

*À la carte
menu*



Grandhotel ****
Starý Smokovec



À la carte menu som zostavil s empatiou,
dôrazom na maximálnu kvalitu a s rešpektom k tradičnej kuchyni.
Jedlá sú pripravované z čerstvých surovín od lokálnych
dodávateľov, ktoré dochucujeme bylinkami pestovanými
priamo v areáli nášho hotela.

Pozývam Vás vychutnať si naše À la carte menu
či sezónne špeciality. Zažite jedinečnú chuť Tatier na tanieri.

Prajem Vám príjemný gastronomický zážitok!

I have created À la carte menu with empathy, emphasizing the maximum
quality and respecting the traditional cuisine. Our meals are made of
fresh ingredients from local suppliers and seasoned with herbs that are
grown at our hotel. I invite you to savor our À la carte menu or seasonal
specialities. Enjoy the unique taste of the Tatras on the plate.

Have a pleasant gastronomic experience!

Peter Pikovský
Šéfkuchár | Chef

STUDENÉ PREDJEDLÁ

- 80 g **Morčacie prsia Sous Vide** 5,00 €
chutney z čerstvého pomaranča, kyslá smotana a marinované sušené brusnice (7)
(pôvod mäsa - Poľsko)
- 80 g **Koreňová zelenina aromatizovaná klinčekom** 5,00 €
dressing z medu a chilli, jemný tvaroch ochutený pomarančom,
tekvicové semená, chips s medvedím cesnakom (1,7,9)

POLIEVKY

- 0,22 l **Hovädzí vývar** 3,50 €
celestínske rezance, hovädzie mäso, koreňová zelenina (1,3,7,9)
(pôvod mäsa - Írsko)
- 0,22 l **GRAND Boršč** 4,00 €
s kyslou smotanou (1,7,9)
(pôvod mäsa - Írsko)

TEPLÉ PREDJEDLO

- 70 g **Pohánková kroketa so zelerovým pyré** 6,00 €
stonkový zeler Sedano a varený zeler s hubovým prachom (1,3,7,9)


ŠALÁTY

- 220 g **Teplý quinoa šalát** 8,50 €
julienne zelenina, tofu, baby špenát (1,6,7)
- 250 g **Šalát čakanka s mrkvovým a jablkovým jullienne** 7,00 €
ochutený čerstvým pomarančom a granátovým jablkom,
kyslá smotana, petržlenová vňať, lieskové orechy (7,8)

HLAVNÉ JEDLÁ

- 250 g **Cestoviny Pappardelle s trhanými hovädziami líčkami** 9,00 €
v paradajkovej omáčke, syr Grana Padano (1,3,9)
(pôvod mäsa - Írsko)
- 130 g **Pomaly pečené rolované bravčové karé** 13,00 €
s bôčikom ochuteným klinčekom, šošovicové ragout a pečené baby zemiaky (1,7,9,12)
(pôvod mäsa - Nemecko)
- 120 g **Roláda z bažantích prs** 15,00 €
plnená chlebovou plnkou s tekvicovými semenami, pyré z červenej kapusty,
filety pomaranča na karameli, zemiaková lokša (1,3,7,8)
(pôvod mäsa - Veľká Británia)
- 160 g **Filet zo pstruha lososovitého** 15,00 €
zeleninový kuskus, grilovaná baby cuketa, smotanová pena, petržlenový olej (1,4,7)
- 150 g **Hovädzí filet steak** 19,00 €
na omáčke so sušenými slivkami a čerstvým pomarančom, gratinovaná
koreňová zelenina so zemiakmi, petržlenové pyré a chipsy (1,3,7,9)
(pôvod mäsa - Južná Amerika - Argentína)
- 120 g **Tafel Spitz** 17,50 €
opekané zemiaky, špenát, chrenové jablko, chlebová majonéza (1,3,7,9,12)  15,00 € + 100 b
(pôvod mäsa - Austria)
- 300 g **Slovenský tanier** 9,00 €
bryndzové halušky, pirohy, kyslá smotana, slanina (1,3,7)

DEZERTY

- 80 g **Banánový chlieb s čokoládou** 5,00 €
čokoládová pena, pomarančový džem, pomarančová čokoláda (1,3,7,8)
- 100 g **Čokoládová guľa** 7,50 €
zmrzlina, čerstvé jahody, mäta (1,3,7,8)  5,00 € + 100 b

COLD STARTERS

- 80 g **Turkey breast Sous Vide** 5,00 €
fresh orange chutney, sour cream and marinated dried cranberries (7)
(country of meat origin - Poland)
- 80 g **Root vegetables aromatize with clove** 5,00 €
honey and chilli dressing, quark cheese flavoured with orange,
pumpkin seeds, chips with wild garlic (1,7,9)

SOUPS

- 0,22 l **Beef broth** 3,50 €
celestine noodles, beef meat, root vegetable (1,3,7,9)
(country of meat origin - Ireland)
- 0,22 l **GRAND Borscht** 4,00 €
with sour cream (1,7,9)
(country of meat origin - Ireland)

HOT STARTER

- 70 g **Buckwheat croquet with celery purée** 6,00 €
celery stalk Sedano and boiled celery with mushroom powder (1,3,7,9)

SALADS

- 220 g **Warm quinoa salad** 8,50 €
julienne vegetable, tofu, baby spinach (1,6,7)
- 250 g **Salad chicory with carrot and apple julienne** 7,00 €
flavoured fresh orange and pomegranate, sour cream, parsley, hazelnuts (7,8)

MAIN COURSES

- 250 g **Pappardelle pasta with beef cheeks** 9,00 €
and tomato sauce, cheese Grana Padano (1,3,9)
(country of meat origin - Ireland)
- 130 g **Slowly baked pork roulade** 13,00 €
with pork belly flavoured with clove, lentil ragout and baked baby potato (1,7,9,12)
(country of meat origin - Germany)
- 120 g **Pheasant breast roulade** 15,00 €
filled with bread and pumpkin seeds, red cabbage purée,
orange fillets on caramel, potato pancake (1,3,7,8)
(country of meat origin - Great Britain)
- 160 g **Salmon trout fillet** 15,00 €
vegetables couscous, grilled baby zucchini, cream mousse, parsley oil (1,4,7)
- 150 g **Beef fillet steak** 19,00 €
with dried plums sauce and fresh orange, gratinated root vegetables
with potato, parsley purée and chips (1,3,7,9)
(country of meat origin - South America - Argentina)
- 120 g **Tafel Spitz** 17,50 €
roasted potatoes, spinach, horseradish apple, bread mayonnaise (1,3,7,9,12)  15,00 € + 100 b
(country of meat origin - Austria)
- 300 g **Slovak platter** 9,00 €
sheep cheese dumplings, pierogi, sour cream, bacon (1,3,7)

DESSERTS

- 60 g **Banana bread with chocolate** 5,00 €
chocolate foam, orange jam, orange chocolate (1,3,7,8)
- 100 g **Chocolate ball** 7,50 €
ice cream, fresh strawberries, mint (1,3,7,8)  5,00 € + 100 b

MENU OSOBNOSTÍ

CELEBRITY MENU

STUDENÉ PREDJEDLO / COLD STARTER

80 g

Burianov marinovaný tuniak

9,90 €

Burian's marinated tuna

šalvia, paradajkové concassé, citrónová majonéza
sage, tomato concassé, lemon mayonnaise (3, 4, 10)

Neodporúča sa, aby tepelne nespracované mäso a vajcia konzumovali deti, tehotné ženy, dojčiacie ženy a osoby s oslabenou imunitou. / It is not recommended that raw meat and raw eggs should be consumed by children, pregnant women, nursing women and people with impaired immunity.

★★★★

POLIEVKA / SOUP

0,22 l

Zátopková hríbová krémová polievka

5,00 €

Zátopek's mushroom cream soup (1, 7, 9)

★★★★

TEPLÉ PREDJEDLO / HOT STARTER

80 g

Burianové vyprážené kuracie stripsy

9,00 €

(pôvod mäsa - Slovensko)

Burian's fried chicken strips

(country of meat origin - Slovakia)

zemiaky, cibuľa, olivy, paprika, bylinková majonéza
potatoes, onion, olive, red pepper, herbs mayonnaise (1, 3, 7, 9)

★★★★

HLAVNÉ JEDLO / MAIN COURSE

120 g

Hovädzie líčka Lucie Bílej

16,00 €

(pôvod mäsa - Írsko)

Lucie Bíla's beef cheeks

(country of meat origin - Ireland)

červené víno, zemiaková kaša, parmezán, mrkva
red wine, mashed potatoes, parmesan, carrot 1, 7, 9, 10, 12

★★★★

DEZERT / DESSERT

100 g

Apple pie Emílie Vášáryovej

6,00 €

Emília Vášáryová's apple pie (1, 3, 7)

APARTMÁNY

DEDIKOVANÉ NAŠIM VZÁCNÝM HOSTOM

SUITES DEDICATED TO OUR HONOURABLE GUESTS

VLASTA BURIAN | APARTMÁN Č. / SUITE NO. 105



Kráľ komikov a otec českého humoru a filmovej komédie mal vrúcny vzťah k našim veľhorám. Mnohokrát prenocoval v našom hoteli, vždy odchádzal spokojný a oddýchnutý. Ako vášnivý športovec si nenechal ujsť možnosť výstupu na Zbojnícku chatu v spoločnosti dnes už takmer zabudnuté-

ho tatranského poeta, Elemíra Guttfreunda. Vášnivému milovníkovi Tatier sme venovali aj jeden z našich nových apartmánov, ktorý nesie jeho meno. / The king of comedians and the father of Czech humour and film comedy loved our grand mountain. He stayed at our hotel several times and

would always leave relaxed and satisfied. The keen sportsman couldn't miss the opportunity to climb to the Zbojnícka chalet along with Elemír Guttfreund, a Tatra poet who has been all but forgotten. One of our new suites has been dedicated to and named after this avid lover of the Tatras.

EMIL & DANA ZÁTOPEK | APARTMÁN Č. / SUITE NO. 121



Emil Zátopek, štvornásobný olympijský víťaz a jeden z najlepších bežcov histórie, "česká lokomotíva" mával v Tatrách svoje športové tréningy. Po jednom z nich, keď sa vracal z Veľkej Studenej Doliny, sa mu podarilo nazbierať kôš výstavných dubákov, z ktorých vtedajší šéfkuchár - Štefan Pupák, uvaril vynikajúcu hubovú polievku pre plne obsadený hotel. Rovnako významnou osobnosťou je aj jeho manželka Dana,

ktorá sa stala olympijskou víťazkou v rovnaký deň ako jej manžel. Ako spomienku na významných hostí dostal jeden z nových apartmánov meno práve po známych manželoch Zátopekovcoch. Emil Zátopek, a four-time Olympic champion, one of the best runners in the world's history and the so called "Czech locomotive" used to train in the Tatras. One day, when he was returning from Veľká Studená Dolina (valley), he managed

to pick a basket of beautiful king bolete mushrooms. The hotel chef at that time, Štefan Pupák used them to make a delicious mushroom soup for the whole hotel. The wife of Mr. Zátopek, Dana was an eminent personality too. She won a gold medal at the Olympic Games on the same day as her husband did. To remember these significant hotel guests, one of the new suites has been named after the famous Zátopek couple.

EMÍLIA VÁŠÁRYOVÁ | APARTMÁN Č. / SUITE NO. 221



Jedným slovom veľká dáma, ktorá si svojimi hereckými výkonmi podmanila slovenské i české publikum. Už viac ako polstoročie žiari na divadelných doskách, filmových plátnach, či televíznych obrazovkách. Počas svojho života stvárnila viac ako sto postáv. Presne uprostred krásnej tatranskej prírody sa zrodil aj jeden z najromantickejších filmov slovenskej kinematografie

Medená veža, v ktorej si zahrala spolu so Štefanom Kvietikom. Jej vzťah k Tatráram je veľmi silný a ako vdaku za jej časté návštevy hotela dostal jeden z nových apartmánov meno práve po nej. / A great lady and first-class actress, very popular with the Slovak and Czech audience. Her star has been shining in theatres, films and on TV for over half a century. She has played

over one hundred characters during her life. It was the embrace of the beautiful Tatras, where one of the most romantic films of the Slovak cinematography - "Copper Tower" was shot. Ms. Vášáryová acted there along with Štefan Kvietik. She has a close relationship to the Tatras and to thank her for that, one of the new hotel apartments has been named after her.

LUCIE BÍLA | APARTMÁN Č. / SUITE NO. 205



Lucie Bíla výrazným spôsobom ovplyvnila českú i slovenskú hudobnú scénu. Svojho prvého zlatého slávika získala v roku 1996 a na vrchole prestížnej ankety sa udržala deväť rokov po sebe. Svojou charizmou si dokáže rýchlosťou blesku ukradnúť srdcia ľudí presne tak, ako si to jej srdce ukradol apartmán č 205 v Grand-

hoteli Starý Smokovec. Lucie Bíla has influenced the Czech and Slovak music scene considerably. She was awarded with her first Golden Nightingale in 1996 and managed to stay on top of the prestigious music poll for nine consecutive years. The charismatic diva usually steals the hearts of people around

her just as her heart was stolen by suite no. 205 at Grandhotel Starý Smokovec.

Grandhotel ****
Starý Smokovec

ZOZNAM ALERGÉNNÝCH ZLOŽIEK

1. Obilniny obsahujúce lepok (t.j. pšenica, raž, jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridne odrody) a výrobky z nich
2. Kôrovce a výrobky z nich
3. Vajcia a výrobky z nich
4. Ryby a výrobky z nich
5. Arašidy a výrobky z nich
6. Sójové zrná a výrobky z nich
7. Mlieko a výrobky z neho
8. Orechy (t. j. mandle, lieskové orechy, vlašské orechy, kešu, pekanové orechy, para orechy, pistácie, makadamové orechy, queenslandské orechy) a výrobky z nich
9. Zeler a výrobky z neho
10. Horčica a výrobky z nej
11. Sezamové semená a výrobky z nich
12. Oxid siričitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg, vyjadrené ako SO₂
13. Vlčí bôb a výrobky z neho
14. Mäkkýše a výrobky z nich

LIST OF ALLERGENS

1. Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oat, spelt, kamut) or any of their hybrid varieties
2. Crustaceans and products made of them
3. Eggs and products made of them
4. Fish and products made of them
5. Peanuts and products made of them
6. Soya grains and products made of them
7. Milk and products made of it
8. Nuts (i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, macadamia nuts, Queensland nuts) and products made of them
9. Celery and products made of it
10. Mustard and products made of it
11. Sesame seeds and products made of them
12. Sulphur dioxide and sulphites with concentration above 10 mg/kg or 10 mg/l
13. Lupines and products made of them
14. Molluscs and products made of them

Zoznam alergénov publikovaný v smernici 000/89ES od 13.12.2014 smernicou 1169/2011EÚ Na základe smernice č. 2000/13ES Európskeho parlamentu a Rady v znení smernice č.2003/89/ES a na základe výnosu Ministerstva pôdohospodárstva a Ministerstva zdravotníctva SR. Č. 1187/2004-100 o označovaní potravín v znení výnosu č. 1761/2005-100 a výnosu č. 3069/2005-100 má výrobca potravín povinnosť informovať spotrebiteľa o možných alergénoch vo výrobku.

List of allergens published in directive 2000/89/ES from 13.12.2014 by directive 1169/2011EU Based on directive No. 2000/13ES of the European Parliament and of the Council as amended by directive No. 2003/89/ES, and based on regulation of the Ministry of Agriculture and the Ministry of Health of the Slovak Republic No. 1187/2004-100 on food labelling as amended by regulation No. 1761/2005-100 and regulation No. 3069/2005-100, all food producers are obliged to inform consumers about possible allergens contained in products.

Dobrú chuť Vám praje šéfkuchár Peter Pikovský s kolektívom kuchyne
Hmotnosť mäsa je uvedená v surovom stave
Všetky ceny sú uvedené vrátane DPH
Všetky ceny sú platné od 1.10.2020
Ceny kalkuloval Matej Fujka, riaditeľ hotela

Chef Peter Pikovský and his team wish you a bon appétit
The meat is weighed in a raw state
All prices include VAT
All prices are valid from 1.10.2020
Prices were calculated by Matej Fujka, General Manager