

Wilson Café & Bar



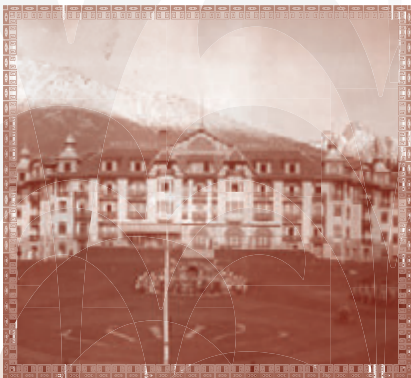
Grandhotel ****
Starý Smokovec

110 rokov Grandhotela

Vítajte v hoteli s viac ako storočnou históriou. V hoteli so stenami, ktoré si pamätajú vznik Československa, prezidenta Eduarda Beneša či náš prvý čiernobiely film. Vítajte v pýche Vysokých Tatier, do ktorej sú už od roku 1904 vpísané dejiny našich prarodičov. Svojim luxusným zariadením, poskytovanými službami a pohodlím patrí k najvyhľadávanejším hotelom v celej oblasti Vysokých Tatier a v čase pred prvou svetovou vojnou bol neoficiálne vyhlásený ako jeden z Top 10 svetových horských hotelov.

110 th Grandhotel Anniversary

Welcome to the hotel with more than a 100-years old history. These hotel walls remember establishment of Czechoslovakia, president Eduard Beneš or our first black and white movie. Welcome to the pride of High Tatras, where the stories of our great grandparents are inscribed since 1904. The luxurious furnishing, the classy service and the comfort made it the most sought out hotel in the whole High Tatras region. Before World War One, it was unofficially recognized as one of the top 10 world mountain hotels.



Fridrich August



Grandhotel bol otvorený v roku 1904 a ako prvého hosťa privítal saského korunného princa Fridricha Augusta. Celá kráľovská rodina tu strávila niekoľko mesiacov a užívala si najluxusnejšie služby a vychýrenú kuchyňu Rakúsko-Uhorska.

The Grandhotel was opened in 1904 and welcomed Frederick Augustus, the Saxon Crown Prince as a very first guest. The whole royal family spent several months here, enjoying the most luxurious services and renowned kitchen in the Austro-Hungarian Empire.

Eduard Beneš

V roku 1945, keď sa československá vláda vracala z Košíc do Prahy, strávil prezident Eduard Beneš s manželkou vo Vysokých Tatrách takmer mesiac. Pretože z hotela všetok nábytok zobrali Nemci, musel byť hotel zariadený nábytkom požičaným od miestnych tatarncov.

In 1945, when the Czechoslovak government was coming back from Košice to Prague, President Eduard Beneš and his wife spent almost a month in the High Tatras. As all hotel furniture had been taken by the Germans, the hotel had to lend some from the local people.

Eduard Beneš, na fotke tretí zľava, si práve prezerá výhľad na Starý Smokovec a premýšľa, z ktorého domu miestnych tatarncov by mohol byť nábytok v jeho hotelovej izbe.

Eduard Beneš, the third one from the left, is enjoying the view of Starý Smokovec and is thinking about, which house could have borrowed him the furniture in his hotel room.



Emil Zátopek

Počas viac ako sto rokov histórie nášho hotela nás poctili svojou návštevou rôzne známe osobnosti. Jedným z nich bol aj štvornásobný olympijský víťaz, držiteľ svetových rekordov, športová legenda a jeden z najlepších bežcov histórie, "česká lokomotíva", Emil Zátopek.

Z pokolenia na pokolenie sa traduje historika, ako sa z jedného náročného tréningu zo Skalnatého Plesa vrátil Emil veľmi vyhladovaný. Zjedol teda všetko jedlo pripravené pre vietnamský turnus (misu kuracej polievky, pečené kura so šiestimi kopčekmi ryže a dva krémeše ako dezert). Vietnamskí návštevníci si tak pochutili aspoň na výborných troch pirohách, ktoré operatívne pripravil sám šéfkuchár.

One of world famous personalities who stayed at our hotel was a four-time Olympic champion, world record holder, a sports legend, one of the best runners in world's history and the so called "Czech locomotive" - Emil Zátopek.

Rumour has it that Emil was returning from a strenuous training at Skalnaté Pleso and was very hungry. So hungry that he ate all food prepared for Vietnamese tourists staying at the hotel (i.e. a bowl of chicken soup, a roast chicken with six scoops of rice and two cream cakes for dessert). But don't worry, the Vietnamese workers didn't go hungry to bed. They could enjoy three delicious dumplings promptly prepared by the hotel chef.



Na fotografii je zachytené, ako sa Emil vracia z tréningu vo Velkej Studenej Doline, kde sa mu podarilo nazbierať aj kôš výstavných dubákov, z ktorých šéfkuchár Štefan Pupák uvaril vynikajúcu hubovú polievku pre plne obsadený hotel.

The photo depicts Emil returning from a training in the valley of Velká Studená Dolina, where he also managed to pick and fill a basket with truly beautiful king bolete mushrooms. The hotel Chef Štefan Pupák used them to cook a delicious mushroom soup for the fully occupied hotel.

Vlastimil Burian

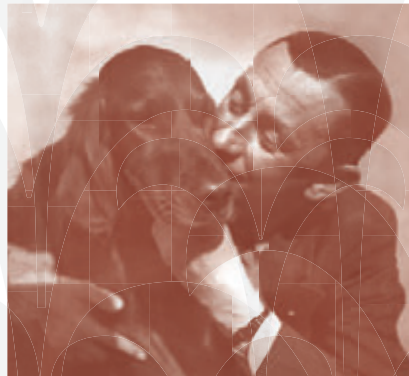
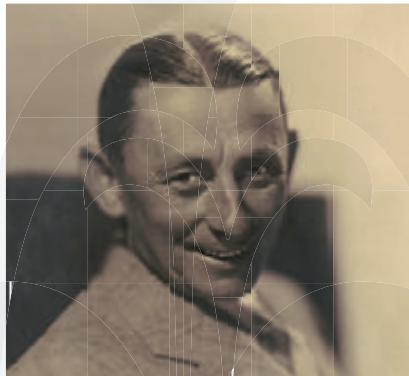
Vlasta Burian, kráľ komikov a otec českého humoru a filmovej komédie mal vrúcny vzťah k našim veľhorám. Mnohokrát prenocoval v našom hoteli, vždy odchádzal spokojný a oddýchnutý. Ako vášnivý športovec si nenechal ujsť možnosť výstupu na Zbojnícku chatu v spoločnosti dnes už takmer zabudnutého tatranského poeta, Elemíra Gutfreunda.

Vlasta Burian, the king of comedians, the father of Czech humour and film comedy, had a close relationship to our grand mountains. He stayed at our hotel several times and would always leave relaxed and satisfied. As a keen sportsman, he couldn't miss the opportunity to hike to Zbojnícka chalet along with Elemír Gutfreund, a Tatra poet who has been almost forgotten.



Vlasta Burian, ôsmy sprava, pri výstupe na Zbojnícku chatu.

Vlasta Burian, the eight from the right, climbing to Zbojnícka chalet.



*Apartmány venované našim
vrácnym hosťom*

Suites dedicated to our honourable guests

Už viac ako 100 rokov píše Grandhotel svoj príbeh.

Počas nepretržitej prevádzky bolo pre nás ctou privítať tisícky hostí a medzi nimi aj známe osobnosti, ktoré sa nezmazateľne zapísali nielen do histórie Československa či Slovenska, ale aj do kroník a príbehu nášho hotela. Preto naše spoločné priestory nesú mená tých najvýznamnejších hostí a v novej ére hotela vzdáme úctu a rešpekt cez dedikáciu vybraných apartmánov ďalším osobnostiam, tak aby ich príbeh žil aj naďalej a poznali ho aj ďalšie generácie.

Grandhotel has been "writing its story" for over 100 years.

Being opened nonstop, it has been proud to welcome thousands of guests including well-known personalities who not only went down in the history of Czechoslovakia and Slovakia but became part of chronicles and the story of our hotel too. That is why our common areas are named after the most significant ones. The new era of our hotel is meant to pay tribute to others that selected suites shall be dedicated to so that their story continues and is remembered by next generations.



Apartmán Dana a Emil Zátopek

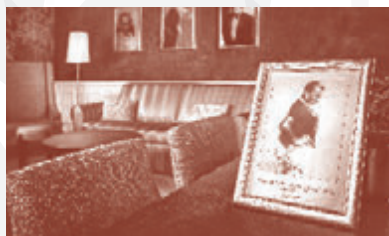
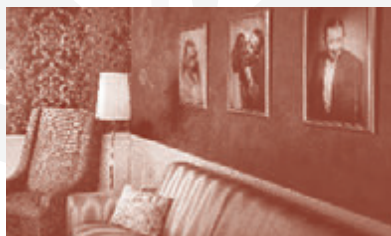
SUITE OF DANA AND EMIL ZÁTOPEK

APARTMÁN Č. / SUITE NO. 121



Apartmán Vlasta Burian

SUITE OF VLASTA BURIAN
APARTMÁN Č. / SUITE NO. 105



Apartmán Lucie Bílá

SUITE OF LUCIE BÍLÁ
APARTMÁN Č. / SUITE NO. 205



Apartmán Emília Vášáryová

SUITE OF EMÍLIA VÁŠÁRYOVÁ
APARTMÁN Č. / SUITE NO. 221



Miroslav Donutil

Apartmán č. 305 nesie svoje meno po populárnom českom hercovi a humoristovi Miroslavovi Donutilovi. Počas svojej kariéry si zahral vo viacerých známych filmoch a seriáloch, ktoré poznajú celé generácie. Viaceré z nich sa natočili v prostredí Vysokých Tatier. Medzi tie najznámejšie patria Pelíšky, Román pro muže, Černí baroni a Doktor Martin.

Suite no. 305 is named after Miroslav Donutil, a popular czech actor and humorist. He has played in various popular films and series that are known to several generations. Many of them were filmed in the high tatras. His most known films include: Pelíšky, Román pro muže (Novel for Men), Černí baroni (The Black Barons) and Doktor Martin (Doctor Martin).



Daniel Hevier

Rodinná izba Deluxe č. 213 je venovaná slovenskému básnikovi, prozaikovi, scenáristovi, textárovi najmä pre kapelu team a výtvarníkovi danielovi hevierovi. Jeho tvorbu poznajú hlavne mladí čitatelia, ktorým venoval väčšinu svojej tvorby. Grandhotel starý smokovec spoznal už počas svojho detstva, kedy chodil často so svojimi rodičmi na dovolenku do Vysokých Tatier. Svojou návštevou poctil Grandhotel v roku 2019.

Deluxe family room no. 213 is dedicated to Daniel Hevier, a slovak poet, prosaist, lyricist mainly of the team band and artist. His work is known mainly to young readers whom he has dedicated most of his work. He knew Grandhotel Starý Smokovec already when he was a child and used to spend holidays with his parents in the high Tatras. In 2019, our grandhotel was honoured to welcome him again.



Lucie Bílá

Úspešná česká popová a muzikálová speváčka a herečka. Okrem 14 samostatných dosiek, ktoré počas svojej kariéry vydala, stvárnila aj 9 rolí v celovečerných filmoch. Za svoj obrovský talent získala už mnoho ocenení, okrem iných 20x Českého slávika a 3x cenu Grammy.

Popular Czech pop and musical singer and actress. In addition to 14 solo albums that she has released during her career, she has played 9 roles in feature films. Her talent has been awarded a lot of times, e.g. 20x with a Czech Nightingale and 3x with a Grammy award.



Emília Vášáryová

Slovenská herečka a zaslúžilá umelkyňa. Stvárnila už viac ako 100 hereckých postáv v mnohých známych divadelných predstaveniach ako Dobrodružstvo pri občinkoch či Stoličky a zahrali si aj v známych filmoch ako Živý bič, Červené víno, Plavčíka a Vratko či Pelíšky. Získala mnoho ocenení, medzi nimi aj Krištáľové krídlo a Českého leva.

Slovak actress and merited actress. She has played more than 100 roles in various well-known theatre plays such as Dobrodružstvo pri občinkoch (Adventure at Harvest Time) and Stoličky (Chairs) and has played in popular films such as Živý bič (The Living Whip), Červené víno (Red Wine), Plavčík and Vratko, Pelíšky. She has received several awards including the Crystal Wing and Czech Lion.

Apartmán Miroslav Donutil

SUITE OF MIROSLAV DONUTIL

APARTMÁN Č. / SUITE NO. 305



Rodinná izba Deluxe Daniel Hevier

DELUXE FAMILY ROOM OF DANIEL HEVIER

RODINNÁ IZBA DELUXE Č. / DELUXE FAMILY ROOM NO. 213



Známe filmy z nášho hotela *Famous films shot at our hotel*

ROMÁN PRE ŽENY

Hotel bol okrem iného aj obľúbeným miestom na natáčanie filmov, ktoré sa preslávili aj za hranicami Slovenska. Jeden z najznámejších je určite film ROMÁN PRE ŽENY (2004), nakrútený podľa rovnomenného románu Michala Viewegha. Zuzana Kanócz a Marek Vašut v hlavných úlohách si svoj filmový pobyt užili v izbách v ľavej časti hotela od hlavného vchodu.

The hotel was popular with film makers as well. They shot films here that were successful even abroad. One of the most famous ones was ROMÁN PRE ŽENY (WOMEN'S NOVEL, 2004), based on a novel by Michal Viewegh. Zuzana Kanócz and Marek Vašut playing the leading roles were staying in rooms to the left of the main hotel entrance.

ORLIE PIERKO

ORLIE PIERKO (1971) - Pokračovanie životných osudov hrdinov filmu Medená veža, chatárov z tatranskej Stratenej doliny od režiséra Martina Hollého. Vo filme si zahrli napríklad Ivan Rajniak a Ivan Mistrík.

ORLIE PIERKO (EAGLE FEATHER, 1971) - Continuing of lives of the protagonists of the cult film Medená veža (Copper Tower), cottage keepers from the so called Lost valley in the Tatras, directed by Martin Hollý. Starring e.g. Ivan Rajniak and Ivan Mistrík.





30 PRÍPADOV MAJORA ZEMANA

V hoteli sme mohli byť taktiež svedkami natáčania 22. časti známeho filmu 30 PRÍPADOV MAJORA ZEMANA (1974). Na zábere môžeme vidieť, ako filmári nakrúcajú scénu o zavraždenej dievčine Drahotovej.

Our hotel also witnessed making of the 22nd episode of the famous 30 PRIPADOV MAJORA ZEMANA (30 CASES OF MAJOR ZEMAN, 1974) series. The photo depicts film-makers shooting a scene about a murdered girl named Drahotová.

GUVERNANTKA

Historická poviedka v hlavných úlohách Nadežda Jelušová a Tomáš Palonder od režiséra Juraja Kiliána s názvom GUVERNANTKA (2012) je jeho tretou poviedkou. Dej filmu sa odohráva v 19. storočí. Pre udržanie secesného slohu sa režisér spoločne s architektkou rozhodli väčšinu scén nakrúcať práve v našom hoteli. Nemenej známa je krimi - komédia od Jiřího Sequensa Hříšní lidé města pražského (1968).

A historical story starring Nadežda Jelušová and Tomáš Palonder, directed by Juraj Kilián and called GUVERNANTKA (GOVERNESS, 2012) is his third story. The story is set in the 19th century. In order to keep the Art Nouveau style, the director and the main architect decided to shoot most of the scenes at Grandhotel Starý Smokovec.

Lobby menu

200 g **Rímsky šalát / Roman salad** ^{1, 3, 4, 7, 10} **12,00 €**
dressing, slanina, kuracie prsia
(*pôvod mäsa - Slovensko*), krutóny,
parmezán / dressing, bacon, chicken
breast (*country of meat origin - Slovakia*),
croutons, parmesan

 **10,00 €**

+ 100 b

* možnosť bezmäsitej verzie / possibility
of a meat-free version = 9,00 €

0,22 l **Paradajkový krém /**
Tomato cream soup ^{7, 8, 9} **5,50 €**
bazalkové pesto, strúhaný syr, pečivo
/ basil pesto, grated cheese, bread

0,22 l **Hovädzí vývar / Beef broth** ^{1, 3, 7, 9} **5,50 €**
celestínske rezance, hovädzie mäso,
koreňová zelenina / celestine noodles,
beef meat, root vegetable

100 g **Domáci „Grand“ Burger /**
Homemade „Grand“ Burger ^{1, 3, 7, 10, 11} **13,00 €**
horčicová majonéza, listový šalát,
paradajka, hovädzie mäso (*pôvod*
mäsa - Česká republika), cheddar,
cibuľa, steakové hranolky /
mustard mayonnaise, lettuce salad,
tomato, beef meat (*country of meat*
origin - Czech Republic), cheddar, onion,
steak fries

Neodporúča sa, aby tepelne nespracované
mäso a vajcia konzumovali deti, tehotné ženy,
dojčiace 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.

100 g **Club sendvič / Club sandwich** ^{1, 3, 7, 10} **13,00 €**
rukolová majonéza, kuracie mäso
(*pôvod mäsa - Slovensko*), listový šalát,
paradajka, slanina, vajíčko, hranolky
/ arugula mayonnaise, chicken meat
(*country of meat origin - Slovakia*),
lettuce salad, tomato, bacon, egg,
french fries

100 g **Fish and chips** ^{1, 3, 4, 7} **12,00 €**
treska tmavá, pívne cesto,
zemiakové chipsy, citrónová
majonéza, papriková majonéza /
cod fish, beer batter, chips,
lemon mayonnaise, red pepper
mayonnaise, vinegar





- 140 g **Kuracia rolka sous - vide** (pôvod mäsa - Slovensko) / **Chicken roll sous - vide** (country of meat origin - Slovakia) ^{1,3,7} **13,00 €**
sušené paradajky, paštrnákové pyré, zelená špargľa, petržlenové chipsy / dried tomatoes, parsnip purée, green asparagus, parsley chips
- 150 g **Vyprázaný telací rezeň** (pôvod mäsa - Rakúsko) / **Fried veal steak** (country of meat origin - Austria) ^{1,3,7} **15,00 €**
baby zemiaky, brusnicový džem, kapary / baby potato, cranberry jam, capers
- 250 g **Špagety Aglio Olivo / Spaghetti Aglio Olivo** ^{1,3,7} **9,00 €**
špagety, chilli, cesnak, olivový olej, sušené paradajky / spaghetti, chilli, garlic, olive oil, dried tomatoes
- 300 g **Pečený zemiak v šupke plnený hovädzím trhaným mäsom** (pôvod mäsa - Česká republika) / **Baked potato in the peel filled with shredded beef meat** (country of meat origin - Czech Republic) ^{3,7,9,10} **12,00 €**
cheddar syr, pečená cibulka, majonéza a listový šalát s vňaťou / cheddar cheese, roasted onion, mayonnaise and leaf lettuce with parsley
- 150 g **Syrový tanier / Cheese platter** ^{1,3,7} **8,00 €**
hrozno, orechy, pečivo / grapes, nuts, bread
- 100 g **Čokoládový koláč s malinami / Chocolate cake with raspberries** **4,50 €**
čokoláda, piškót, šľahačka, malinový džem / chocolate, sponge cake, whipped cream, raspberry jam ^{1,3,7,8}
- 150 g **Jablkový koláč / Apple Pie** **4,00 €**
jablká, mandle, šľahačka, škoric / apples, almonds, whipped cream, cinnamon ^{1,3,5,7,8}
- 100 g **Čokoládová guľa / Chocolate ball** ^{1,3,7,8} **9,00 €**
zmrzlina, piškótová roláda, čerstvé jahody, mäta / vanilla ice cream, jelly roll, fresh strawberries, mint **7,00 € + 100 b**



Teplé nápoje / Hot drinks

7 g Espresso	3,50 €
 2,50 € + 60 b	
7 g Espresso lungo	3,50 €
 2,50 € + 60 b	
14 g Espresso doppio	5,00 €
7 g Bezkofeínová káva / Espresso decafeinado	5,00 €
7 g Cappuccino	4,40 €
 2,40 € + 70 b	
7 g Cappuccino ochutené / Flavored Cappuccino	4,60 €
7 g Latte macchiato	4,40 €
 2,40 € + 70 b	
7 g Latte macchiato ochutené Flavored latte macchiato	4,60 €
7 g Ľadová káva / Ice coffee	4,90 €
7 g Viedenská káva / Vienna coffee	4,50 €
7 g Alžírská káva / Algerian coffee	5,00 €
7 g Írska káva / Irish coffee	5,50 €
25 g Horúca čokoláda / Hot chocolate	4,00 €
25 g Horúca čokoláda so šľahačkou a ovocím Hot chocolate with whipped cream and fruit	5,00 €
2,50 g Čaj porcovaný (podľa ponuky) Tea bags (by offer)	3,50 €
 2,00 € + 60 b	
2,50 g Čaj sypaný (podľa ponuky) Tea leaves (by offer)	4,00 €
 2,00 € + 60 b	
2,50 g Čaj z čerstvej mäty Fresh mint tea	4,50 €
 3,00 € + 70 b	
2,50 g Čaj z čerstvého zázvoru Fresh ginger tea	4,50 €
 3,00 € + 70 b	






Minerálne vody / Mineral waters


0,33 l	Rajec sýtený, jemne sýtený, nesýtený / sparkling, gently sparkling, still	 3,00 € 1,50 € + 60 b
0,33 l	Sulinka	3,20 €
0,75 l	Rajec jemne sýtený, nesýtený gently sparkling, still	 4,20 € 2,50 € + 80 b
0,33 l	Tatranská minerálka	3,00 €
0,75 l	Tatranská minerálka	4,20 €

Sladené a sladené sýtené nápoje *Soft drinks*

0,25 l	Rauch džús podľa ponuky juice daily offer	 3,00 € 1,50 € + 70 b
0,33 l	Ladový čaj podľa ponuky ice tea daily offer	3,00 €
0,25 l	Vinea biela, červená white, red	 3,00 € 1,50 € + 70 b
0,25 l	Royal Crown Cola	 3,00 € 1,50 € + 70 b
0,25 l	Targa Florio rôzne príchute various flavours	 3,00 € 1,50 € + 70 b
0,25 l	Chito tonic	 3,00 € 1,50 € + 70 b
0,25 l	Red Bull podľa ponuky daily offer	 4,50 € 3,00 € + 60 b
1,00 l	Džbán vody s mäťou a citrónom Jug of water with mint and lemon	 3,50 € 2,50 € + 60 b

Čapované pivo / Draught beer

0,50 | Pilsner Urquell 12° 4,00 €
 2,50 € + 50 b

0,30 | Pilsner Urquell 12° 3,40 €
 1,90 € + 50 b

Fláškové pivo nealkoholické

Bottled non-alcoholic beer

0,33 | Birel nealko 3,40 €
non - alcoholic

0,33 | Birel nealko pomelo grep 3,40 €
non-alcoholic pomelo
grepefruit

Aperitívy / Aperitifs

0,10 | Cinzano dry 14,4 % 4,00 €

0,10 | Cinzano bianco 14,4 % 4,00 €

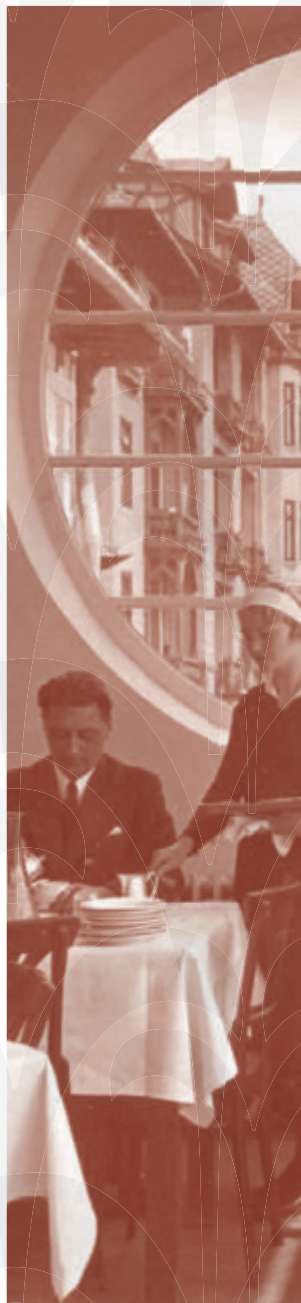
0,10 | Cinzano rosso 14,4 % 4,00 €

0,10 | Campari bitter 25 % 8,00 €

0,10 | Portské víno biele, červené / 9,00 €
Porto wine white, rubby

0,04 | Aperol 11% 4,50 €





Destilláty / Spirits

- | | | |
|--------|--|---|
| 0,04 l | Vysokotatranská malinovic 42 %
Rudolf Jelínek / Raspberry
brandy | 5,00 € |
| 0,04 l | Čerešňovic 42 %
R.Jelínek / Cherry brandy | 5,00 € |
| 0,04 l | Marhuľovic 42 %
R. Jelínek / Apricot brandy | 5,00 € |
| 0,04 l | Slovácka borovička 45 %
R. Jelínek / Juniper brandy | 5,00 € |
| 0,04 l | Borovička s horcom 37,5 %
R. Jelínek / Juniper brandy
gential | 5,00 € |
| 0,04 l | Hruškovica Williams 42 %
R. Jelínek / Pear brandy | 5,00 € |
| 0,04 l | Hruškovica Williams Kosher 42 %
R. Jelínek / Kosher pear brandy | 6,00 € |
| 0,04 l | Slivovic biela 50 %
R. Jelínek / Plum brandy
white | 6,00 € |
| 0,04 l | Slivovic zlatá 50 %
R. Jelínek / Plum brandy
gold | 6,00 € |
| 0,04 l | Slivovic Kosher 10yo 50 %
R. Jelínek / Kosher plum
brandy | 12,00 €
 8,00 + 120 b |
| 0,04 l | Slivovic Bohemia
Honney 35 %
R. Jelínek / Plum brandy
with honney | 5,00 € |



Whisky

0,04 l Jameson 40 %	5,00 €
 0,04 l Jameson Caskmates 40 %	3,00 € + 70 b
0,04 l Jameson Black Barel 40 %	8,00 €
0,04 l Jameson Blend Dog 43 %	9,00 €
0,04 l Jameson Crested 40 %	10,00 €
0,04 l Jameson Orange 30%	6,50 €
0,04 l Ballantines 40 %	5,00 €
0,04 l Chivas Regal 12yo 40 %	7,00 €
0,04 l Chivas Regal 18yo 40 %	17,00 €
 0,04 l Chivas Regal Extra 40 %	11,00 € + 210 b
0,04 l Chivas Regal Ultis 40 %	12,00 €
0,04 l Redbreast 12yo 40%	28,00 €
0,04 l The Glenlivet 12yo 40 %	9,00 €
0,04 l The Glenlivet 15yo 40 %	8,00 €
0,04 l Tullamore Dew 14yo 41,3 %	11,00 €
0,04 l Glenfiddich 15yo 40 %	12,00 €
0,04 l Monkey Shoulder 40 %	10,00 €
 0,04 l Monkey Shoulder 40 %	6,00 €
	3,50 € + 200 b





Konjak / Cognac

0,04 l	Martell V.S. 40 %	7,00 €
0,04 l	Martell V.S.O.P. 40 %	11,00 €
0,04 l	Martell Cordon Bleu 40 %	32,00 €
0,04 l	Martell X.O. 40 %	40,00 €  30,00 € + 400 b
0,04 l	Martell Cohiba 40 %	170,00 €
0,04 l	Rémy Martin XO Excellence 40 %	45,00 €  35,00 € + 400 b

Brandy

0,04 l	Ararat 7yo Otborny 40 %	5,00 €
0,04 l	Ararat 10yo Akhmar 40 %	7,00 €
0,04 l	Ararat 15yo Vaspurakan 40 %	15,00 €
0,04 l	Ararat 20yo Nairi 40 %	18,00 €  11,00 € + 240 b
0,04 l	Ararat 30yo Erebuni 40 %	115,00 €
0,04 l	Metaxa 12* 40 %	7,00 €  5,00 € + 200 b
0,04 l	Metaxa Private Reserva 40 %	17,00 €

Rum

0,04 Havana Club Añejo 3 Años 40 %	4,50 €
0,04 Havana Club Especial 40 %	5,00 €  3,00 € + 70 b
0,04 Havana Club Añejo 7 Años 40 %	8,00 €
0,04 Havana Club Selección de Maestros 45 %	16,00 €  11,00 € + 180 b
0,04 Havana Club 15yo 40 %	25,00 €
0,04 LA Hechicera Experimental Banana	9,00 €
0,04 La Hechicera 40 %	5,00 €
0,04 Mount Gay X.O. 43 %	12,00 €  9,00 € + 300 b
0,04 Diplomatico Reserva Exclusiva 12yo 40 %	10,00 €
0,04 Don Papa 40 %	9,00 €
0,04 Stroh 80 %	3,50 €
0,04 Klasický tuzemský um 38 %	2,50 €





Vodka

0,04 | Absolut 40 % **4,50 €**
 **2,00 € + 50 b**

0,04 | Absolut 40 % ochutená
podľa ponuky / flavoured
by daily offer **4,50 €**
 **2,00 € + 50 b**

Tequila

0,04 | Olmeca Blanco 38 % **5,50 €**

0,04 | Olmeca Reposado 38 % **6,50 €**

0,04 | Olmeca Altos Plata 38 % **7,50 €**

Gin

0,04 | Beefeater 40 % **5,00 €**

0,04 | Beefeater 24 45 % **5,00 €**

0,04 | Beefeater Pink 37,5 % **5,00 €**

0,04 | Malfy Rosa k 41 % **5,00 €**

0,04 | Hendricks 41,4 % **9,00 €**

Likéry / Liguers

0,04 l	Demänovka bylinná horká 38 % herbs liquer bitter	4,00 €
0,04 l	Demänovka bylinný likér 33 % herbs liquer	4,00 €
0,04 l	Demänovka dark 53 %	4,50 €
0,04 l	Becherovka 38 % 	4,50 € 1,00 € + 70 b
0,04 l	Tatratea Originál 52 %	4,00 €
0,04 l	Jägermeister 35 % 	4,00 € 2,00 € + 70 b
0,04 l	Bombardino 16 %	3,00 €
0,04 l	Likér vaječná príchuť 17 % Eggnog	2,50 €
0,04 l	Baileys 17 %	4,50 €
0,04 l	Cointreau 40 %	4,50 €





Miešané nápoje / Cocktails

0,15 | **Hugo** **7,00 €**

0,1 | Prosecco,
0,02 | bazový sirup, 0,05 | sóda
0,1 | Prosecco,
0,02 | elderflower syrup, 0,05 | soda

0,15 | **Mojito** **9,00 €**

0,04 | Havana rum 3 yo, mata,
0,03 | cukrový sirup, 0,05 | sóda
0,04 | Havana rum 3 yo, mint,
0,03 | sugar syrup, 0,05 | soda

0,15 | **Aperol Spritz** **9,00 €**

0,04 | Aperol, 0,1 | Prosecco, 0,05 | sóda
0,04 | Aperol, 0,1 | Prosecco, 0,05 | soda

0,15 | **Negroni** **9,50 €**

0,03 | Campari, 0,03 | Beefeater gin,
0,03 | Cinzano rossoa
0,03 | Campari, 0,03 | Beefeater gin,
0,03 | Cinzano rosso

ZOZNAM ALERGÉNNYCH ZLOŽIEK

1. Obilniny obsahujúce lepok (t. j. pšenica, raž, jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridné 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

Zoznam alergénov publikovaný v smernici 2000/89ES 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

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

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

Chef Peter Pikovský and his team wish you a bon appétit

Hmotnosť mäsa je uvedená v surovom stave / The meat is weighed in a raw state

Všetky ceny sú uvedené vrátane DPH / All prices include VAT

Všetky ceny sú platné od / All prices are valid from 1. 2. 2024

Ceny kalkuloval / Prices were calculated by: Matej Fujka, riaditeľ hotela

Grandhotel ****
Starý Smokovec