





Jedlá s týmto  označením Vám vieme pripraviť aj bez lepku, požiadajte o to náš personál.  
Dishes with this label can be made as gluten-free too, please ask our staff.

Jedlá s týmto  označením Vám vieme pripraviť aj bez laktózy, požiadajte o to náš personál.  
Dishes with this label can be made as lactose-free too, please ask our staff.

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

Prevádzkovateľ: Tatry mountain resorts, a. s.


Ceny kalkuloval: Roman Sedlák F & B Manager  
Ceny sú vrátane 10 % DPH  
Cenník platný od 31. 3. 2024

**MENU**



## Niečo k pivku · Beer snacks

100 g Hovädzi "tatarák", opekaný chlieb <sup>(1)</sup>  11,90 €  
Beef „tartare“, bread toast


100 g Kačacia paštéta s cibuľovým džemom, chlieb <sup>(1,12)</sup>  10,90 €  
Duck pâté with onion jam, bread



## Polievky · Soups


0,33 l Kurací vývar s mäsom, zeleninou a domácou cestovinou <sup>(1,4)</sup>  4,20 €  
Chicken consommé with meat, vegetables and home-made pasta



 3,20 € + 20 b.


0,33 l Bryndzový krém s topinamburovým knedličkom <sup>(7)</sup>  4,50 €  
Bryndza (sheep cheese product) cream soup with a Jerusalem artichoke dumpling

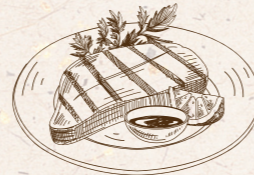


## Jar na tanieri · Spring on the plate

250 g Jarný šalát s grilovaným „local“ údeným syrom, vaječným kišom a medovou špargľou <sup>(3,7)</sup>  12,50 €  
Spring salad with grilled „local“ smoked cheese, egg quiche and honey asparagus

160 g Filet tresky Atlantickej na hráškovom ragú so špargľou s rebarborovým coullis, sladký zemiak <sup>(4)</sup>   17,50 €  
Atlantic cod fillet, pea ragout with asparagus and rhubarb coullis, sweet potato

130 g Sous-vide jahňací chrbát so špenátovým krupotom, demiglace <sup>(1,12)</sup>  17,50 €  
Sous-vide veal loin with spinach groats risotto, demi-glace




## Tradičná klasika · Traditional classic style

350 g Tradičné bryndzové halušky s praženou údenou slaninou <sup>(1,7)</sup> 12,50 €  
Gnocchi with bryndza (sheep cheese product) and roasted smoked bacon pieces

 11,50 € + 20 b.

150 g Vyprázaný syr, zemiakové hranolky, tatarská omáčka <sup>(1,3,7)</sup> 12,50 €  
Fried cheese, potato chips, Tartar sauce

## Špeciality Humna · Humno specialities

150 g Local Grilovaný kravský údený syr, zeleninový šalát s malinovým dresingom, zemiakový roast <sup>(7,12)</sup>  14,90 €  
Local grilled smoked cow cheese, vegetable salad with raspberry dressing, potato roast

180 g Sous-vide kukuričné kura na grilovanej zelenine s bylinkovým pestom, basmati ryža, demiglace <sup>(12)</sup> 15,90 €  
Sous-vide corn-fed chicken, grilled vegetables with herb pesto, basmati rice, demi-glace  

100/350 g Pappardelle „soja sezam“ s koreňovou zeleninou a sous-vide hovädzím Flat Ironom <sup>(1,6,11,12)</sup>  17,50 €  
„Soya-sesame“ pappardelle with root vegetables and sous-vide beef Flat Iron steak

 16,50 € + 20 b.

180 g Vyprázaný bravčový rezeň s kyslým zemiakovým šalátom, brusnice <sup>(1,3,7)</sup> 15,90 €  
Fried pork cutlet with sour potato salad, cranberries

100 g Burger s BBQ hovädzím trhaným mäsom, cheddar, cesnakový dip <sup>(1,7)</sup> 15,90 €  
Burger with BBQ shredded beef, cheddar, garlic dip



## Deťské menu · Children's menu

100 g Fritované kuracie stripsy, zemiakové hranolky s kečupom <sup>(1,3,7)</sup> 8,90 €  
Fried chicken strips, potato chips with ketchup



## Dezert · Dessert

160 g Jablková štrúdl'a s vanilkovým krémom <sup>(1,3,7)</sup> 7,50 €  
Apple strudel with vanilla cream

