





NÁŠ PRÍBEH

HAUS BEER & RESTAURANT ZVOLEN

Náš príbeh sa začal písať v roku 2022, kedy sme sa rozhodli, že chceme na zvolenské námestie priniesť koncept novodobej pivárne s tankovým pivom, kvalitnou kuchyňou a priateľským personálom.

Ešte donedávna platilo, že po 22:00 ste boli nútení ísť na neskorú večeru na čerpaciu stanicu alebo zvoliť fast food vo forme kebabu, trojuholníku pizze a zapiť to pivom z plechovky.

Jedným z našich cieľov bolo, aby sa ľudia vedeli kvalitne najesť, dať si kvalitne načapované pivo aj vo večerných hodinách. Pozrieť si oblúbený športový prenos, prísť na cenovo prístupné obedové menu varené z čerstvých surovín alebo zorganizovať rodinnú oslavu, poprípade teambuilding podľa svojich predstáv (bez platenia za prenájom „príborov“ a podobne).

Ďalšou prioritou pre nás bolo prispieť k oživeniu zvolenského námestia. Preto pre vás pravidelne pripravujeme rôzne podujatia, grilovačky s DJ-om na terase, stand up comedy show, živé vystúpenia lokálnych skupín, degustácie, ale aj veľa iného.

f HAUS Beer & Restaurant **@** haus_zv

📍 Trhová 4, Zvolen **✉** info@hauszvolen.sk **☎** +421 910 271 687



V našej prevádzke chceme, aby ste sa vždy cítili príjemne a odchádzali šťastnejší, ako keď ste ku nám prišli. Budeme preto veľmi vďační za každú spätnú väzbu, či už pozitívnu alebo negatívnu. Radi sa zlepšíme a naučíme nové veci, no najlepšie zrkadlo nám nastavíte práve vy, naši hostia.

NAŠE. pivo

Ešte pred otvorením prevádzky sme chceli dať ľuďom na výber. Okrem slovenského tankového piva si viete u nás vždy vybrať z 11 čapovaných pív. V ponuke máme klasické ležiaky, IPU, nefiltrované kvasinkové pivo, ale aj belgický višňový Lambic.

Ako spoznať správne načapované pivo?

Na pivnom pohári, ani na pene by nemali byť bubliny, ktoré sú často spôsobené špinavým pohárom. U nás čapujeme vždy do mokrého, umytého a studeného pohára, ktoré má približnú teplotu, ako pivo, ktoré skladujeme v chladiacich boxoch. Pri pravidelnej sanitácii pivných trubiek, preplachu sudov a vyškolenom personále u nás vždy dostanete načapovanú kvalitu.

Nazdravie



(NE)PITE MENEJ, PITE KVALITNE!

*Staré slovenské príslovie hovorí, že pivo bez „pálenky“ sú vyho-
dené peniaze.*

*V našej ponuke nájdete viac ako 40 druhov poctivých sloven-
ských, ale aj zahraničných destilátov.*

*Pri niektorých limitovaných edíciách ide o ručne zberané slo-
venské ovocie, odležanie v barikových sudoch, odrodové desti-
láty alebo dnes už takmer zabudnuté druhy ovocia, ako naprí-
klad Dula, Oskoruša a Drienka.*

NAŠE destiláty





NAŠA
kuchyňa

Niekedy je menej viac.

Pri tvorbe menu sme sa snažili držať nášho konceptu pivárne, priniesť klasické slovenské jedlá, špeciality ku pivu a zakomponovať aj moderný street food. Jedlá robíme poctivo a čerstvo od kvalitných dodávateľov a hlavne s láskou ku kuchárskemu remeslu.

Ako ste si už mohli všimnúť, v ponuke nemáme novodobé slovenské národné jedlo (pizzu :-D) a taktiež to v našom menu neprekvitá vegánskymi, vegetariánskymi, bezlepkovými a bezlaktózovými jedlami.



Rozhodli sme sa nerobiť všetko, ale radšej sa veci snažíme robiť kvalitne a prispôsobiť našej kapacite.

Niektoré z našich jedál však vieme upraviť podľa vašich predstáv, intolerancií alebo alergií. Radi vyhovíme vašim požiadavkám, stačí poprosiť náš personál.

Pri vopred dohodnutej akcii vám vieme zabezpečiť aj jedlo mimo našej stálej ponuky.



NAŠE špeciality

◆◆◆◆ BBQ Bravčové rebierka

Naše rebierka marinujeme v omáčke a následne sa pomaly pečú až 12 hodín pri nižšej teplote. Pred tým, ako idú na váš stôl sa dopekajú pri 220°C. Rebierka podávame s kyslým obložením a kváskovým chlebom.

◆◆◆◆ Medajlónky z hovädzej sviečkovice

Na medajlónky používame odležanú sviečkovicu z Argentíny, prepečieme ju podľa vašich preferencií a podávame ju s opekanými baby zemiakmi, grilovanou zeleninou a domácou demi-glacé omáčkou.

◆◆◆◆ Smash Burger

Náš najpredávanejší burger s domácou žemľou, našou remuládou, dvojitém mäsom, cheddarom a slaninou.

◆◆◆◆ Poctivý tatarák

Tatársky biftek vždy pripravujeme z pravej hovädzej sviečkovice. Nepredmiešavame si ho a začneme ho pripravovať, až vtedy, keď si ho objednáte.

Tým vám zaručujeme najlepšiu možnú čerstvosť mäsa, ktorú doplníme hriankami z kváskového chleba & krémom z pečeného cesnaku. Ak máte radšej pikantnejšiu verziu alebo by ste si tatarák radi dochutili, obráťte sa prosím na náš personál.

◆◆◆◆ Bryndzové halušky

Aj keď nie sme koliba a neobluhujeme v krajoch, naše národné jedlo robíme poctivo z vlastného cesta na dennej báze. Kombináciu s čerstvou slovenskou bryndzou, jarnou cibulkou a opečenou slaninkou určite neolútujete.



OSLAVY

TEAMBUILDINGY

FIREMNÉ AKCIE

PROMÓCIE

ROZLÚČKY SO SLOBODOU

Príďte si k nám oddýchnuť, dopriať si dobré jedlo, odíďte so zážitkom a budeme radi, keď sa k nám vrátite späť!

Vyberte si z našej širokej ponuky akcií na kľúč, povedzte, po čom vám túži srdce a radi vám pripravíme aj akciu na mieru.

Okrem dobrého jedla & pitia vám radi zabezpečíme služby fotografa, kameramana, DJ-a, živú kapelu, osobného cocktailového barmana, ochutnávky a rôzne sprievodné aktivity, ktoré obohatia vašu návštevu u nás.





SLÁVNOSTNÉ menu

PRÍPITOK

Šumivé víno

100ml	<i>Delizioso Bianco Frizzante</i>	3,00€
100ml	<i>Prosecco Treviso Brut DOC</i>	3,50€

Ovocné destiláty

40ml	<i>Hausovica /Repák/</i>	4,50€
40ml	<i>Domovina</i>	4,50€
	<i>/Borovička, Slivovica, Marhuľovica, Hruškovica/</i>	

Nealko

150ml	<i>Nochino Spritz</i>	4,90€
100ml	<i>Bella Glamour Alcohol Free</i>	4,50€



Predjedlo

130g/80g	Tatársky biftek z hovädzej sviečkovice, hrianky z kváskového chleba, cesnakový krém (1,3,9,10,13)	10,90€
130g/80g	Domacia kačacia paštéta, hrianky z kváskového chleba, brusnice (1,3,7)	4,90€
120g	Škvarkový pagáč s bryndzovou penou (1,3,7,10,11)	2,50€
100g	Mix domácich nátierok (šmirkas, vajíčkova, škvarková) s cesnakovou bagetkou (1,3,4,7)	5,50€
100g	Antipasti, pečivo (1,7)	4,90€



Kanapky

a.) 40g	Maslová bagetka, mozzarella, paradajka, pesto (1,3,7,8)	0,90€
b.) 40g	Maslová bagetka, syrový krém, vajíčko, údený losos (1,3,4,7)	1,50€
c.) 40g	Maslová bagetka, kačacia paštéta, brusnice (1,3,7)	1,50€



Obložené chlebíčky

a.) 70g	Maslo, bravčová šunka, saláma, paradajka, uhorka, vajce (1,3,7)	2,50€
b.) 70g	Maslo, eidam, oštiepok, šalát (1,3,7)	2,50€
c.) 70g	Guacamole, paradajka, mozzarella (1,3,7)	2,50€



Plnené mini tortilly

a.) 60g	Majonéza, syr, šunka, šalát (1,3,7,10)	2,50€
b.) 60g	Pažitkový krém, údený losos, šalát, uhorka (1,3,4,7)	2,50€



Croissant

a.) 165g	Medovo-horčicový dressing, roastbeef, kyslá uhorka, cheddar (1,3,7,10)	4,50€
b.) 165g	Syrový krém, údený losos, pažitka, sezam, julienne uhorka (1,3,4,7)	4,50€



Polievka

300ml	Hovädzí vývar s julienne zeleninou a rezancami (1,3,7,9)	3,70€
300ml	Kapustnica s údeným mäsom, klobásou a kváskovým chlebom (1,7)	4,50€
300ml	Hráškový krém s kokosovým mliekom	3,90€

◆◆◆◆ Hlavné jedlo

A : 470g/170g	Pomaly pečený jelení chrbátik, gratinované zemiaky, slivkovo-šípková omáčka (3,7)	24,50€
B : 480g/280g	Kuracie Supreme sous-vide, zemiaková štrúdlá, demi-glace (1,3,7)	14,50€
C : 550g/250g	Konfitované kačacie stehno, červená kapusta, masťené lokše alebo knedľa (1,3,7)	16,90€
D : 400g/150g	Grilovaný fileť z lososa atlantického, baby zemiaky, anglická zelenina na masle, bernská omáčka (3,4,7)	16,90€
E : 450g/150g	Wellington z bravčového chrbátiku, pečený zemiak, omáčka z červeného vína (1,3,7,8)	14,50€
F : 400g/200g	Hovädzí fillet steak, grilované fazuľové struky obalené v slanine, grilované baby zemiaky, omáčka zo zeleného korenia (7)	27,90€
G : 470g/170g	Bravčová panenka sous-vide, dubákové velouté, pečené zemiaky (7)	14,50€
H : 370g/170g	Vypražaný kurací rezeň, zemiakový šalát / hranolky / ryža (1,3,7)	9,90€
I : 400g/150g	Kuracia roláda so slaninou a mozzarellou, ryža, demi-glace (7)	9,90€
J : 350g	Krémové risotto s grilovaným kozím syrom, štajerským korením a parmezánom (7)	13,90€
	Na výber z možností: hráškové / pomodoro / šafránové / cvikľové	

◆◆◆◆ Dezert

250g Domáce šúľance s makom, lesným ovocím a vanilkovým krémom (1,3,7)	6,90€
250g Palacinky s nutellou, lesným ovocím a šľahačkou (1,3,7,8)	5,90€
150g Vanilková Panna Cotta (7)	4,50€
150g Jahodový cheesecake (1,3,7)	4,50€



BUFETOVÉ OBČERSTVENIE A MOŽNOSTI PRE VÄČŠIE SKUPINY

Bufetové občerstvenie a možnosti pre väčšie skupiny

Pri skupinách nad 20 ľudí vám radi poskytneme aj možnosť bufetového stravovania na našom vrchnom poschodí.

Cena bufetu sa odvíja podľa aktuálnych cien našich dodávateľov, počtu ľudí a jednotlivých jedál.

Ak sa chcete odlíšiť, vieme Vám s radosťou pripraviť aj akciu na mieru z nižšie uvedených možností.

Pre bližšie informácie prosím kontaktujte manažéra našej reštaurácie.

Bufet A

Grilovaný losos (4,7)

Konfitované kačacie stehno

Hovädzie burgundské lička

Grilovaná bravčová panenka

BBQ Bravčové rebrá (6,10,11)

Viedenská hovädzia roštenka (1,10)

Grilovaný halloumi (7)

Kuracie supreme (7)

od 30€ / osoba

s prípitkom a polievkou

Bufet B

Kuracie / bravčové rezne (1,3,7)

Kuracia roláda so šunkou a syrom (7)

Pečené kuracie stehná

BBQ Kuracie Krídla (6,10,11)

Grilovaný encián (7)

Pečené bavorské koleno

Maďarský guláš (10)

Lasagne (1,3,6,7)

Zapekané syrové cestoviny (1,3,7)

od 25€ / osoba

s prípitkom a polievkou

Prílohy

Pečené zemiaky

Pučené zemiaky so slaninou a cibuľkou (7)

Hranolky

Cibuľové krúžky (1,3,7)

Ryža

Lokše (1,3,7)

Knedľa (1,3,7)

Maslové halušky (1,3,7)

Tarhoňa (1)

Miešaný šalát

Grilovaná zelenina

Zemiakový šalát (3,10)

Coleslaw šalát (3,7,9,10)



STUDENÝ BUFET

1000g Obložená studená misa

- | | | |
|------|--|-----------|
| a.) | Mäsová | od 20€/kg |
| b.) | Syrová (7,8) | od 20€/kg |
| c.) | Mix (7,8) | |
| d.) | Ovocná (8) | od 10€/kg |
| 500g | Tatársky biftek z hovädzej sviečkovice, hrianky z kváskového chleba, cesnak, chilli, cibuľa, krém z pečeného cesnaku (1,3,9,10,13) | |
| 500g | Domáca kačacia paštéta, hrianky z kváskového chleba, brusnice (1,7) | |
| 450g | Mix domácich nátierok s kváskovým chlebom (1,3,7) | |

Kanapky

- | | | |
|---------|--|-------|
| a.) 40g | Maslová bagetka, mozzarella, paradajka, pesto (1,3,7,8) | 0,90€ |
| b.) 40g | Maslová bagetka, syrový krém, vajíčko, údený losos (1,3,4,7) | 1,50€ |
| c.) 40g | Maslová bagetka, kačacia paštéta, brusnice (1,3,7) | 1,50€ |

Obložené chlebíčky

- | | | |
|---------|---|-------|
| a.) 70g | Maslo, bravčová šunka, saláma, paradajka, uhorka, vajce (1,3,7) | 2,50€ |
| b.) 70g | Maslo, eidam, oštiepok, šalát (1,3,7) | 2,50€ |
| c.) 70g | Guacamole, paradajka, mozzarella (1,3,7) | 2,50€ |

Plnené tartaletky

- | | | |
|---------|---|-------|
| a.) 60g | s tatárskym biftekom (1,3,7,9,10,13) | 3,50€ |
| b.) 60g | s kačacou paštétou a brusnicami (1,3,7) | 2,50€ |
| c.) 60g | s bryndzovou nátierkou (1,3,7) | 2,00€ |
| d.) 60g | s vajíčkovou nátierkou (1,3,7,10) | 2,00€ |
| e.) 60g | s guacamole a údeným lososom (1,3,4,7) | 3,50€ |

Plnené mini tortilly

- | | | |
|---------|--|-------|
| a.) 60g | Majonéza, syr, šunka, šalát (1,3,7,10) | 2,50€ |
| b.) 60g | Pažitkový krém, údený losos, šalát, uhorka (1,3,4,7) | 2,50€ |

Croissant

- | | | |
|----------|--|-------|
| a.) 165g | Medovo-horčicový dressing, roastbeef, kyslá uhorka, cheddar (1,3,7,10) | 4,50€ |
| b.) 165g | Syrový krém, údený losos, pažitka, sezam, julienne uhorka (1,3,4,7) | 4,50€ |

Miniburger Party

od 15€ / os.

Odporúčame pre skupiny 10-20 ľudí.

- a.) 150g/80g *Hovädzí miniburger s cheddarom a slaninou (1,3,7,10,11)*
- b.) 150g/80g *Miniburger s fritovanými kuracími prsiami v cornflakesoch (1,3,7,11)*
- c.) 150g/80g *Pulled pork miniburger s BBQ trhanou krkovičkou (1,3,6,7,9,10,11)*
- d.) 130g/50g *Halloumi guacamole miniburger (1,3,7,10,11)*

Servírujeme so zemiakovými a batátovými hranolkami, cibulovými krúžkami a 4 omáčkami podľa vlastného výberu.

Grillmix Combo Party

od 15€ / os.

Odporúčame pre skupiny 10-30 ľudí. Jedlá servírujeme na drevených podnosoch.

Combo vám vieme vyskladať z nižšie uvedených jedál :

Pečené bavorské koleno, BBQ rebierka, BBQ krídla, mini rezníky (kuracie / bravčové).

Jedlá servírujeme s chrenom, horčicou, kváskovým chlebom a kyslým obložením.

V cene je zahrnutá príloha – ponúkame domáce zemiakové chipsy alebo hranolky so 4 druhmi omáčok podľa vlastného výberu.

Pečené prasiatko

450€

Objednávku na pečené prasiatko berieme minimálne 5 dní vopred.

Váha v surovom stave je od 15 do 20kg. Prasa najprv nasolíme, následne marinujeme a pečieme v čiernom pive pri nízkej teplote 14 hodín, čo zaručí váš maximálny možný zážitok.

Prasa vám naservíruje jeden z našich kuchárov pred vašimi očami.

Podávame s chrenom, horčicou, kyslým obložením a kváskovým chlebom.









 HAUS Beer & Restaurant

 haus_zv

 Trhová 4, Zvolen

 info@hauszvolen.sk

 +421 910 271 687