



VYSOKÉ TATRY • SLOVAKIA



Gourmet

menu

Niečo k pivku

Beer snacks • Coś do piwka

100 g

Hubový tartar s marínovanou cibulou, foccacia ^{1, 7, 12}

Mushroom tartare with marinated onion, focaccia

Tatar grzybowy z marynowaną cebulą, foccacia

10,90 €



100 g

Hovädzí „tatarák“, opekaný chlieb ¹

Beef tartare, toasted bread
Tatar wołowy, opieczony chleb



11,90 €



Polievka

Soups • Zupa

0,33 l

Kurací vývar so zeleninou a pečňovými knedlíčkami ^{1, 3, 9}

Chicken consommé with vegetables
and liver dumplings

Rosół drobiowy z warzywami i kluseczkami
wątrobianymi

4,50 €



0,33 l

Tekvicový krém curry s kokosovým mliekom a krevetou ²

Pumpkin curry cream soup with coconut milk
and prawn

Krem dyniowy curry z mlekiem kokosowym
i krewetką



5,50 €



Jeseň na tanieri

Autumn on the plate • Jesień na talerzu

300 g

Cestovinové taštičky s hríbami na odpraženom masle so šalviou, zrejúci syr ^{1, 7, 12}

Stuffed pasta with mushrooms, clarified butter
and sage, mature cheese

Pierozki z grzybami na rumianym maśle z szalwią,
ser dojrzewający

14,90 €



100 g / 300 g

Cestovinové taštičky s hríbami na odpraženom masle so šalviou, hovädzí Filet ^{1, 7, 12}

Stuffed pasta with mushrooms, clarified butter
and sage, beef fillet

Pierozki z grzybami na rumianym maśle
z szalwią, wołowy filet

19,90 €



300 g

Kačacie stehno na karamelizovanej kapuste, zemiakové džadky ^{1, 3, 7}

Duck leg, cabbage, caramelised apple, potato dumplings

Udko z kaczki, kapusta, karmelizowane jablko, kluski ziemniaczane

15,90 €



150 g

Jelení chrbát na tekvicovom risotte, šípkový demiglace ^{7, 12}

Venison loin with pumpkin risotto, rosehip demi-glace

Comber z jelenia na risotto dyniowym, sos demi-glace z dzikiej róży



20,90 €



Tradičná klasika

Timeless classics · Tradycyjna klasyka

350 g

Tradičné bryndzové halušky s praženou údenou slaninou ^{1, 7}

Traditional gnocchi with bryndza
(sheep cheese product) and roasted smoked bacon
Tradycyjne bryndzowe haluszki ze smaženym
wędzonym boczkiem

12,50 €



150 g

Vyprážený syr, zemiakové hranolky, tatarská omáčka ^{1, 3, 7}

Fried cheese, potato chips, tartar sauce
Smažony ser, frytki, sos tatarski

12,50 €

Špeciality Humna

Humno specialities • Specjalności Humna

150 g

„Local“ Grilovaný kravský údený syr, zemiakový roast, miešaný šalát s malinovým dresingom ^{7, 12}

Local grilled smoked cow's cheese, potato roast, mixed salad with raspberry dressing

„Local“ Grillowany wędzony ser krowi, ziemniaczane rösti, sałatka mieszana z dressingiem malinowym

14,90 €



180 g

Sous-vide kukuričné kura na grilovanej zelenine s bylinkovým pestom, basmati ryža, demiglacé ¹²

Sous-vide corn-fed chicken, grilled vegetables with herb pesto, basmati rice, demi-glace

Kurczak kukurydźiany sous-vide na grillowanych warzywach z pesto ziołowym, ryż basmati, demi-glace



16,50 €

100 g

Burger s BBQ hovädzím trhaným mäsom, cheddar, french dresing ^{1, 3, 7, 10}

Local grilled smoked cow's cheese, potato roast, mixed salad with raspberry dressing
„Local“ Grillowany wędzony ser krowi, ziemniaczane rösti, sałatka mieszana z dressingiem malinowym

15,90 €



180 g

Vyprážený bravčový rezeň, zemiakové hranolky, kapustový šalát ^{1, 3}

Fried pork schnitzel, potato chips, cabbage salad
Smażony sznycel wieprzowy, frytki, surówka z kapusty

15,90 €

200 g

**Hovädzí steak Filet, zemiakové ragu,
divoká brokolica, demiglance ^{7, 12}**

Beef fillet steak, potato ragout, wild broccoli,
demi-glace

Wołowy stek filet, ragout ziemniaczane, dzika brokuła,
demi-glace



29,90 €

Detské menu

Children's menu • Menu dla dzieci

100 g

Fritované kuracie stripsy, zemiakové hranolky s kečupom ^{1, 3, 7}

Local grilled smoked cow's cheese, potato roast,
mixed salad with raspberry dressing

Fried chicken strips, potato chips with ketchup



9,90 €

Dezert

Dessert • Deser

160 g

Jablková štrúdlä s vanilkovým krémom ^{1, 3, 7}

Apple strudel with vanilla cream

Strudel jablkový z kremem waniliovým



7,50 €



Jedlá označené s týmto logom sú pripravené bez daného alergénu.

Dishes marked with this logo don't include the given allergen.
Potrawy oznaczone tym symbolem są przygotowane bez danego alergenu.



Jedlá označené s týmto logom sú pripravené bez daného alergénu.

Dishes marked with this logo don't include the given allergen.
Potrawy oznaczone tym symbolem są przygotowane bez danego alergenu.

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

It is not recommended for children, pregnant women, breastfeeding women and individuals with weakened immune systems to consume raw or undercooked meat and eggs.
Nie zaleca się spożywania surowego mięsa i jaj dzieciom, kobietom w ciąży, kobietom karmiącym oraz osobom z obniżoną odpornością.

Prevádzkovateľ / Operated by / Operator :
Tatry mountain resorts, a. s.

Ceny kalkuloval / Prices calculated by / Ceny kalkulował:
Roman Sedlák F & B Manager

Cenník platný od / Prices valid from / Cennik obowiązuje od:
19. 9. 2025



humnotatry



humnotatry



humnotatry.sk