À la carte menu sme zostavili 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.
Pozývame Vás vychutnať a zažiť jedinečnú chuť Tatier na tanieri.

Prajeme Vám príjemný gastronomický zážitok!

When creating the à la carte menu, we were following empathy, focusing on maximum quality and respecting the traditional cuisine.
Our meals are made of fresh ingredients from local suppliers and seasoned with herbs that we grow at our hotel.
Treat yourself and enjoy the unique taste of the Tatras on the plate.

Have a pleasant gastronomy experience!

Gabriel Piešťanský
Šéfkuchár | Chef

Ján Dudáš
Sous chef

Bylinky použité v jedlách sú z našej hotelovej záhrady.
The herbs used in meals come from our hotel garden.

Farmári vytvorili potraviny s láskou a my ich s rovnako vrúcnou láskou ponúkame našim hosťom.
Farmers made their products with love, so we are preparing and serving it with same warm love to our guests.

Studené predjedlo
Cold starter

80 g **Tekvicová paštéta** 4,00 €
pečené tekvicové semiačka, domáci chlieb so žihľavou,
jablkové čipsy, pečená cibuľa, bylinkový olej 1, 3, 7, 8

Pumpkin pâté
roasted pumpkin seeds, homemade bread with nettle, apple chips,
baked onion, herb oil 1, 3, 7, 8

Polievky
Soups

0,22 l **Kačací vývar** 5,00 €
celestínske nite s ligurčekom, brunoise zelenina,
kačacia kroketka 1, 3, 7, 9
Farma Topoľnica - Slovensko, krajina pôvodu mäsa - Slovensko

Duck broth
celestine noodles with lovage, brunoise vegetables,
duck croquet 1, 3, 7, 9
Topoľnica farm - Slovakia, country of meat origin - Slovakia

0,22 l **Zemiaková na kyslo** 4,50 €
batátové čipsy, fazuľový šolet s lesnými hubami, kôprový olej 7, 9

Sour potato soup
batata chips, beans schollet with mushrooms, dill oil 7, 9

Teplé predjedlo
Hot starter

50 g **Foie gras*** 9,90 €
slivkovo - brusnicové chutney s majoránom, kačacie škvarky, (5,90 € + 120 b)
jablkové lievance 1, 3, 7
Farma Topoľnica - Slovensko, krajina pôvodu mäsa - Slovensko

Foie Gras*
plum and cranberry chutney with marjoram, duck crackling,
apple pancake's 1, 3, 7
Topoľnica farm - Slovakia, country of meat origin - Slovakia

Hlavné jedlá
Main Courses

200 g **Kačacie variácie** — 14,90 €
krém z červenej kapusty s pomarančom, tekvicové lokše,
nakladaná cibuľa 1, 3, 7
Farma Topoľnica - Slovensko, krajina pôvodu mäsa - Slovensko

Duck variation
red cabbage purée with orange, pumpkin pancake's,
pickled onion 1, 3, 7
Topoľnica farm - Slovakia, country of meat origin - Slovakia

150 g **Jemne zaúdený chrbát z jeleňa*** — 19,90 €
zelerové pyré, zemiakový gratin, mrkva pečená
na horskom sene 3, 7, 9 — (15,90 € + 120 b)
Zvernica Stará Ľubovňa - Slovensko, krajina pôvodu mäsa - Slovensko

Lightly smoked venison backstrap*
celery purée, potatoes gratin, carrot baked in mountain hay 3, 7, 9
Game preserve Stará Ľubovňa - Slovakia, country of meat origin - Slovakia

150 g **Dusený hovädzí krk** — 13,90 €
na koreňovej zelenine a rozmaríne, zelená pšenica, ratatouille zelenina,
zemiakový prach, vínová omáčka 1, 7, 9
Ekofarma Važec - Slovensko, krajina pôvodu mäsa - Slovensko

Stewed beef neck
with root vegetable and rosemary, green wheat, ratatouille vegetable,
potato dust, wine sauce 1, 7, 9
Važec ecofarm - Slovakia, country of meat origin - Slovakia

150 g **Konfitovaná bravčová krkovička** — 13,90 €
ragú z pečených zemiakov, cvikly a šalvie, paprikovo-cibuľový krém 7
Farma Branisko - Slovensko, krajina pôvodu mäsa - Slovensko

Confit of pork neck
roasted potatoes ragout with beetroot and sage, paprika - onion
cream 7
Branisko farm - Slovakia, country of meat origin - Slovakia

Ryba
Fish

150 g **Pečená maslová ryba** — 15,90 €
pošírovaná brokolica v harmančekovom masle, carpaccio z repy, krém z čierneho koreňa, pečený maftoul 1, 3, 4, 7

Roasted butter fish
poached broccoli in camomile butter, beetroot carpaccio, black salsify cream, roasted maftoul 1, 3, 4, 7

Vegetariánske jedlo
Vegetarian meal

360 g **Paprikové krupoto** — 9,90 €
marinovaný kravský syr, lyofilizované pesto, topinambur 1, 7

Sweet pepper and barley risotto
marinated cow cheese, lyophilized pesto, topinambur 1, 7
(Farma Bukovina)

300 g **Zemiakové pirohy plnené kyslou kapustou** — 11,90 €
hubové cappuccino, cesnakové čipsy, petržlenový dip 1, 3, 7

Potato pierogi filled with sauerkraut
mushroom cappuccino, garlic chips and parsley dip 1, 3, 7

Dezerty
Desserts

120 g **Grand sladký les** — 9,90 €
čokoládová guľa plnená zmrzlinou z lesného ovocia (5,90 € + 120 b)
Dezert je vhodný pre dve osoby 1, 3, 7, 8

Grand sweet forest
chocolate ball filled with forest fruit ice cream 1, 3, 7, 8

120 g **Limetkový termix** — 5,50 €
perníkovo – čučoriedkový piškót, medovka, lesné ovocie 1, 3, 7
Lime sour cream with curd cheese
gingerbread - blueberry sponge, lemon balm, forest fruit 1, 3, 7

* 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 požiadanie prinesie obsluha.
Hmotnosť mäsa je uvedená v surovom stave.
Dobrú chuť Vám praje šéfkuchár Gabriel Piešťanský
a Sous chef Ján Dudáš s kolektívom kuchyne.

Ceny kalkuloval
Peter Jenča, F&B Manager

* 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.
Chef Gabriel Piešťanský and Sous chef Ján Dudáš with their team
wish you bon appetite.

Prices calculated by
Peter Jenča, F&B Manager

www.ghpraha.sk

DEGUSTAČNÉ MENU
TASTING MENU

Vychutnajte si gastronomický zážitok v podobe degustačného menu.
Na výber máte 5 alebo 7-chodové menu, ktoré Vám zostaví náš šéfkuchár
Gabriel Piešťanský alebo Sous chef Ján Dudáš.

Treat yourself to a unique gastronomy experience with a delicious tasting menu.
Choose a 5- or 7-course version and let our chef Gabriel Piešťanský
or Sous chef Ján Dudáš to create it for you.

5-chodové menu 40€/osoba
7-chodové menu 63€/osoba
5-course menu 40€/person
7-course menu 63€/person

Pre rezerváciu degustačného menu prosím kontaktujte
náš personál 24 hodín vopred.

To book the tasting menu, please contact our staff 24 hours in advance.