



VYSOKÉ TATRY • SLOVAKIA



Gourmet

menu

***„Pri varení ide predovšetkým o ľudí.
Jedlo je možno jediná vec na svete,
ktorá dokáže spojiť naozaj všetkých.”***

*“Cooking is all about people.
Food is maybe the only universal thing that really
has the power to bring everyone together.”*

*„Gotowanie to przede wszystkim ludzie.
Jedzenie to chyba jedyna uniwersalna rzecz, która
naprawdę potrafi połączyć wszystkich.”*

Guy Fieri

Niečo k pivku

Beer snacks · przekąska do piwa

100 g

**Hovädzí „tatarák“,
opekaný chlieb** 1, 6, 10

Beef tartare, toasted bread
Tatar wołowy, opieczony chleb

12,90 €



100 g

**Kačacia paštéta s cibuľovým
džemom, chlieb** 1, 12

Duck pâté with onion jam, bread
Pasztet z kaczki z dżemem cebulowym, chleb



11,90 €

Polievky

Soups • Zupy

0,33 l

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

Chicken consommé with vegetables
and liver dumplings

Rosół z kury z warzywami i kluseczkami
z wątróbki

4,90 €



0,33 l

Kapustový boršč s fazuľou

Cabbage and bean borscht
Barszcz kapuściany z fasolą



5,50 €



Jeseň na tanieri

Autumn on a Plate • Jesień na talerzu

80 g/300 g

**Gnocchi zo sladkých zemiakov
s tekvicovo-kuriatkovým ragu,
hovädzie pastrami** 1, 3, 7

Sweet potato gnocchi with pumpkin-chanterelle
ragout, beef pastrami

Gnocchi ze słodkich ziemniaków z ragout z dyni
i kurek, pastrami wołowe

18,50 €



130 g

**Údené kačacie prsia na pečenej
tekvici, zemiakové pyrė, šípkový
demiglace** 7, 12

Smoked duck breast with roasted pumpkin,
potato purée and rosehip demi-glace
Wędzona pierś z kaczki na pieczonej dyni, puree
ziemniaczane, demiglace z dzikiej róży



17,90 €

130 g

**Diviačí chrbát na restovanom
keli so slaninou, pečený zemiak,
demiglace** 12

Wild boar loin with sautéed wild cabbage
and bacon, roast potato, demi-glace

Comber z dzika na podsmażanym jarmużu
z boczkiem, pieczony ziemniak, demiglace

20,90 €



Špeciality Humna

Humno specialities · Specjalności Humna

150 g

Hovädzí burger, slaninová majonéza, cheddar, uhorka ^{1,7}

Beef burger, bacon mayonnaise, Cheddar, pickled cucumber

Burger wołowy, majonez bekonowy, ser cheddar, ogórek

17,90 €



180 g

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

Breaded pork schnitzel, potato chips, coleslaw salad

Smażony kotlet wieprzowy, frytki ziemniaczane, sałatka z kapusty



16,50 €

200 g

Hovädzí steak Filet, zemiakové ragu, divoká brokolica, demiglace ¹²

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

Stek z polędwicy wołowej, ragout ziemniaczane, dziki brokuł, sos demiglace

29,90 €



Špeciality Humna

Humno specialities · Specjalności Humna

150 g

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

Grilled local smoked cow cheese, roast potatoes, mixed
salad with raspberry dressing

„Local“ Grillowany wędzony ser krowi, pieczone
ziemniaki, sałatka mieszana z dressingiem malinowym

16,90 €



180 g

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

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

Kurczak kukurydziany sous-vide na
grillowanych warzywach z pesto
ziołowym, ryż basmati, demiglance



18,90 €



Tradičná klasika

Slovak favourites · Tradycyjna klasyka

350 g

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

Traditional gnocchi with bryndza (sheep cheese product) and crispy smoked bacon

Tradycyjne haluszki z bryndzą i podsmażanym wędzonym boczkiem

12,90 €



150 g

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

Fried cheese, potato chips, tartar sauce
Smażony ser, frytki ziemniaczane, sos tatarski

12,90 €

300 g

Zemiakovo-bryndzové pirohy so smotanou a praženou údenou slaninou^{1,7}

Potato-bryndza dumplings with sour cream and crispy smoked bacon

Pierogi ziemniaczane z bryndzą, śmietaną i podsmażanym wędzonym boczkiem

12,90 €



Detské menu

Children's menu • Menu dla dzieci

100 g

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

Fried chicken strips, potato chips and ketchup
Stripsy z kurczaka w panierce, frytki ziemniaczane
z keczupem

9,90 €



Dezert

Dessert • Deser

150 g

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

Apple strudel with vanilla custard
Strudel jabłkowy z kremem waniliowym

7,50 €



O šéfkuchárovi

About the head chef • O szefie kuchni

SK: Šéfkuchár Ondrej Majerčák

Pre kolegov aj stálych hostí je jednoducho Ajo. Za viac ako tri desaťročia v gastronómii ho kariéra zaviedla z rodného Kežmarku až do zahraničia. V nemeckej reštaurácii Il Grappolo pracoval s čerstvými, prvotriednymi surovinami a presvedčil sa, že práve ich kvalita je základom každého dobrého jedla. Vo švajčiarskom Gasthof Sternen vo Wettingene, ktorý odporúča Michelin Guide, sa naučil presnosti, disciplíny a dôrazu na každý detail.

Odtiaľ si priniesol jasný prístup: dobrú surovinu netreba prekryvať ani komplikovať. Stavia na sezónnosti, výrazných chutiach a čistých kombináciách, v ktorých má všetko na tanieri svoj zmysel.

V Humne dnes varí po svojom, moderne a podľa toho, čo práve ponúka sezóna. Niekedy siahne po tradičných receptúrach, inokedy sa nechá inšpirovať ázijskou kuchyňou. Jedlo má podľa neho dobre vyzerieť, no predovšetkým musí chutiť.

ENG: Chef Ondrej Majerčák

To his colleagues and regular guests, he's simply Ajo. With more than 30 years in the kitchen, his career has taken him from his hometown of Kežmarok to restaurants abroad. At Il Grappolo in Germany, he worked with fresh, high-quality ingredients and learned that great cooking starts with great produce. Later, at the Michelin Guide-recommended Gasthof Sternen in Wettingen, Switzerland, he developed a real appreciation for precision, discipline and attention to detail.

Those experiences shaped a simple philosophy that still guides his cooking today: when you start with good ingredients, there's no need to hide them behind complicated techniques or too many flavours. He cooks with the seasons, letting bold flavours and well-chosen combinations speak for themselves, with every element on the plate there for a reason.

At Humno, Ajo puts his own spin on things, combining a modern approach with whatever the season has to offer. One day, that might mean taking inspiration from traditional recipes; the next, looking to Asian cuisine for new ideas. Because while a dish should look the part, for Ajo, what really matters is what happens when you take that first bite.

PL: Szef kuchni Ondrej Majerčák

Dla kolegów i stałych gości to po prostu Ajo. Przez ponad trzy dekady pracy w gastronomii jego kariera zaprowadziła go z rodzinnego Keżmarku aż za granicę. W niemieckiej restauracji Il Grappolo pracował ze świeżymi produktami najwyższej jakości i przekonał się, że to właśnie ich jakość stanowi podstawę każdego dobrego dania. W szwajcarskim Gasthof Sternen w Wettingen, rekomendowanym przez Przewodnik Michelin, nauczył się precyzji, dyscypliny i dbałości o każdy szczegół.

Stamtąd wyniósł jasną zasadę: dobrego produktu nie trzeba niczym przytłaczać ani niepotrzebnie komplikować. Stawia na sezonowość, wyraziste smaki i czyste połączenia, w których wszystko na talerzu ma swoje znaczenie.

Dziś w Humnie gotuje po swojemu – nowocześnie i zgodnie z tym, co akurat oferuje pora roku. Czasem sięga po tradycyjne przepisy, innym razem inspirowane kuchnią azjatycką. Jego zdaniem danie powinno dobrze wyglądać, ale przede wszystkim musi dobrze smakować.







lepok / gluten / gluten



laktóza / lactose / laktoza

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:

1. 10. 2026



humnotatry



humnotatry



humnotatry.sk