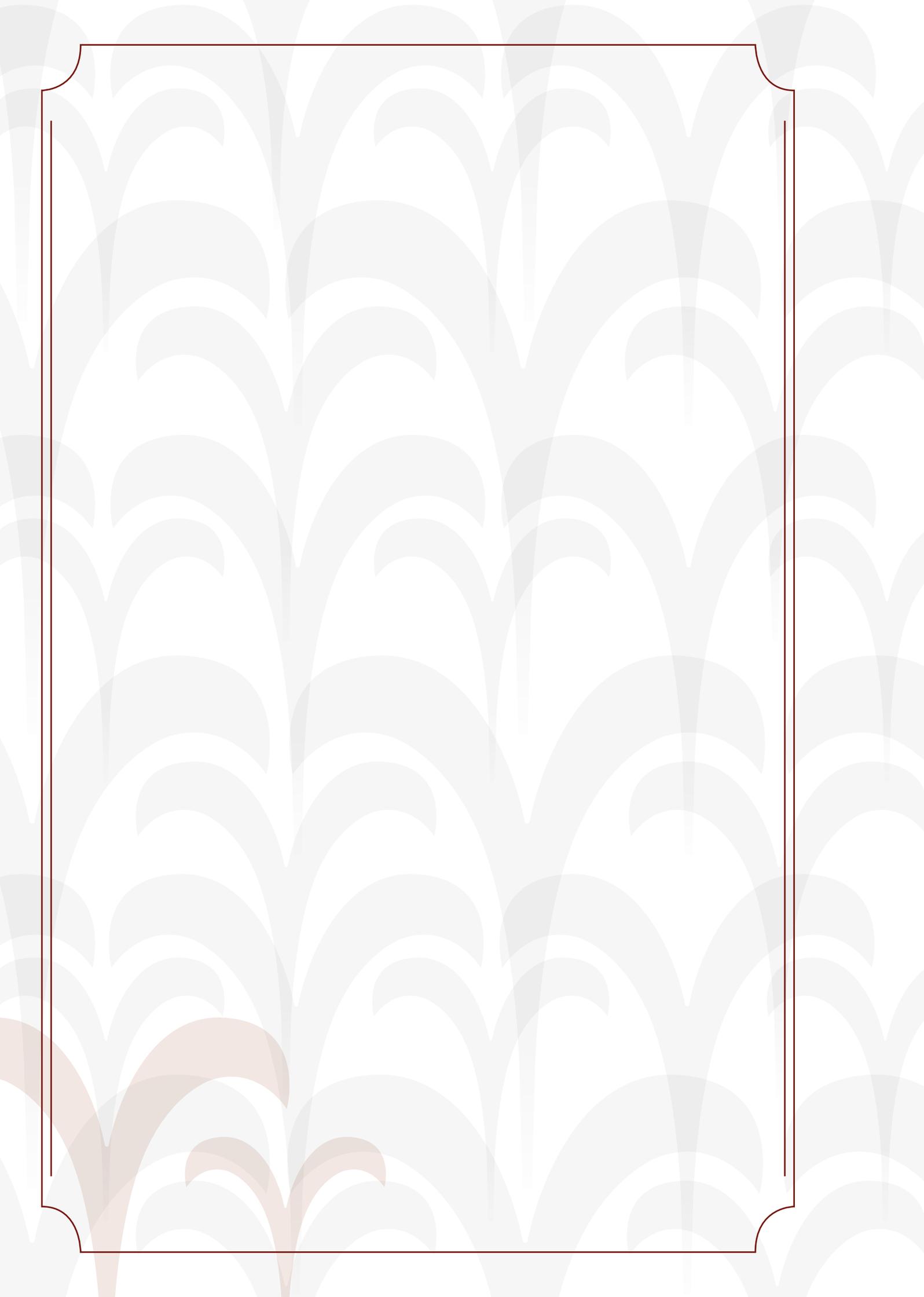


*À la carte
menu*



*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

- 120 g Tigrie krevety** (4,7,9) **9,00 €**
pečené na olivovom oleji a Sous-Vide stonkový zeler s omáčkou Bloody Mary, smažený ryžový papier a nemecký čierny kaviár, zelené olivy
(Pôvod mäsa: Kaviár - Grónsko, Krevety - Vietnam)
- 120 g Zelerové raviolky plnené smotanovým krémom** (1,3,7,9) **7,00 €**
kyslá smotana, petržlenový olej, vlašské orechy a zelerový prach, maslová brioška

POLIEVKY

- 0,22 l Hovädzí vývar** (1,3,7,9) **5,00 €**
celestínske rezance, hovädzie mäso, koreňová zelenina
(Pôvod mäsa: Hovädzie predné - Írsko)
- 0,22 l Zelerová krémová polievka s mliečnou penou** (1,3,8,9) **5,00 €**
cibuľový prach a vlašské orechy, domáce grissini

TEPLÉ PREDJEDLO

- 60 g Pečený kozí syr s bazalkovým pestom na bielom toastovom chlebe** (1,3,7,8) **9,00 €**
jablkové chutney s korením kurkuma a vlašské orechy restované na mede

ŠALÁTY

- 180 g Teplý šalát zo šošovice beluga** (1,3,7,8) **7,00 €**
čerstvá paprika, vlašské orechy, stonkový zeler, ovčí syr a šalát rukola
- 240 g Waldorfský šalát** (3,7,8,9,10) **7,00 €**
(zeler, jablko, mrkva, majonéza, vlašské orechy, hrozno, čakanka)

HLAVNÉ JEDLÁ

- 240 g Cestoviny pappardelle s trhaným hovädzím mäsom** (1,3,7,9) **10,00 €**
cherry paradajky, syr Grana Padano, petržlenová vňať
(Pôvod mäsa: Česká republika)
- 130 g Filet lososa pečený na masle** (1,3,4,7) **17,00 €**
bulgur ochutený bazalkovým pestom a mrkvové julienne, smotanová pena a parmezánové chipsy
(Pôvod mäsa: Losos - Dánsko)
- 190 g Kačacie prsia pečené s kožou a omáčka s vlašskými orechmi** (1,3,8,12) **18,00 €**
pyré z červenej kapusty s varenou hruškou a zemiaková knedľa s tekvicovým pyré
(Pôvod mäsa: Česká republika)
- 130 g Sous-Vide bravčové líčka na koreňovej zelenine** (1,7,9) **16,00 €**
zemiaková kaša, mrkvové chipsy, varené kelové listy a pečená cibulka
(Pôvod mäsa: Česká republika)
- 120 g Dusená roláda z jelenieho stehna** (1, 3, 7, 9, 12) **18,00 €**
plnená hríbovou plnkou a hydínovou zmesou ochutenou špenátom, pečené zelerové kocky s baby mrkvičkami, zemiakové šišky so zelerovým pyré
(Pôvod mäsa: Slovensko)
- 120 g Tafelspitz** (1,3,7,9,12) **18,00 €**
opekané zemiaky, špenát, chrenové jablko, chlebová majonéza, pažítka
(Pôvod mäsa: Nemecko)
- 300 g Slovenský tanier** (1,3,7) **9,00 €**
bryndzové halušky, pirohy, kyslá smotana, slanina
- 100 g Čokoládová guľa** (1,3,7,8) **9,00 €**
zmrzlina, piškótová roláda, čerstvé jahody, mäta
- 80 g Mini orechový závin s jablkovým kompótom so škoricou** (1,3,7,8) **5,00 €**
makové pyré a snehové chipsy

COLD STARTERS

- 120 g Tiger prawns** (4,7,9) **9,00 €**
baked in olive oil and Sous-Vide stem celery with Bloody Mary sauce, fried rice paper and German black caviar, green olives
(*Meat origin: Caviar - Greenland, Prawns - Vietnam*)
- 120 g Celery ravioli stuffed with cream** (1,3,7,9) **7,00 €**
sour cream, parsley oil, walnuts and celery dust, butter brioche

SOUPS

- 0,22 l Beef broth** (1,3,7,9) **5,00 €**
Celestine noodles, beef meat, root vegetables
(*Origin of meat: Beef Chuck - Ireland*)
- 0,22 l Celery cream soup with milk foam** (1,3,8,9) **5,00 €**
onion dust and walnuts, homemade grissini

HOT STARTER

- 60 g Baked goat cheese with basil pesto on white toasted bread** (1,3,7,8) **9,00 €**
apple chutney with turmeric, walnuts roasted in honey

SALADS

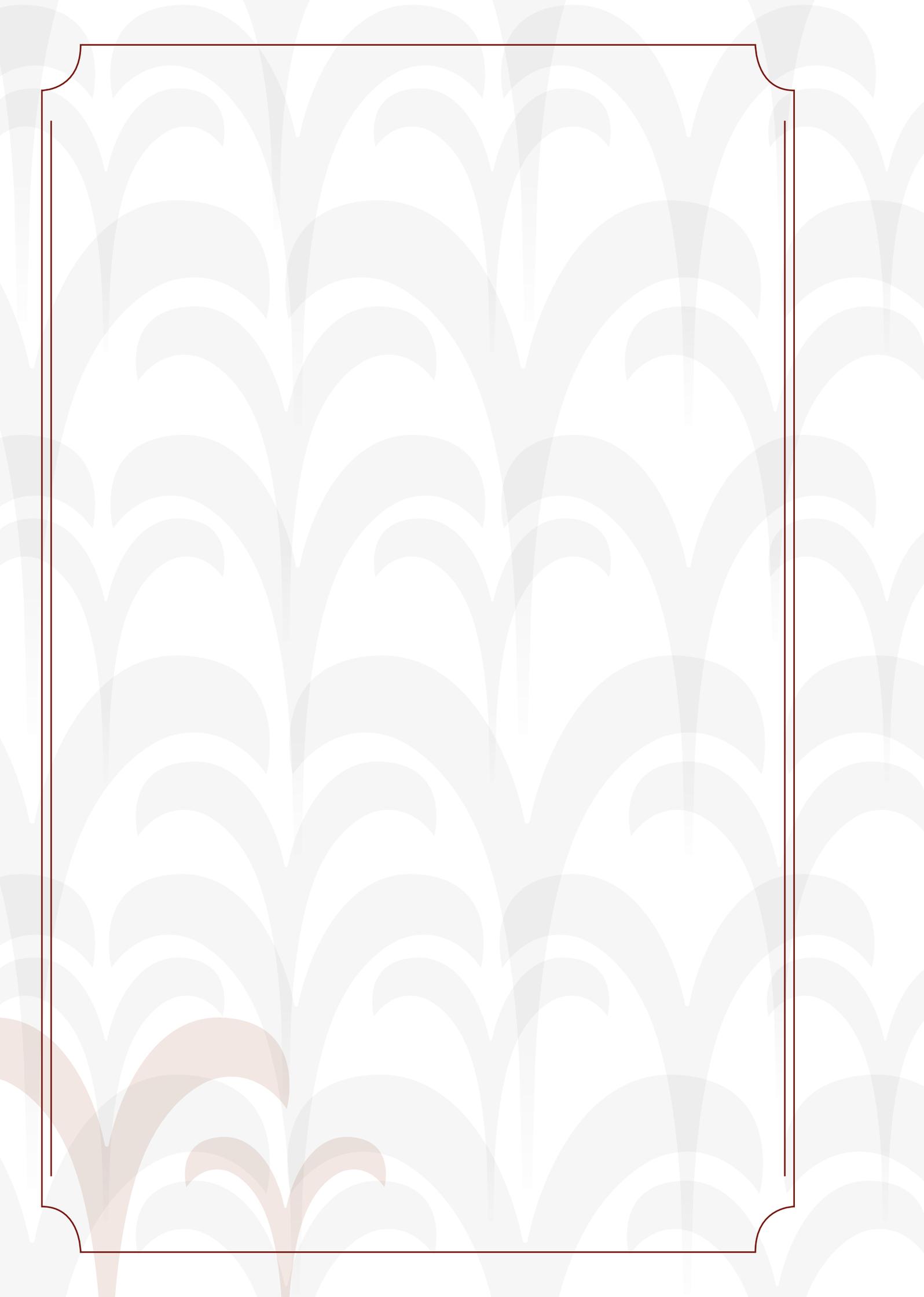
- 180 g Warm salad with beluga lentils** (1,3,7,8) **7,00 €**
fresh peppers, walnuts, stalk celery, sheep cheese and rocket salad
- 240 g Waldorf salad** (3,7,8,9,10) **7,00 €**
(celery, apple, carrot, mayonnaise, walnuts, grapes, chicory)

MAIN COURSES

- 240 g Pappardelle pasta with shredded beef** (1,3,7,9) **10,00 €**
cherry tomatoes, Grana Padano cheese, parsley
(*Origin of meat: Czech Republic*)
- 130 g Salmon fillet baked in butter** (1,3,4,7) **17,00 €**
bulgur seasoned with basil pesto and carrot julienne, cream mousse and parmesan chips
(*Origin of meat: Salmon - Denmark*)
- 190 g Duck breast roasted with skin** (1,3,7,8,12) **18,00 €**
with walnut sauce, red cabbage puree with cooked pear and potato dumpling with pumpkin puree
(*Origin of meat: Czech Republic*)
- 130 g Sous-Vide pork cheek on root vegetables** (1,7,9) **16,00 €**
mashed potatoes, carrot chips, boiled kale leaves and roasted onions
(*Origin of meat: Czech Republic*)
- 120 g Braised venison haunch roulade** (1,3,7,9,12) **18,00 €**
roulade stuffed with mushroom stuffing and poultry mixture seasoned with spinach, roasted celery cubes with baby carrots, potato doughnuts with celery puree
(*Origin of meat: Slovakia*)
- 120 g Tafelspitz** (1,3,7,9,12) **18,00 €**
roasted potatoes, spinach, horseradish apple, bread mayonnaise, chives
(*Origin of meat: Germany*)
- 300 g Slovak platter** (1,3,7) **9,00 €**
gnocchi with bryndza (sheep cheese product), dumplings filled with bryndza, sour cream, bacon

DESSERT

- 100 g Chocolate ball** (1,3,7,8) **9,00 €**
ice cream, sponge cake, fresh strawberries, mint
- 80 g Mini walnut strudel** (1,3,7,8) **5,00 €**
with apple compote with cinnamon, poppy seed puree and snow chips



MENU OSOBNOSTÍ

CELEBRITY MENU

STUDENÉ PREDJEDLO / COLD STARTER

80 g

Burianov marinovaný tuniak (3, 4, 10)

9,90 €

Burian's marinated tuna

šalvia, paradajkové concassé, citrónová majonéza
sage, tomato concassé, lemon mayonnaise

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 (1, 7, 9)

5,00 €

Zátopek's mushroom cream soup

★★★★

TEPLÉ PREDJEDLO / HOT STARTER

80 g

Burianové vyprážené kuracie stripsy (1, 3, 7, 9)

9,00 €

(pôvod mäsa - Slovensko)

Burian's fried chicken strips

(origin of meat: Slovakia)

zemiaky, cibuľa, olivy, paprika, bylinková majonéza
potatoes, onion, olives, red pepper, herbs mayonnaise

★★★★

Hlavné jedlo / MAIN COURSE

120 g

Hovädzie líčka Lucie Bílé (1, 7, 9, 10, 12)

16,00 €

(pôvod mäsa - Írsko)

Lucie Bílá's beef cheeks

(origin of meat: Ireland)

červené víno, zemiaková kaša, parmezán, mrkva
red wine, mashed potatoes, parmesan, carrot

120 g

Zubáč pripravený podľa Miroslava Donutila (4, 7)

16,00 €

Zander à la Miroslav Donutil

maslo, rasca, šalotka, zemiaky, citrón, petržlenová vňat
butter, caraway, shallot, potatoes, lemon, parsley leaves

★★★★

DEZERT / DESSERT

100 g

Apple pie Emílie Vášáryovej (1, 3, 7, 8)

4,50 €

Emília Vášáryová's apple pie

★★★★

NESTARNÚCA KLASIKA / TIMELESS CLASSICS

140 g

„Hevendegs,, - hemendex podľa Daniela Heviera (1, 3, 7, 10)

5,00 €

“Hevendegs” - ham and eggs à la Daniel Hevier

vajce, bravčová šunka, údený syr, zelenina,
toast chlieb, papriková majonéza, petržlenový prach
egg, pork ham, smoked cheese, vegetables,
toast, pepper mayonnaise, parsley powder

APARTMÁNY

DEDIKOVANÉ NAŠIM VZÁCNÝM HOSTOM

SUITES DEDICATED TO OUR HONOURABLE GUESTS

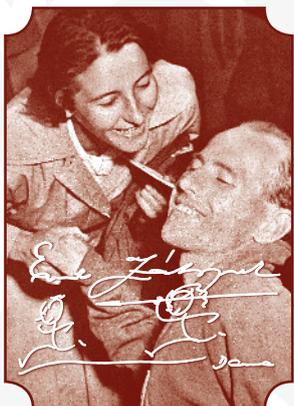
VLASTA BURIAN | APARTMÁN Č. / SUITE NO. 105



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 zabudnutého tatranského poeta, Elemíra Gutfreunda. 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 mountains. 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 Zbojnicka chalet along with Elemir Gutfreund, 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 manželoch Zátopkovcoch.

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 zahrála spolu so Štefanom Kvietikom. Jej vzťah k Tatrám je veľmi silný a ako vďaka za jej časté návštevy hotela dostal jeden z nových apartmánov meno práve po nej.

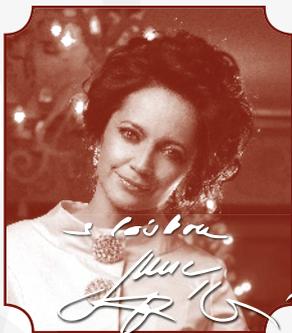
A great lady and first-class actress, very popular with the Slovak and Czech audience. Her star has been shining in theatres, films and on TV for over half a century. She has played over one hundred characters during her life. It was the embrace of the beautiful Tatras, where one of the most romantic 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.

APARTMÁNY

DEDIKOVANÉ NAŠIM VZÁCNÝM HOSTŮM

SUITES DEDICATED TO OUR HONOURABLE GUESTS

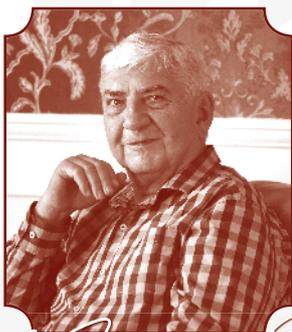
LUCIE BÍLÁ | APARTMÁN Č. / SUITE NO. 205



Lucie Bílá výrazným způsobem 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 Grandhoteli Starý Smokovec.

Lucie Bílá 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.

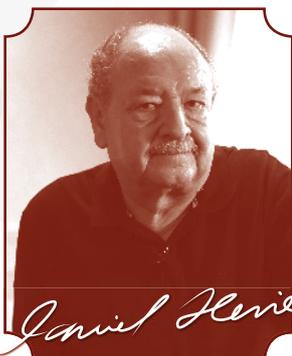
MIROSLAV DONUTIL | APARTMÁN Č. / SUITE NO. 305



Miroslav Donutil je populárny český herec a humorista. Zahral si vo viacerých známych filmoch a seriáloch, ktoré si obľúbili generácie nie len v Česku, ale i na Slovensku. Viaceré z nich sa natáčali v nádhernom prostredí Vysokých Tatier, ktoré mu učarovali na toľko, že sa stali jeho srdcovkou. Divácku priazeň si získal svojou rolou v kultových filmoch Pelíšky, Černí baroni, Román pro muže alebo v televiznom seriáli Doktor Martin.

Miroslav Donutil is a popular Czech actor and humorist. He has played in various well-known films and series that are loved by several generations not only in the Czech Republic but also in Slovakia. Many of them were shot in the beautiful environment of the High Tatras, which he has literally fallen for. He has become popular with viewers mainly due to his roles in cult films such as: Pelíšky, Černí baroni (The black barons), Román pro muže (Novel for men), the Doktor Martin (Doctor Martin) TV series.

DANIEL HEVIER | RODINNÁ IZBA DELUXE / DELUXE FAMILY ROOM NO. 213



Daniel Hevier je všestranne nadaný slovenský básnik, prozaik, dramatik, scenárista, textár a tiež výtvarník. Svojou hravou tvorbou sa zamerlal najmä na prózu a poéziu pre deti a mládež. Staršie generácie ho poznajú najmä ako dvorného textára kapely TEAM, pre ktorých napísal texty piesní ako Držim ti miesto, Reklama na ticho alebo Severanka.

Daniel Hevier is a versatile Slovak poet, prosaist, dramatist, script writer, lyricist and artist. His playful work is focused mainly on prose and poetry for children and youth. Older generations know him mainly as the leading lyricist of the TEAM band, for whom he wrote the lyrics of several greatest hits.

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.

Dobrá 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 25.9.2023
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 25.9.2023
Prices were calculated by Matej Fujka, General Manager