



WELLNESS HOTEL
CHOPOK

★ ★ ★ ★

À LA CARTE JEDÁLNY LÍSTOK

Vážení hostia,

vitajte v reštaurácii Wellness Hotela Chopok****.

Dovoľte, aby sme Vám ponúkli gastronomický wellness zážitok, ktorý neodmysliteľne patrí k ponuke nášho hotela. Dúfame, že atmosféra, vôňa, aranžmán a hlavne chuť našich pokrmov splnia očakávania aj tých najnáročnejších gurmánov a fajnšmekrov.

Šéfkuchár Ivan Klčovský so svojím tímom Vám pripravuje kreatívne kombinácie jedál, ktoré Vás prenesú k moru, či slovenských hôr a salašov.

Nielenže skvelo chutia a nádherne vyzerajú, ale originálne receptúry sú vždy pripravené z čerstvých a zdravých surovín zadovážených prevažne od lokálnych slovenských dodávateľov alebo dovozcov čerstvých rýb.

Z jedálneho lístka plného špecialít zo stredomorskej či domácej kuchyne si snáď budete chcieť vybrať každú z ponúkaných možností.

V našej ponuke myslíme na vegetariánov, vegánov či na ľudí s potravinovými intoleranciami.

Prajeme všetkým dobrú chuť a skvelý kulinársky pôžitok.

DOMÁCE POLIEVOČKY

0,33 l **Silný slepačí vývar so zeleninou,
mäsom a rezancami**

4,50 €

Slepačia polievočka z farmárskej sliepky podávaná s rezancami, mrkvičkou, zelerom, petržlenom a čerstvou petržlenovou vňaťou.

Alergény: 1, 3, 7, 9

0,33 l **Polievka podľa dennej ponuky**

4,50 €

Denne varená polievočka ponúknutá majstrom kuchárom.

Alergény: 1, 3, 7, 9

ŠPECIALITY NÁŠHO ŠÉFKUCHÁRA

200 g	Marinovaná teľacia roštenka preliata prírodnou omáčkou Demiglace servírovaná s parenou zeleninou a beluga šošovicou	26,90 €
Jemná teľacia roštenka podávaná na cibulke šalotke s parenou brokolicou, mladou mrkvíčkou a čiernej šošovicou Beluga varenou na pare.		
	Jedlo je vhodné aj pre Vaše deti v polovičnej porcií 100 g	18,80€
Alergény: 1, 3, 7, 9, 10		
250 g	Naše zemiakové šúľance s lahodným smotanovým ragú z lesných húb a kúskami Hiadlovského syra	14,50 €
 Domáce zemiakové šúľančeky so smotanovou omáčkou s kúskami miešaných lesných húb restovaných na masle s cibuľkou a petržlenovou vŕaťou, posypané kúskami tvrdého zrejúceho syra z lokálnej farmy.		
	Jedlo je vhodné aj pre Vaše deti v polovičnej porcií 150g	10,20€
Alergény: 1, 3, 7, 9		
250 g	Krémové šafránové rizoto s marinovanými cuketovými rolkami a restovanými cherry paradajkami	14,50 €
 Rizoto prevoňané šafránom a tymianom pripravené z talianskej arborio ryže, podliate bielym vínom, podávané s pečenými cuketovými rolkami. Lahodná konzistencia je podčiarknutá jemne nastrúhaným parmezánom a masielkom.		
	Jedlo je vhodné aj pre Vaše deti v polovičnej porcií 150g	10,20€
Alergény: 1, 3, 7, 9		

ŠPECIALITY Z MÄSA

200 g Bylinkové kuracie prsia z grilu na restovanom špenáte so šampiňónmi a dusenou pohánkou 19,50 €

Šťavnaté grilované kuracie prsička položené na čerstvom baby špenáte, servírované s dusenou pohánkou.

Jedlo je vhodné aj pre Vaše deti v polovičnej porcii 100 g

13,70€

Alergény: 1, 3, 5, 7, 9, 10

200 g Prírodné kuracie medailóniky podávané s julienne zeleninou a varenými baby zemiakmi 18,50 €

Chutné kuracie mäsko prudko opečené a prelieate prírodnou šťavou, podávané s maslovými zemiačikmi s bylinkami a dusenými rezančekmi mrkvičky, petržlenu a zeleru.

Jedlo je vhodné aj pre Vaše deti v polovičnej porcii 150g

12,90€

Alergény: 1, 3, 5, 7, 9, 10

200 g Viedenský telací rezeň so zemiakovým wellness šalátom 26,90 €

Originál pripravované teľacie mäsko obalené v trojobale a vypražené do zlatista. Zemiakový wellness šalátik je pripravený s vareného zemiaku, červenej cibulek a polného šalátu, dochuteneho medovo-horčicovou zálievkou.

Jedlo je vhodné aj pre Vaše deti v polovičnej porcii 150g

18,80€

Alergény: 1, 3, 5, 7, 9, 10

ŠPECIALITY

Z MÄSA

200 g **Chopok sendvič Ala chef s grilovanou bravčovou panenkou, cibuľovými krúžkami a ľadovým šalátom podávaný s domácou salsou** 14,50 €

Delikátna panenka pripravená na čerstvo z grilu podávaná v celozrnnom sendviči s ľadovým šalátom, chrumkavými cibuľovými krúžkami a cherry paradajkami, doladené domácou salsou

Alergény: 1, 3, 5, 7, 9, 10

200 g **Bravčový rezeň vyprážaný v panko cruste podávaný s batatovými hranolkami** 15,50 €

Klasicky pripravované bravčové mäsko, vyprážené v panko cruste, podávané s chutnými hranolkami zo zemiakov bataty.

Jedlo je vhodné aj pre Vaše deti v polovičnej porcii 150g

10,90€

Alergény: 1, 3, 5, 7, 9, 10

ŠPECIALITY Z RÝB

200 g **Grilovaný chrbát z Tresky s bylinkovým maslom
a mediterian zeleninou s pečenými zemiačikmi**

24,90 €

Lahodný steak z Tresky servírovaný na pečených zemiačikoch s grilovanou farebnou paprikou, cuketou a baklažánom ochutnenými stredomorskými bylinkami.

Jedlo je vhodné aj pre Vaše deti v polovičnej porcii 100g

17,40€

Alergény: 3, 7, 9, 10

ŠPECIALITY Z CESTOVÍN

V našom hoteli starostlivo dbáme na potreby všetkých našich hostí. Všetky jedlá z cestovín môžu byť pripravené vo verzii vhodnej pre hostí s potravinovou intoleranciou na lepok.

250 g	Trofie s divinovým ragú s hoblinami parmezánu	14,50 €
	Tradičné talianske semolinové cestoviny podávané s mäsou omáčkou z diviny, restovanou mrkvičkou, zelerom a paradajkou, dekorované brusnicami a parmezánom.	
	Jedlo je vhodné aj pre Vaše deti v polovičnej porcii 125 g	10,20€
	Alergény: 1, 3, 7, 9, 10	
250 g	Aglio Olio e Peperoncino	13,50 €
	Špagety na spôsob al dente pripravované s cesnakom zľahka restovaným na olivovom oleji s jemne nakrájanými čerstvými chilli papričkami, posypané vločkami parmezánu.	
	Alergény: 1, 3, 7	
250 g	Talianske cestoviny Napoletana	13,50 €
	Tradičné talianske cestoviny penne podávané s jemne sladkou omáčkou z pečených paradajok posypané hoblinkami parmezánu.	
	Jedlo je vhodné aj pre Vaše deti v polovičnej porcii 125g	9,50€
	Alergény: 1, 3, 7	
250 g	Slovenské halušky s bryndzou a chrumkavou slaninkou	14,50 €
	Tradičné slovenské zemiakové halušky s pravou ovčou bryndzou doladené kúskami opráženej chrumkavej slaninky.	
	Pre vegetariánov radi pripravíme opciu bez slaninky, s opráženou cibulkou.	
	Jedlo je vhodné aj pre Vaše deti v polovičnej porcii 125g	10,20€
	Alergény: 1, 3, 7, 9	

ŠALÁTOVÉ ŠPECIALITY

V našom hoteli starostlivo dbáme na potreby všetkých našich hostí. Všetky šaláty sú prirodzene vegetariánske, bezlepkové a môžu byť pripravené vo verzii vhodnej pre hostí s potravinovou intoleranciou na laktózu.

250 g	Grilovaný kozí syr podávaný na šaláte z rukoly, listov baby špenátu a cherry paradajok premiešaným s filetovaným pomarančom	14,90 €
-------	--	---------

Lahodný listový šalátik je doplnený plesňovým kozím syrom, ovocím a jemne pokvapkaný olivovým olejom, servírované s limetkovým dressingom.



Pre vegánov radi pripravíme opciu s grilovaným tofu syrom.

Alergény: 5, 7, 10

250 g	Krehký farebný šalátik	14,90 €
-------	-------------------------------	---------

Osviežujúci šalát z lístkov cvikly, poľníčka a lollo šalátu, zľahka premiešaného s pečenou cviklou a čerstvými bobulkami hrozna, pospaný opráženými vlašskými orechmi. Šalát je jemne dochutnený citrónovo-medovou emulziou.



Pre vegánov radi pripravíme opciu s grilovaným tofu syrom.

Jedlo je vhodné aj pre Vaše deti v polovičnej porcii 125 g

10,40€

Alergény: 7, 8

250 g	Liptovský trhaný šalát s výberom syrov a mrvenej ovčej bryndze ochutený ovocným balzamicom	14,90 €
-------	---	---------

Parený ovčí syr, s mrveničkou z bryndze, podaný na zmiešanom radicchio a lúdovom šaláte, obložený paprikou, šalátovou uhorkou a cherry paradajkou, dochutnené ovocným balzamicom.



Pre vegánov radi pripravíme opciu s grilovaným tofu syrom.

Jedlo je vhodné aj pre Vaše deti v polovičnej porcii 125g

10,40€

Alergény: 5, 7, 10

250 g	Trendy avokádový šalát s quinoa	14,90 €
-------	--	---------

Čerstvé avokádo uložené na postielke z lahodnej Quinoa, obohatené o drobné kúsky grilovanej papriky, cibulky, baklažánu, podávané s olivami Kalamata, pokvapkané avokádovým olejom.



Pre vegánov radi pripravíme opciu s grilovaným tofu syrom.

Jedlo je vhodné aj pre Vaše deti v polovičnej porcii 125g

10,40€

Alergény: 1, 3, 7, 9

SLADKÉ ŠPECIALITY

250 g Zemiakové pirôžky plnené čučoriedkami s orechovou posýpkou, preliate maslom a zasnežené cukrom. 11,90 €

Malé taštičky naplnené čučoriedkovou zmesou posypané mletými vlašskými orechmi, voňavé po masle a cukre.

Jedlo je vhodné aj pre Vaše deti v polovičnej porcii 125 g

8,30€

Alergény: 1, 3, 5, 7

250 g Zemiakové Džatky s makom preliate rozpusteným maslom a podávane s horúcou ovocnou omáčkou 11,90 €



Jemné knedlicky zo zemiakového cesta obalené v mletom maku s cukrom a podliate sladkou omáčkou z lesných plodov.

Jedlo je vhodné aj pre Vaše deti v polovičnej porcii 125 g

8,30€

Alergény: 1, 3, 5, 7

200 g Chopíkové palacinky s čerstvým ovocím a so šľahačkou 11,90 €



Jemné palacinky podávané s orieškovou nátierkou, čerstvým ovocím a nadýchanou šľahačkou

Alergény: 1, 3, 5, 7

NIEČO ŠPECIÁLNE NA ZÁVER

150 g Demänovský sen 9,90 €

 Náš vlastný originálny recept vynikajúceho bezlepkového nugátového zákusku podávaný so zmesou lesného ovocia, jemnou šľahačkou a čokoládkou.

Alergény: 3, 7, 8

150 g Makovo višňová štrúdľa servírovaná s horúcim vanilkovým krémom 9,90 €

 Naša maková ľahká štrúdlička s kyselkovými višňami marinovanými v likéri podávaná s vanilkovým krémom.

Alergény: 1, 3, 7



WELLNESS HOTEL
CHOPOK

★ ★ ★ ★

Riaditeľka hotelu: Alena Balková

Jedlá pripravuje: Ivan Klčovský so svojím kolektívom

Ceny kalkuloval: Adriana Haligardová

Wellness Hotel Chopok****, Demänovská dolina 20, 031 01 Liptovský Mikuláš

Cenník platný od 1. 12. 2023

ALERGÉNY VYSKYTUJÚCE SA V POKRMOCH

- 1.** Obilníny obsahujúce lepok (t.j. pšenica, raž, jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridné odrody) a výrobky z nich okrem
 - a)** pšeničných glukózových sirupov vrátane dextrózy, ako aj výrobky z nich, ak proces, ktorému sa podrobili, pravdepodobne nezvýši stupeň alergénnosti určený Európskym úradom pre bezpečnosti potravín pre výrobok, z ktorého pochádzajú,
 - b)** pšeničných maltodextrín, ako aj výrobky z nich, ak proces, ktorému sa podrobili, pravdepodobne nezvýši stupeň alergénnosti určený Európskym úradom pre bezpečnosti potravín pre výrobok, z ktorého pochádzajú,
 - c)** jačmenného glukózového sirupu,
 - d)** obilnín používaných na výrobu destilátov alebo etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu určeného na liehoviny a iné alkoholické nápoje.
- 2.** Kôrovce a výrobky z nich.
- 3.** Vajcia a výrobky z nich.
- 4.** Ryby a výrobky z nich okrem
 - a)** rybacej želatíny používanej ako nosič vitamínov alebo karotenoidových prípravkov;
 - b)** rybacej želatíny alebo rybacieho gleja používaných na čírenie piva a vína.
- 5.** Arašídy a výrobky z nich.
- 6.** Sójové zrná a výrobky z nich okrem
 - a)** úplne rafinovaného sójového oleja a tuku , ako aj výrobky z nich, ak proces, ktorému sa podrobili, pravdepodobne nezvýši stupeň alergénnosti určený Európskym úradom pre bezpečnosť potravín pre výrobok, z ktorého pochádzajú,
 - b)** prírodných zmesných tokoferolov (E 306), prírodného D-alfa-tokoferolu, prírodného D-alfatokoferolacetátu, prírodného D-alfa-tokoferolsukcinátu sójového pôvodu,
 - c)** fytosterolov a esterov fytosterolov získaných z rastlinných olejov sójového pôvodu;
 - d)** fytostanolesteru získaného zo sterolov rastlinného oleja sójového pôvodu.
- 7.** Mlieko a výrobky z neho (vrátane laktózy) okrem
 - a)** sŕvátky používanej na výrobu destilátov alebo etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu určeného na liehoviny a iné alkoholické nápoje,
 - b)** laktitolu.
- 8.** Orechy, ktorými sú mandle (*Amygdalus communis* L.), lieskové orechy (*Corylus avellana*), vlašské orechy (*Juglans regia*), kešu (*Anacardium occidentale*), peknanové orechy [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], para orechy (*Bertholletia excelsa*), pistácie (*Pistacia vera*), makadamové orechy a queenslandské orechy (*Macadamia ternifolia*) a výrobky z nich, okrem orechov, ktoré sú používané na výrobu destilátov alebo etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu určeného na liehoviny a iné alkoholické nápoje.
- 9.** Zeler a výrobky z neho.
- 10.** Horčica a výrobky z nej.
- 11.** Sezamové semená a výrobky z nich.
- 12.** Oxid siričitý a siričitan v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg alebo 10 mg/l vyjadrené ako SO₂.
- 13.** Vlčí bôb a výrobky z neho.
- 14.** Mäkkýše a výrobky z nich.