



Reštaurácia Villa Regia, ktorá od roku 2002 spríjemňuje bežný deň svojim zákazníkom a mení ho na kulinársky zážitok, Vás víta s otvorenou náručou.

Prostredie spríjemňuje vkusne a tradične zariadený interiér. Posedenie v pohodlných boxoch zanecháva pocit útulnosti a súkromia. Súčasťou reštaurácie je súkromný salónik s kapacitou 24 osôb vhodný pre všetky druhy akcií a osláv.

K príprave jedál používame kvalitné a čerstvé suroviny, ktoré potešia chuťové poháriky gurmánov tradičnej i modernej kuchyne. Jedálny lístok zostavený naším šéfkuchárom Ladislavom Miľom je dopĺňaný o špeciálne a sezónne ponuky či víkendové menu.

Chutná kuchyňa, kvalitná obsluha a zmysel pre detail sú synonymami našej Villa Regia.

Kapacita

Reštaurácia: **60** | Salónik: **24** | Terasa: **14**

The restaurant Villa Regia, making everyday life more enjoyable for its customer since 2002 and turning it into a culinary experience. Our restaurant welcomes you with open arms.

Rustic interior makes the restaurant atmosphere more pleasant and sitting in comfortable booths gives a feeling of cosiness and privacy.

The restaurant has a private lunch & dinner room with a capacity of 24 people, suitable for all kinds of events & celebrations.

We focus on traditional and regional cuisine in a modern way. Our À la carte menu is regularly updated with seasonal and weekend offers. Delicious food, friendly service and attention to detail are synonyms for our Villa Regia restaurant.

The capacity of restaurant:

Restaurant: **60** | Private lounge: **24** | Terrace: **14**



šéfkuchár
Ladislav Miľo

Predjedlá

Starters

Tatarák z hovädzej suiečkovice s konfitovaným cesnakom a hriankami

Beef sirloin tartare with garlic confit & toasted bread

Neodporúča sa, aby tepelne nespracované mäso a vajcia konzumovali deti,
tehotné a dojčiacie ženy a osoby s oslabenou imunitou.

It's not recommended that uncooked meat and eggs should be consumed by children,
pregnant and nursing women and people with impaired immunity.

100 g (Jedlo obsahuje alergény: 1, 3, 10, 12)

16,50 €

Crème brûlée z kačacej foie gras s čerešňovým gélom, pečenými lieskocami a slaninouo-pistáciouým crumble

Duck Foie Gras Crème brûlée with cherry gel, roasted hazelnuts & bacon-pistachio crumble

120 g (Jedlo obsahuje alergény: 1, 3, 7, 8)

11,90 €





Cvikľový tatarák s chipotle majonézou, nakladanou hruškou, praženými mandľami a malinami

Beetroot tartare with chipotle mayonnaise, pickled pear, roasted almonds & raspberries

150 g (Jedlo obsahuje alergény: 3, 7, 8, 10, 12)

7,90 €

Bračkový paprikový bôčik s fermentovanou cibuľou, hrubozrnnou horčicou, chrenom a kyslou uhorkou

Baked pork belly with fermented onions, coarse mustard, horseradish and pickled gherkin

120 g (Jedlo obsahuje alergény: 7, 10, 12)

6,50 €

Polievky

Soups

Slepačia s mäsom, zeleninou a domácou cestovinou

Chicken soup with meat, vegetables & homemade noodles

0,33 l (Jedlo obsahuje alergény: 1, 3, 9)

4,50 €

Cesnačka s opraženým chlebom a údeným oštiepkom

Garlic soup with croutons & smoked cheese

0,33 l (Jedlo obsahuje alergény: 1, 7, 9)

4,90 €

Paradajková polievka s mozzarellou, olivovým olejom a bazalkou

Tomato soup with mozzarella, olive oil & basil

0,33 l (Jedlo obsahuje alergény: 7, 9)

4,90 €

Mačanka
Tradičná kyslá východoslovenská s hubami, klobásou, slaninou a chlebovým crumble

Mačanka
Traditional slovak sour mushroom soup with sausage, bacon & bread crumble

0,33 l (Jedlo obsahuje alergény: 1, 7, 12)

5,90 €



Hlavné jedlá

Main courses

Kurací rezeň plnený bylinkovým maslom so zemiakovou kašou a sladko-kyslým uhorkovým šalátom s kôprom
Chicken schnitzel stuffed with herb butter with mashed potatoes & sweet-sour cucumber salad with dill

150 g (Jedlo obsahuje alergény: 1, 3, 7, 12)

12,90 €

Kačacie prsia s dusenou červenou kapustou a lokšami s hydinouou paštétou a orechovým krokantom
Duck breast with braised red cabbage & potato flat bread „lokša“ with poultry pâté, nuts crumble

200 g (Jedlo obsahuje alergény: 1, 7, 8)

18,50 €

Kačací paprikáš s domácimi zemiakovými knedlíkmi, perlou cibuľkou a kyslou smotanou
Duck stew „paprikáš“ with homemade potato dumplings, pearl onions & sour cream

140 g (Jedlo obsahuje alergény: 1, 3, 7, 9)

13,90 €





Braučová panenka so zemiakovými rōsti, bryndzovou omáčkou a slaninou

Pork tenderloin with potato rōsti, sheep cheese sauce & bacon
180 g (Jedlo obsahuje alergény: 1, 7, 9) **16,50 €**

Braučové rebrá u marináde z jablčného octu s kukuričnými klasmi na masle a fermentovanou cibuľou

Pork ribs marinated in apple cider vinegar with buttery corn cob & fermented onion
600 g (Jedlo obsahuje alergény: 1, 6, 7, 12) **19,90 €**

Roláda z braučovej panenky s kôprovou omáčkou, baby zemiakmi a fritovaným vajíčkom

Pork tenderloin roulade with dill sauce, baby potatoes & fried egg
200 g (Jedlo obsahuje alergény: 1, 3, 7, 12) **15,50 €**



**Pomaly varené hovädzie líčka na koreňovej zelenine
s pečenou baby mrkvou, glazovanou šalotkou, mäsovou
omáčkou a zemiakovou kašou s droždím a majoránom**
Slow cooked beef cheeks with root vegetables, baked baby
carrot, glazed shallots, demi - glace & mashed
potato with yeast & marjoram

200 g (Jedlo obsahuje alergény: 1, 7, 9)

19,00 €

Grilovaný steak z hovädzej sviečkovice
Grilled beef sirloin steak

200 g (Jedlo obsahuje alergény: 1, 7)

29,00 €

Tagliata di manzo so segmentami pomaranča
(sviečkovica nakrajana na platky, rukola,
balsamico, parmezan)

Tagliata di manzo with orange segments
(thin cut slices of beef sirloin,
rocket salad, balsamico & parmesan)

200 g (Jedlo obsahuje alergény: 7, 12)

31,00 €

Hovädzia sviečkovica na omáčke stroganov
s ligurčekomými špeclami

Beef sirloin with stroganoff sauce with louage „špeclé“

120 g (Jedlo obsahuje alergény: 1, 3, 6, 7, 10)

18,90 €





Zubáč s variáciami karfiolu, kôprovým olejom a marinovanou červenou red'koukou

Zander fish with cauliflower variations, dill oil
& marinated radishes

120 g (Jedlo obsahuje alergény: 4, 7)

17,90 €

Hliva ustricová na smotane s bylinkami, domácimi zemiakovými knedlíkmi a fritovanou cibul'kou

Creamy oyster mushroom with herbs,
homemade potato dumplings & fried onion

400 g (Jedlo obsahuje alergény: 1, 3, 7)

12,50 €

Vyprážená gouda v corn flakes s hranolkami, domácou tatárskou omáčkou a medom

Fried gouda cheese in corn flakes with fries,
homemade tartar sauce & honey

150 g (Jedlo obsahuje alergény: 1, 3, 7, 10, 12)

13,50 €





**Bryndzové halušky so slaninou,
kyslou smotanou a pažitkou**

„Bryndzové halušky“ with bacon, sour cream and chive
(potato dough dumplings with soft sheep cheese)

400 g (Jedlo obsahuje alergény: 1, 3, 7)

11,50 €

**Šalát s grilovaným kozím syrom na mede, pečenou
paprikou, tekvicou, cícerom, sušenými paradajkami
a medovo - horčicovým dresingom**

Honey grilled goat cheese salad with baked red pepper,
pumpkin, chickpeas, dried tomatoes & honey mustard dressing

350 g (Jedlo obsahuje alergény: 7, 10, 12)

15,50 €

**Domáce cestoviny plnené hubami
so špenátovým pestom a syrom volovec**

Stuffed homemade pasta with mushrooms filling
with spinach pesto & „volovec“ cheese

300 g (Jedlo obsahuje alergény: 1, 3, 7, 8)

12,50 €



Dezerty & Desserts

**Mascarpone krém s lesným ovocím,
gaštanovým pyrém a šľahačkou**

Mascarpone cream with forest fruit, chestnut purée
and whipped cream

110 g (Jedlo obsahuje alergény: 7)

5,90 €

Slovenský krémeš

maslový krém, vanilková šľahačka s bielou čokoládou
a čokoládová pralinka s pomarančom

Slovak "krémeš"

Puff pastry, butter cream, vanilla whipped cream
with white chocolate & chocolate – orange praline

120 g (Jedlo obsahuje alergény: 1, 3, 7)

6,50 €

Čokoládové suflé so škoricovým krémom a lesným ovocím

Chocolate soufflé on cinnamon cream & forest fruits

120 g (Jedlo obsahuje alergény: 1, 3, 7)

6,50 €

**Zemiakové šúľance s prepraženým maslom, makom alebo
opraženou strúhankou a vanilkovým krémom**

Traditional potato „gnocchi,, with brown butter, poppy – seeds
or breadcrumbs & vanilla cream

200 g (Jedlo obsahuje alergény: 1, 3, 7)

6,50 €



Prílohy Side dishes

Pečené baby zemiaky s bylinkami

Baked baby potatoes with herbs

200 g

2,90 €

Zemiaková kaša | Mashed potatoes

200 g (Jedlo obsahuje alergény: 7)

2,90 €

Hranolky | Fries

200 g

3,80 €

Grilovaná sezónna zelenina

Grilled season vegetable

200 g

5,50 €

Prílohový šalát podľa aktuálnej ponuky

Seasonal side salad

Zelené fazuľky na slanine | Green beans with bacon

150 g (Jedlo obsahuje alergény: 7)

3,50 €

Uhorkový šalát v sladko-kyslom náleve s kôprom

Cucumber salad in sweet-sour sauce with dill

100 g (Jedlo obsahuje alergény: 12)

2,50 €

Omáčky Sauces

Pepper | Peppercorn

80 ml (Jedlo obsahuje alergény: 7)

3,00 €

Hubová | Mushroom

80 ml (Jedlo obsahuje alergény: 7)

3,00 €

Mäsová | Demi – glace

80 ml (Jedlo obsahuje alergény: 7)

3,00 €

Domáca tatarská omáčka | Homemade Tartar sauce

80 ml (Jedlo obsahuje alergény: 3, 7, 10, 12)

1,50 €



Penzión bol pristavaný v roku 2009 a spolu s reštauráciou sa nachádzajú v srdci starého mesta Košíc na Dominikánskom námestí, ktoré je tradičným hlavným trhoviskom mesta.

Penzión má 7 podkrovných izieb. Všetky izby sú klimatizované, zladené v teplých farbách vytvárajúcich príjemnú atmosféru s vlastnou kúpeľňou a toaletou.

The guest house was built in 2009 and together with the restaurant is situated in the heart of the old city Košice on the Dominican Square, traditional central market place.

It has 7 attic rooms with a capacity of 13 beds & 3 extra beds. All rooms are air-conditioned with own bathroom and toilet, designed in warm colours creating a pleasant atmosphere.

Zariadenie izieb / Room facilities



Free WI-FI



TV



Minibar



Sušič vlasov
Hairdryer



Klimatizácia
Air-condition

Naším hosťom ponúkame zľavu 10% na účet v našej reštaurácii (nevzťahuje sa na obedové menu)

Our guests receive 10% discount on their bill in our restaurant (except daily menu)

