NASLEDUJ SYMBOLY

FOLLOW THE SYMBOLS

Sila TATRANSKEJ prírody

Snúbenie CHUTÍ

Predjedlá / Starters

110 g **Teľacia paštéta** – domáci chlieb z matcha čaju, vínový gél, jablkové pyré, baby hruška [1,3,7] **10,90 €**

Veal pâté – homemade matcha bread, wine gel, apple purée, baby pear [1,3,7]

Blanc de Blancs Brut, Víno Nichta

120 g **Karfiolová pena v kelovom liste** – kelová omáčka, chrumkavá strúhanka, cviklová slama [1,3,7] **7,90 €**

Cauliflower mousse in kale leaf – kale sauce, crispy breadcrumbs, beetroot straw [1,3,7]

Rulandské biele / Pinot Blanc D.S.C., Repa Winery

Polievky / Soups

0,22 l **Slepačia polievka** – domáce rezance, julienne zelenina, trhané mäso [1,3,9] **5,90 €**

Chicken consommé – home-made noodles, julienne vegetables, shredded meat [1,3,9]

0,22 l **Šalátová polievka** – citrónové perly, špenátový olej, cícerový čips [7] **5,90 €**

Salad soup – lemon pearls, spinach oil, chickpea chips [7]

Vegetariánske jedlo / Vegetarian meal

250 g **Pappardelle s pestom z medvedieho cesnaku** – reďkovka, citrón, konfitovaný žĺtok [1,3,7,8] **15,90 €**

Pappardelle with wild garlic pesto – radish, lemon, confit egg yolk [1,3,7,8]

Veltlínske zelené Fresh, Víno Skovajsa

Hlavné jedlá / Main courses

200 g **Teľacia kotleta** – krémová tarhoňa, cherry paradajka, cheddar syr [1,3,7] **29,90 €**

Veal chop – creamy egg barley, cherry tomatoes, cheddar cheese [1,3,7]

Chardonnay Battonage, Pivnica Csernus

150 g **Kuracie kukuričné supreme** – gyoza so špargľou a paradajkou, fialová mrkva, cuketový velouté [1,7] **26,90 €**

Corn-fed chicken supreme – asparagus and tomato gyoza, purple carrot, zucchini velouté [1,7]

Gavi D.O.C.G. BIO, Tenuta del Melo

150 g **Sous-vide bravčová panenka** – pečený bulgur, baby mrkva, špargľa, červené pesto, demi glace omáčka [1,3,7,8,9] **26,90 €**

Sous-vide pork tenderloin – roasted bulgur, baby carrots, asparagus, red pesto, demi glace [1,3,7,8,9]

Pinot Grigio BIO D.O.C., Specogna

150 g **Maslová makrela s anízovým likérom** – šafranové zemiaky, fenikel, gél z červenej repy [4,7] **26,90 €**

Butterfish with anise liqueur – saffron potatoes, fennel, beetroot gel [4,7]

Rizling rýnsky D.S.C., Vins Winery

Obľúbené jedlá / Popular dishes

150 g **Burger** – hovädzie mäso, paradajky, slanina, cheddar syr, cibuľové krúžky, hranolky, majonéza [1,3,7,10,11] **19,90 €**

Burger – beef, tomatoes, bacon, cheddar cheese, onion rings, fries, mayonnaise [1,3,7,10,11]

Dunaj Terroir Kruhy, Víno Nichta

150 g **Rezeň** – teľacie karé, opekané zemiaky, brusnice, citrón [1,3] **21,90 €**

Schnitzel – veal cutlet, roasted potatoes, cranberries, lemon [1,3]

Rizling rýnsky, Šimák Zámok Pezinok

150 g **Club sendvič** – kuracie prsia, slanina, vajíčko, šalát, hranolky, majonéza, paradajky [1,3,7,10] **17,90 €**

Club sandwich – chicken breast, bacon, egg, lettuce, fries, mayonnaise, tomatoes [1,3,7,10]

Prosecco Treviso Brut D.O.C., Montelvini

300 g **Bryndzové halušky** – kyslá smotana, slanina, pažítka [1,3,7] **16,90 €**

Gnocchi – bryndza (sheep cheese product), sour cream, bacon, chives [1,3,7]

Šaláty / Salads

300 g **Cézar šalát** – rímsky šalát, pečená slanina, sušené paradajky, dresing z ančovičiek, syrové hobliny [3,4,6,7,10] **14,90 €**

Caesar salad – romaine lettuce, roasted bacon, sun-dried tomatoes, anchovy dressing, cheese shavings [3,4,6,7,10]

100 g **Kuracie prsia** – odporúčané k šalátu **5,00 €**

Chicken breast – recommended with salad

Müller Thurgau Fresh, Tajna Vineyards & Winery

250 g **Rukolový šalát** – červený melón, cantaloupe melón, fritovaný balkánsky syr, citrónový dresing [1,3,7] **14,90 €**

Arugula salad – watermelon, cantaloupe, fried Balkan cheese, lemon dressing [1,3,7]

Cabernet Sauvignon Rosé, Via Magna

Dezert / Dessert

120 g **Grand sladký les** – čokoláda, monte krém, špongia z mäty, linecké cesto, zamatová roláda, ovocná omáčka [1,3,7,8] **8,90 €**

Grand sweet forest – chocolate, monte cream, mint sponge, shortcrust pastry, velvet roulade, fruit sauce [1,3,7,8]

Devín Terroir, Víno Nichta

Chuťovky / Wine snacks

100 g	**Pražené mandle** [8] **Roasted almonds** [8]	**8,00 €**
200 g	**Syrový tanier** [7,8] **Cheese platter** [7,8]	**12,00 €**

Sila tatranskej prírody
Odporúčanie šéfkuchára. Jedlá s vybranými surovinami a bylinkami z podtatranského regiónu.
Power of the Tatra Nature
Chef's recommendation. Dishes featuring selected ingredients and herbs from the Tatra region.

Snúbenie chutí
Odporúčané víno k jedlu pre dokonalý chuťový zážitok.
Cena vína je uvedená vo vínnej karte, nie je zahrnutá v cene jedla.
Perfect Pairing
Recommended wine pairing to enhance your dining experience.
The wine price is listed in the wine menu and is not included in the price of the dish.

Získajte Gopass Cashback

Earn Gopass Cashback

goX | **Za každý nákup vám vrátime až do 5 % goX cashbacku.**
We'll give you up to 5% goX cashback for every purchase.

gopass.travel

* Neodporúča sa, aby tepelne neupravené mäso a vajcia konzumovali deti, tehotné ženy, dojčiace ženy a osoby s oslabenou imunitou. Zoznam alergénov obsiahnutých v jedlách Vám na vyžiadanie prinesie obsluha. Hmotnosť mäsa je uvedená v surovom stave. Dobrú chuť Vám praje šéfkuchár Gabriel Piešťanský s kolektívom kuchyne.

Ceny sú platné od 1. 5. 2026. Ceny kalkulovala Mgr. Dominika Petrušková, F&B Supervisor.

ZOZNAM ALERGÉNOV: 1. glutén • 2. kôrovce • 3. vajcia • 4. ryby • 5. arašidy • 6. sója • 7. mlieko • 8. orechy • 9. zeler • 10. horčica • 11. sezam • 12. oxid siričitý a siričitany • 13. vlčí bôb • 14. mäkkýše.

* It is not recommended that raw meat and raw eggs should be consumed by children, pregnant women, nursing women and people with impaired immunity. We will be happy to provide you list of allergenes. Head Chef Gabriel Piešťanský with his team wish you bon appetite.

Prices are valid from 1. 5. 2026. Prices calculated by Mgr. Dominika Petrušková, F&B Supervisor.

LIST OF ALLERGENS: 1. gluten • 2. crustaceans • 3. eggs • 4. fish • 5. peanuts • 6. soy • 7. milk • 8. nuts 9. celery • 10. mustard • 11. sesame, 12. sulphur dioxide and sulphites • 13. lupin • 14. molluscs.