



WELLNESS HOTEL  
**CHOPOK**  
★ ★ ★ ★



# À LA CARTE JEDÁLNÝ 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 preniesú 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 polievka 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 polievka ponúknutá majstrom kuchárom.

Alergény: 1, 3, 7, 9

# ŠPECIALITY NÁŠHO ŠÉFKUCHÁRA

200 g **Marinovaná telacia roštenka preliata prírodnou omáčkou  
Demiglance servírovaná s parenou zeleninou a beluga  
šošovicou** 26,90 €

Jemná telacia roštenka podávaná na cibulke šalotke s parenou brokolicou, mladou mrkvičkou a čiernou šošovicou Beluga varenou na pare.  
Alternatíva prílohy: varené zemiaky, zemiakové hranolky.

**Jedlo je vhodné aj pre Vaše deti v polovičnej porcii 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 šúľančky so smotanovou omáčkou s kúskami miešaných lesných húb restovaných na masle s cibulkou a petržlenovou vňaťou, posypané kúskami tvrdého zrejúceho syra z lokálnej farmy.

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

10,20€

Alergény: 1, 3, 7, 9

14,50 €

250 g **Krémové šafránové rizoto s marinovanými cuketovými  
rolkami a restovanými cherry paradajkami**



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 porcii 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.

Alternatíva prílohy: varené zemiaky, zemiakové hranolky.

**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 preliate prírodnou šťavou, podávané s maslovými zemiačikmi s bylinkami a dusenými rezančkami mrkvičky, petržlenu a zeleru.

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

**12,90€**

Alergény: 1, 3, 5, 7, 9, 10

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

Originál pripravované telacie mäsko obalené v trojobale a vypražené do zlatista. Zemiakový wellness šalátik je pripravený s vareného zemiaku, červenej cibulky a poľného šalátu, dochuteného medovo-horčicovou zálievkou.

Alternatíva prílohy: varené zemiaky, zemiakové hranolky.

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

**18,80€**

Alergény: 1, 3, 5, 7, 9, 10

# ŠPECIALITY Z MÄSA

200 g **Chopok sendvič Ala chef s grilovanou bravčovou panenkou, cibulovými 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 cibulovými krúžkami a cherry paradajkami, doladené domácou salsou

Alergény: 1, 3, 5, 7, 9, 10

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

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

Alternatíva prílohy: varené zemiaky, zemiakové hranolky.

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

**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 ochutenými stredomorskými bylinkami.

Alternatíva prílohy: varené zemiaky, zemiakové hranolky.

17,40€

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

Alergény: 3, 7, 9, 10

200 g **Grilovaný tuniak s citrónovým maslom na špargľovom Ebly krupote s paradajkovo-citrónovým špízom a mikrobylinkami** 28,50 €

Zľahka grilovaný steak z tuniaka, preliaty citrónovým masielkom na špargli s de luxe jačmennými krúpami Ebly podávaný so zeleninovým špízikom.

Alergény: 1, 4, 5, 6, 7

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

150 g **Svieži šalát z rukoly, listov baby špenátu a cherry paradajok premiešaným s filetovaným pomarančom** 12,00 €


Lahodný listový šalátik so šťavnatým pomarančom jemne pokvapkaný olivovým olejom, servírovaný s limetkovým dressingom.

Alergény: 5,10

Šalát pripravujeme v opcii:

 150 g **Grilovaným plesňovým syrom** 14,90 €

Alergény: 5,7,10

 150 g **Chrumkavou vyprášanou Hlivou ustricovou** 14,90 €

Alergény: 5,10

 **Pre vegánov radi pripravíme opciu s grilovaným tofu syrom.**

250 g **Krehký farebný šalátik so slaným kozím Žervé** 14,90 €

Osviežujúci šalát z lístkov cvikly, polníčka a lollo šalátu, zľahka premiešaného s pečenou cviklou a čerstvými bobuľkami hrozna, posypaný opraženými vlašskými orechmi.

Šalát je doplnený plesňovým kozím syrom a jemne dochutený citrónovo-medovou emulziou.

**Jedlo je vhodné aj pre Vaše deti v polovičnej porcii 125g** 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 ľadovom šaláte, obložený paprikou, šalátovou uhorkou a cherry paradajkou, dochutené 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 posypkou, 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 podávané s horúcou ovocnou omáčkou** 11,90 €



Jemné knedličky 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 štrúdlá servírovaná s horúcim vanilkovým krémom** 9,90 €



Naša maková ťahaná štrúdlíčka s kyselkavými višňami marinovanými v likéri podávaná s vanilkovým krémom.

Alergény: 1, 3, 7



WELLNESS HOTEL  
**CHOPOK**  
\* \* \* \*

Riaditeľka hotela: Alena Balková  
Jedlá pripravuje: Ivan Klčovský so svojim 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. Obilniny 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 nezvyší stupeň alergénosti určený Európskym úradom pre bezpečnosť potravín pre výrobok, z ktorého pochádzajú,
  - b) pšeničných maltodextrín, ako aj výrobky z nich, ak proces, ktorému sa podrobili, pravdepodobne nezvyší stupeň alergénosti určený Európskym úradom pre bezpečnosť 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. Arašidy 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 nezvyší stupeň alergénosti 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) srvátky 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*), pekanové 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 siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg alebo 10 mg/l vyjadrené ako SO<sub>2</sub>.
13. Vlčí bôb a výrobky z neho.
14. Mäkkýše a výrobky z nich.