dresingom
so steakom z vyzretého hovädzieho stehna
*Salad with green beans, arugula, grilled
button mushrooms and honey-mustard
dressing with dry-aged rumpsteak.*

11,90 €

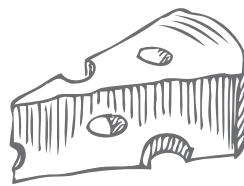
300g Cviklový šalát s jablkami
a vlašskými orechami doplnený kozím
syrom a malinovým balzamikom
*Beetroot salad with apples and
walnuts with goat cheese and
raspberry balsamic vinegar*

8,90 €

Obsahuje alergény: Mlieko, horčica a výrobky z nich.



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



VYPRÁŽANÝ SYR FRIED CHEESE



150g Vyprážaná gouda
Fried Gouda cheese

6,90 €

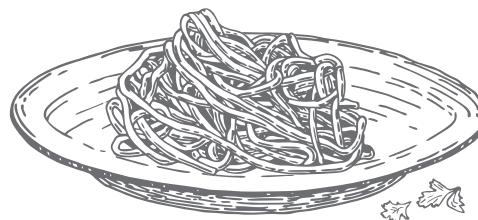
100g Vyprážaný aromatický Romadur 6,90 €
Fried aromatic Romadur cheese



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

Obsahuje alergény: Obilníiny 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 gratis
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 8,90 €
a domácom záhradným pestom.

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

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

+ kuracie kúsky 100g 2,90 €
chicken strips



HALUŠKY GNOCCHI



320g Strapačky s kyslou kapustou
Gnocchi with sauerkraut

Obsahuje alergény: Lepok, vajcia a výrobky z nich.

6,90 €

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

8,90 €

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

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

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

7,90 €

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

8,90 €

Obsahuje alergény: Obilníny obsahujúce lepok (t.j. pšenica, raž, jačmeň, oves, špalda, karmut aelbo ich hybridné odrody). Vajcia a výrobky z nich.

250g Hostinský langoš s hovädzím tatarákom a strúhaným vajíčkom
Hostinec fried flatbread with beef steak tartare and grated egg

Obsahuje alergény: Lepok, vajce a výrobky z nich.

6,90 €

350g Pestrý paradajkový šalát s olivami, slaninovým chipsom na kréme zo syru feta a langošom
Fried flatbread with colorful tomato salad, olives, bacon chip and feta cream cheese

8,50 €

Obsahuje alergény: Lepok, vajce, mlieko a výrobky z nich.

370g Burger langoš so zaúdeným trhaným kolenom, habanero majonézou, červenou kapustou, rukolou a cheddarom
Fried flatbread burger with smoked and shredded pork knuckle, habanero mayonnaise, red cabbage, rocket and cheddar cheese

Obsahuje alergény: Lepok, vajce, sója, mlieko a výrobky z nich.

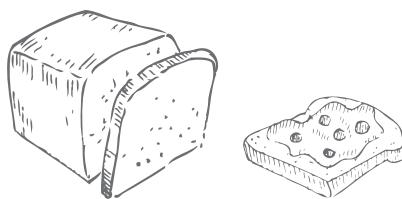


10,90 €

400g Langoš so steakom z hovädzieho stehna s tatárskou omáčkou a rukolou
Fried flatbread with rump steak, tartar sauce and rocket

8,50 €

Obsahuje alergény: Lepok, vajce a výrobky z nich.



PRÍLOHY

SIDES



200g Domáce hranolky <i>Home made French fries</i>	3,50 €	150g Zelená fazuľka so slaninou <i>Green beans with bacon</i>	2,90 €
.....
200g Zemiakovo - bryndzová kaša <i>Sheep cheese mashed potatoes</i>	3,50 €	200g Grilovaná zelenina <i>Grilled vegetables</i>	3,50 €
.....	Obsahuje alergény: Mlieko, orechy a výrobky z nich.
230g Šalát Coleslaw <i>Coleslaw salad</i>	3,50 €	200g Varené zemiaky <i>Cooked potatoes</i>	2,50 €
.....
200g Slaninové lievance <i>Bacon pancakes</i>	2,90 €	30g Hrianka <i>Toast</i>	0,30 €
<i>Obsahuje alergény: Lepok, vajcia, mlieko a výrobky z nich.</i>	<i>Obsahuje alergény: Lepok.</i>
.....



DEZERTY

DESSERTS



250g Lievance s malinovou penou a karamelom <i>Crumpets with raspberry mousse and caramel</i>	5,90 €	200g Vyprážané pirohy plnené tvarohom s vanilkovým krémom a malinovou cviklou <i>Fried curd cheese pasty with vanilla cream and raspberry beetroot</i>	4,50 €
.....
<i>Obsahuje alergény: Obilníiny obsahujúce lepok (t.j. pšenica, raž, jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridné odrody) Vajcia, mlieko a výrobky z nich.</i>	<i>Obsahuje alergény: Obilníiny obsahujúce lepok (t.j. pšenica, raž, jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridné odrody). Vajcia, sójové zrná a výrobky z nich.</i>
.....





VODKA

VODKA

Vodka Absolut blue	0,04l	2,90 €
Vodka Absolut kurant	0,04l	3,20 €
Vodka Absolut vanilia	0,04l	3,20 €
Vodka Absolut citron	0,04l	3,20 €
Vodka Absolut elyx	0,04l	6,20 €
Beluga silver line	0,04l	6,90 €

TEQUILA

TEQUILA

Tequila Olmeca Altos silver 100% de agave	0,04l	4,90 €
Tequila Olmeca Altos reposado 100% de agave	0,04l	5,50 €

GIN

GIN

Beefeater	0,04l	2,90 €
Beefeater Pink	0,04l	2,90 €
Beefeater Blood Orange	0,04l	2,90 €
Beefeater Peach and Raspberry	0,04l	3,30 €
Malfy	0,04l	5,50 €
GoldCock	0,04l	5,90 €
Žufánek OMG (Oh My Gin)	0,04l	7,90 €

HORKÉ

BITTERS

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

LIKÉRY

LIQUEUR

Becherovka - czech herb's liquor	0,04l	2,50 €
Bentianna - slovak herb's liquor	0,04l	3,90 €

NEALKO

SOFT

Mattoni / water - nesýtená, jemne sýtená, sýtená / still, gently sparkling, sparkling	0,33l	1,90 €
Džbán s vodou s citrónom pomarančom a mätou (50g)	1l	2,90 €
Džús / Juice Granini 100%	0,25l	3,50 €
Pepsi, Mirinda, 7up, Tonic, Pepsi Max	0,25l	3,50 €
Vinea - biela a červená / Slovak grape lemonade - white, red	0,25l	3,50 €
Ice tea	0,25l	3,50 €
Red bull - energetický nápoj Red bull - energy drink	0,25l	4,50 €

MELLOS slovenské prírodné limonády	330ml	4,90 €
tymián-mäta, borievka-chili MELLOS Slovak natural lemonades thyme-mint, bilberry-chilli		

KÁVA & ČAJ

Coffee & Tea

Ristretto	20ml	1,90 €
Espresso	30ml	1,90 €
Lungo	80ml	1,90 €
Cappuccino		2,70 €
Latte Macchiato		2,70 €
Čaj / Tea HARNEY & SONS		2,90 €



**KOŇAK
COGNAC**

Martell VSOP	0,04l	9,90 €
Martell Cordon Bleu	0,04l	19,90 €

**BRANDY
BRANDY**

Metaxa 5*	0,04l	2,90 €
Ararat 10 ročný / 10 years old	0,04l	4,90 €
Karpatské Brandy špeciál / Carpathian brandy special (VSOP)	0,04l	5,90 €

**ÍRSKE WHISKY
IRISH WHISKEY**

Jameson	0,04l	3,50 €
Jameson caskmates	0,04l	4,90 €
Jameson black barrel	0,04l	5,90 €
Jameson Orange	0,04l	3,90 €
Hyde No.6 Special Reserve Cherry Cask	0,04l	8,50 €

**ČESKÁ WHISKY
CZECH WHISKEY**

GoldCock 10 ročný	0,04l	8,90 €
-------------------	-------	--------

**ŠKÓTSKE WHISKY
SCOTCH WHISKEY**

<u>SINGLE MALT</u>		
The Glenlivet Founders Reserve	0,04l	6,50 €
<u>BLENDED</u>		
Ballantine's	0,04l	2,50 €
Ballantine's brasil	0,04l	2,80 €
Chivas Regal 12 ročná / 12 years old	0,04l	4,90 €

**WHISKY & BURBÓNY
WHISKEY BURBON**

Four Roses	0,04l	3,90 €
Jack Daniels	0,04l	4,50 €

**RUM
RUM**

Havana 3 ročný / 3 years old	0,04l	2,90 €
Havana 7 ročný / 7 years old	0,04l	4,90 €
Espero Caribbean Orange (Dominikánska republika)	0,04l	5,90 €
Rum Matusalem Gran reserva (Dominikánska republika)	0,04l	5,90 €
Pyrat (Anquilla)	0,04l	6,50 €
Diplomatico 12 ročný / 12 years old (Venezuela)	0,04l	7,50 €
Espero Ultimo (Dominikánska republika)	0,04l	9,90 €
Zacapa 23 ročný / 23 years old (Guatemala)	0,04l	9,90 €
AENR Oloroso cask (Dominikánska republika)	0,04l	10,90 €
Millonario X.O. (Peru)	0,04l	15,90 €



ČERVENÉ / RED

Svätovavrinecké, akostné odrodové
polosuché / semi-dry 0,75l 19,90 €
Orechová Regia TT

Dunaj & Neronet, neskorý zber
suché/dry 0,75l 31,90 €
Orechová Regia TT

Cabernet Sauvignon, výber z hrozna
suché / dry 0,75l 31,90 €
Mrva & Stanko

RUŽOVÉ / ROSÉ

Cabernet Sauvignon Rosé, akostné
polosuché / semi-dry 0,75l 29,90 €
Mrva & Stanko

TOKAJ / TOKAY

Tokajský výber 3 putňový
sladké / sweet 0,5l 32,90 €
Chateau Viničky

PROSECCO

Millesimato
suché / dry 0,75l 23,90 €
Casa Farive

CHAMPAGNE

Moet & Chandon
brut 0,75l 99,90 €

OVOCNÉ DESTILÁTY FRUIT DESTILLATES



PÁLENICA RUSKOV

Hostinská Pivovica 45% 0,04l 5,50 €
Hostinská Pivovica Jester DH 45% 0,04l 5,50 €
Hostinská Pivovica Jester DDH 45% 0,04l 5,50 €

PÁLENICA R. JELÍNEK

Slivovica zlatá 50% 0,04l 3,90 €
Hruškovica Williams 42% 0,04l 3,90 €
Marhuľovica 42% 0,04l 4,90 €
Hostinská Vizovická Slivovica 50% 0,04l 7,90 €

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 GYULAI

Trnkovica 42% 0,04l 11,90 €
Bazovica Divá 42% 0,04l 12,90 €
Chrenovica Geist 42% 0,04l 12,90 €

PÁLENICA PANYOLAI

Elixír hroznovica Irsai Oliver 43% 0,04l 7,50 €
Zlaté jablko Ágyas pálinka 38% 0,04l 7,90 €
Maková pálinka 50% 0,04l 8,50 €
Višňovica pálinka 52% 0,04l 8,90 €
Esencia sušená slivka 45% 0,04l 19,90 €

PÁLENICA KUNSÁG

Fávago Slivovica 50% 0,04l 5,50 €
Fávago Hruškovica 50% 0,04l 5,90 €
Fávago Marhuľovica 50% 0,04l 6,90 €

PÁLENICA ŽUFÁNEK

Orechovka 35% 0,04l 6,90 €
Kontušovka 40% 0,04l 6,90 €
Borovička 45% 0,04l 6,90 €
Meruňkovica 45% 0,04l 7,90 €
Slivovica 50% 0,04l 7,90 €



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
suché / dry
JM Dolany

0,1l 1,80 €

Sauvignon, akostné
suché / dry
JM Dolany

0,1l 2,20 €

Kaschauer - muškát žltý
polosladké / semi-sweet
Ostrožovič
Víno na počesť mesta Košice
Wine in honor of the city of Kosice

0,1l 3,30 €

RUŽOVÉ / ROSÉ

Cabernet Sauvignon Rosé, DSC
PD Mojmírovce 0,1l 3,30 €

ČERVENÉ / RED

Cabernet Sauvignon, black line
suché / dry
JM Dolany 0,1l 1,80 €

Alibernet
suché / dry
JM Dolany 0,1l 2,20 €

FĽAŠOVÉ VÍNA
BOTTLED WINES



BIELE/WHITE

Rulandské Šedé, výber z hrozna
suché / dry
Orechová Regia TT

0,75l 23,90 €

Rizling Rýnsky, neskorý zber
suché / dry
PD Mojmírovce

0,75l 21,90 €

Chardonnay, výber z hrozna
suché / dry
Mrva & Stanko

0,75l 32,90 €

Veltlínske zelené, výber z hrozna
suché / dry
Mrva & Stanko 0,25l 24,90 €



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 typ pivovaru, na ktorom varíme prevažne infúznym spôsobom várky s objemom 10hl. Pod pôvodnou a najstaršou časťou Levočského domu (veľká a malá sála s gotickými klenbami) sa v stredovekej pivnici nachádza 24 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, tlačením vzduchu na vaky v nerezových tankoch.

Okrem už spomínamej Hostinskej 12ky varíme rôzne pivné štýly sveta, ale aj veľa experimentujeme. Starostlivo vyberáme dodávateľov sladov, kombinujeme ich rôzne farby. Pri žiadnom pive nešetríme ani na chmeli, je ho v našom pive vždy pekne cítit. V nose a aj v ústach. Pivá neupravujeme pasteurizáciou ani filtračiou. 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



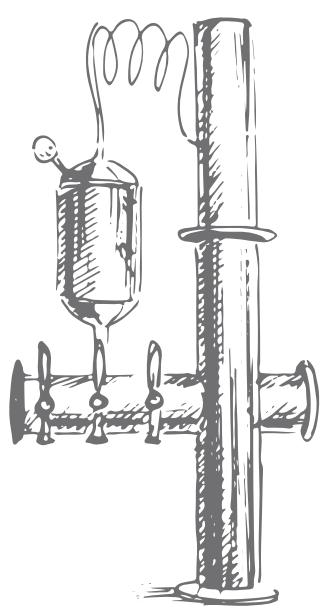
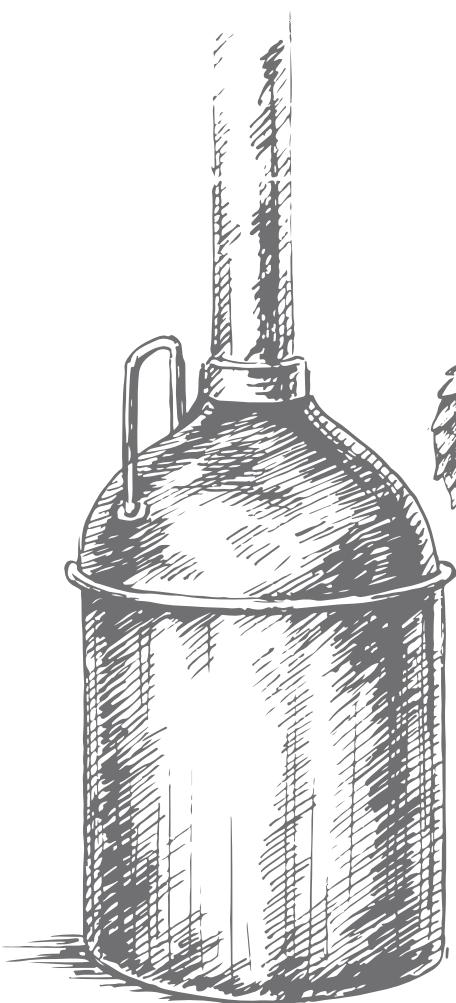
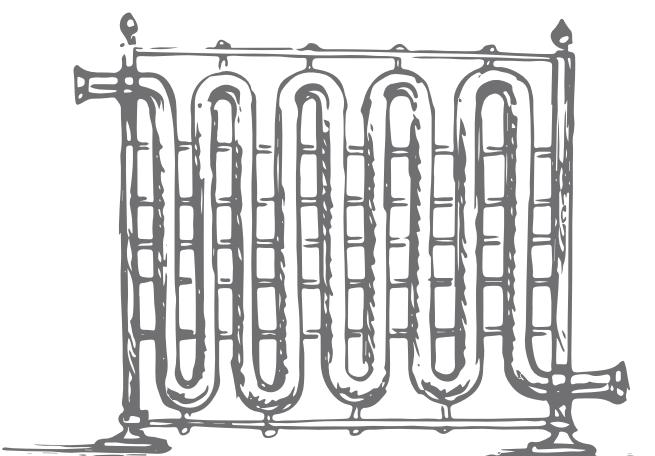
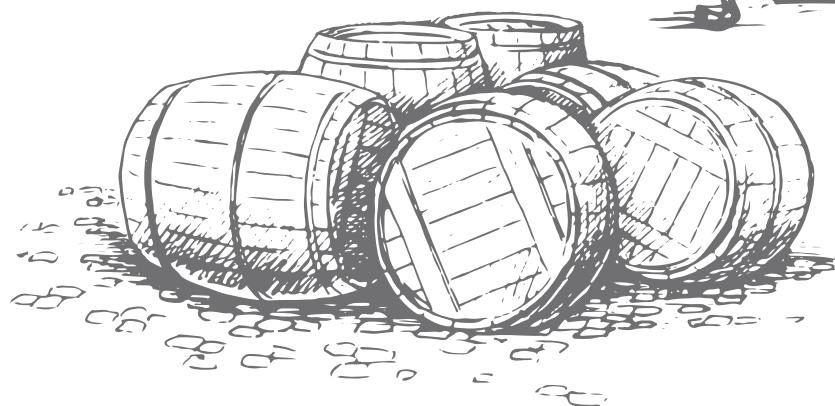
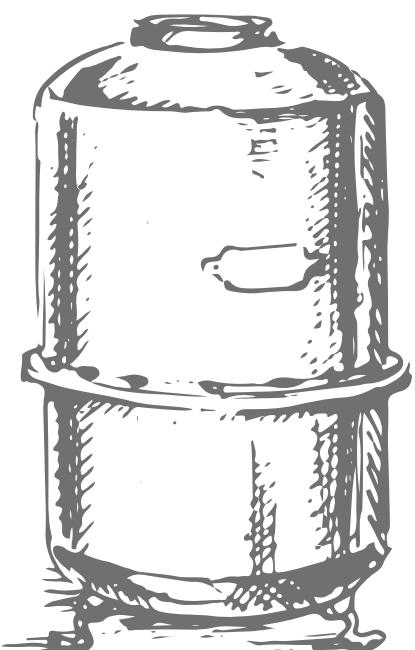
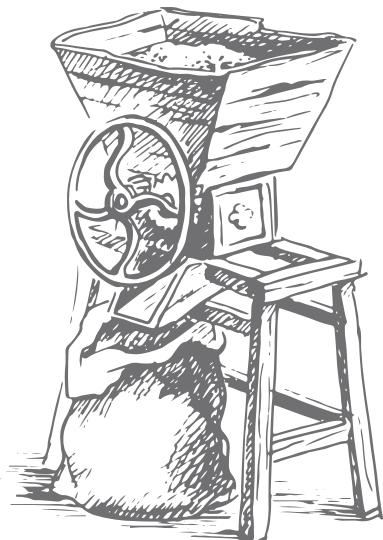
Dear Guests,

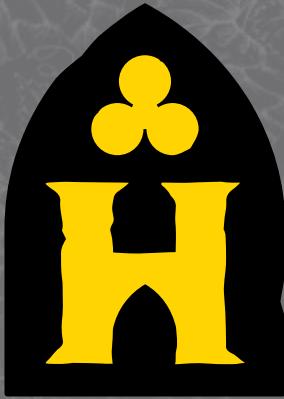
in past this building housed the oldest brewery in Košice, and this was something that inspired us to build this brewery. Of course, the brewing process was different back then in the 17th century. Today we use modern type of brewing and we mostly brew beer using the infusion method for a 10hl batch. Underneath the original and oldest part of the "Levoča House" (large and small room with gothic arches) in the old medieval cellar are 24 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. Four 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





PIVOVAR
HOSTINEC
1542

NÁPOJOVÝ LÍSTOK