

*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 Píkovský
Šéfkuchár | Chef

STUDENÉ PREDJEDLÁ

60 g Marinovaný filet lososa "Gravlax" (1,3,4,7) * **9,00 €**
v červenej repe, sladkokyslé šalátové uhorky, tapiokový chips, smotanová nátierka s broskyňovým prachom, čierne pečivo
(Pôvod mäsa: Severovýchodný Atlantický oceán)

80 g Zľahka opečený filet z tuniaka Vlastu Buriana (3,4,7) * **9,00 €**
podávaný na paradajkovom concassé, citrónová majonéza, bylinky 
(Pôvod mäsa: Severozápadný Tichý oceán)


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

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 Zátopkova hríbová krémová polievka (1,7,9) **5,00 €**
mliečna pena a hubový prach 

TEPLÉ PREDJEDLÁ

80 g Burianove vyprážené kuracie pásiky (1,3,7) **9,00 €**
s ľahkým zemiakovým šalátom s cibuľkou, červenou paprikou, olivami a majonézou, bylinky 
(Pôvod mäsa: Ukrajina)


90 g "Hevendegs" - hemendex podľa Daniela Heviera (1,3,7,10) **6,00 €**
Vajce, br. šunka, údený syr, zelenina, toast chlieb, papriková majonéza, petržlenový prach 

ŠALÁTY

200 g Baby rímsky šalát (1,3,7) **9,00 €**
s grilovanou nektarinkou, plátky šunky Prosciutto, olivový olej, paradajkový dresing, bylinky


HLAVNÉ JEDLÁ

240 g Cestoviny "Trofie" (1,3,7,8) **10,00 €**
s baby brokolicou a dochutené pred hostom s bazalkovým pestom, píniovými orieškami a syrom podľa vlastného výberu Pecorino alebo Grana Padano

120 g Pečený zubáč podľa Miroslava Donutíla (4,7) **16,00 €**
na masle s rascou, šalotky, baby zemiaky, citrón, petržlenová vňať 
(Pôvod mäsa: Česká republika)

160 g Kuracie prsia Supreme (1,3,7) **16,00 €**
ochutené šampiňónmi a ružovým korením, biela špargľa na masle so smotanovou omáčkou a pečenou strúhankou, smrže a grilované baby zemiaky
(Pôvod mäsa: Česká republika)

140 g Bravčová panenka Sous-Vide (1,7,9) **16,00 €**
v bylinkovom obale, broskyňové čatni s čerstvými ríbezľami a zemiak. pyré s batatovým chipsom
(Pôvod mäsa: Česká republika)


120 g Hovädzie líčka podľa Lucie Bílé (1,7,9,10,12) **16,00 €**
červené víno, zemiakové pyré, parmezán, mrkva, mrkvové chipsy, bylinky 
(Pôvod mäsa: Česká republika)

120 g Tafelspitz (1,3,7,9,12) **18,00 €**
opekané zemiaky, špenát, chrenové jablko, chlebová majonéza, pažitka
(Pôvod mäsa: Nemecko)

300 g Slovenský tanier (1,3,7) **9,00 €**
bryndzové halušky, pirohy, kyslá smotana, slanina


DEZERT

100 g Smotanová zmrzlina ochutená vanilkou a makom (1,3,7,8) **6,00 €**
čokoládový piškót, broskyňové čatni s kari korením, broskyňový prach, mäta

100 g Apple pie Emílie Vášaryovej (1,3,7,8) **5,00 €**
linecké cesto, jablká, vlašské orechy, škoric, hrozienka, šľahačka, mandľové hobliny 

COLD STARTERS

60 g **Marinated "Graflax" salmon fillet** (1,3,4,7) * **9,00 €**
with beetroot, sweet and sour salad cucumbers, tapioca crisp, cream cheese with peach powder, black bread or roll
(Meat origin: Northeast Atlantic Ocean)

80 g **Burian's lightly cooked tuna fillet** (3,4,7) * **9,00 €**
served with tomato concassé, lemon mayonnaise, herbs 
(Meat origin: Northwest Pacific Ocean)


* It is not recommended for children, pregnant women, breastfeeding women and individuals with weakened immune systems to consume raw meat and eggs.


SOUPS

0,22 l **Beef consommé** (1,3,7,9) **5,00 €**
Celestine noodles, beef meat, root vegetables
(Meat origin: Beef Chuck - Ireland)

0,22 l **Zátopek's mushroom cream soup** (1,7,9) **5,00 €**
milk foam and mushroom powder 

HOT STARTERS

80 g **Burian's fried chicken strips** (1,3,7) **9,00 €**
light potato salad with onions, red pepper, olives and mayonnaise, herbs 
(Meat origin: Ukraine)


90 g **"Hevendegs" ham and eggs á la Daniel Hevier** (1,3,7,10) **6,00 €**
Egg, pork ham, smoked cheese, vegetables, toast bread, paprika mayonnaise, parsley powder 

SALADS

200 g **Baby Romaine lettuce** (1,3,7) **9,00 €**
with grilled nectarine, slices of Prosciutto ham, olive oil and tomato dressing, herbs


MAIN COURSES

240 g **"Trofie" pasta** (1,3,7,8) **10,00 €**
with baby broccoli, seasoned with basil pesto, pine nut, and cheese of one's choice (Pecorino or Grana Padano) in front of the guest

120 g **Zander á la Miroslav Donutil** (4,7) **16,00 €**
with butter and caraway, shallots, baby potatoes, lemon, parsley leaves 
(Meat origin: Czech Republic)

160 g **Supreme chicken breast** (1,3,7) **16,00 €**
flavoured with champignons and pink pepper, white asparagus with butter, cream sauce and baked breadcrumbs, morel mushrooms and grilled baby potatoes
(Meat origin: Czech Republic)

140 g **Herb-crusted Sous Vide pork tenderloin** (1,7,9) **16,00 €**
peach chutney with fresh currants and mashed potatoes with a sweet potato crisp
(Meat origin: Czech Republic)


120 g **Beef cheeks á la Lucie Bílá** (1,7,9,10,12) **16,00 €**
red wine, potato puree, Parmesan, carrots, carrot crisps, herbs 
(Meat origin: Czech Republic)

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 **Cream ice cream flavoured with vanilla and poppy seeds** (1,3,7,8) **6,00 €**
chocolate sponge, peach chutney with curry powder, peach powder, mint

100 g **Emília Vášaryová's apple pie** (1,3,7,8) **5,00 €**
Linzer pastry, apples, walnuts, cinnamon, raisins, whipped cream, almond shavings 

APARTMÁNY

DEDIKOVANÉ NAŠIM VZÁČNYM HOŠŤOM

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 Zbojnícka chalet along with Elemír 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 zahrala 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 VZÁČNYM HOŠŤOM

SUITES DEDICATED TO OUR HONOURABLE GUESTS

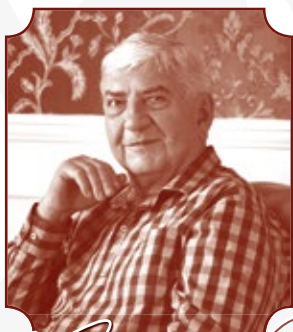
LUCIE BÍLÁ | APARTMÁN Č. / SUITE NO. 205



Lucie Bílá 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 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.

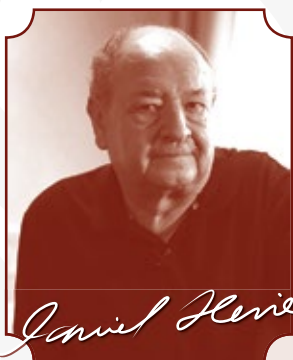
MIROSLAV DONUTIL | APARTMÁN Č. / SUITE NO. 305



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 Držím 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 ALERGÉNNYCH 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.



Vychutnajte si obľúbené jedlá slovenských a českých osobností, ktoré poctili svojou návštevou Grandhotel**** Starý Smokovec.

Enjoy favourite dishes of Slovak and Czech personalities who have honoured Grandhotel**** Starý Smokovec by visiting it.

Dobrou 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 27.3. 2024
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 27.3. 2024
Prices were calculated by Matej Fujka, General Manager