

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 prenású 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 **Domáci slepačí vývar so zeleninou, rezancami a mäsom** **4,90 €**

Slepačia polievka z farmárskej sliepky podávaná s cestovinou, mrkvičkou, zelerom, petržlenom a čerstvou petržlenovou vňaťou.

Alergény: 1, 3, 7, 9

0,33 l **Polievka podľa dennej ponuky** **4,90 €**

Denne varená polievka ponúknutá majstrom kuchárom.

Alergény: 1, 3, 7, 9

ŠPECIALITY NÁŠHO ŠÉFKUCHÁRA

200g **Marinovaný hovädzí steak preliaty prírodnou omáčkou demiglance servírovaný s pečenou šalotkou, zemiakom, paprikou a cherry paradajkou** **29,90 €**

Jemný hovädzí steak podávaný s opečenou šalotkou, zemiakom a zeleninou.

Alergény: 7,9,10

250 g **Krémové špenátové rizoto s marinovanými kúskami hlivy kráľovskej a paradajky z grilu** **16,50 €**



Rizoto prevoňané opraženou šalotkou a tymianom pripravené z talianskej arborio ryže, podliate bielym vínom, podávané s pečenými plátkami hub a steakom paradajky z grilu. Lahodná konzistencia je podčiarknutá jemne nastrúhaným parmezánom a masielkom.

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

11,60 €

Alergény: 3,7,9

ŠPECIALITY Z MÄSA

200g Gazdovský burger s trhaným mäsom z hovädzieho krku, chrumkavým šalátom, cibulovým džemom, steakovými zemiakovými hranolkami a pikantnou salsou 19,50 €

Delikátny hovädzí krk pripravený pomalým spôsobom podávaný v gazdovskej žemli s miešaným šalátom, cibulovým džemom s červeným vínom a domácou pikantnou salsou.

Alergény: 1,3,5,7,9,10

200 g Grilované kuracie prsia "Alfredo" s talianskou semolínovou cestovinou 18,50 €

Šťavnaté grilované kuracie prsíčka zmiešané so smotanovými cestovinami a posypané čerstvou vňaťou.

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

12,90 €

Alergény: 1,3,5,7,9,10

200 g Bravčový rezeň vyprážaný v panko cruste podávaný so steakovými zemiakovými hranolkami 18,50 €

Klasicky pripravované bravčové mäsko, vyprážané v panko cruste, podávané s chutnými zemiakovými hranolkami.

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

12,90 €

Alergény: 1,3,7,9,10

OBLÚBENÉ JEDLÁ NAŠICH HOSTÍ

200g Viedenský telací rezeň so zemiakovým wellness šalátom 27,90 €

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.

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

19,50 €

Alergény: 1,3,5,7,9,10

**200 g Kuracie medailóniky na prírodný spôsob 18,50 €
podávané s cisárskou zeleninou a maslovými baby zemiakmi**

Chutné kuracie mäsko prudko opečené a preliate prírodnou šťavou, podávané s maslovými zemiačikmi posypanými čerstvou vňaťou, podávané s brokolicou, karfiolom a mrkvičkou.

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

12,90 €

Alergény: 5,7,9,10

**200 g Kuracie prsia vyprážané do zlata 18,50 €
podávané s maslovými zemiakmi**

Na rezance pripravované kuracie mäsko, vypražené v tradičnej strúhanke, podávané s varenými zemiakmi posypané petržlenovou vňaťou.

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

12,90 €

Alergény: 1,3,7,9,10

OBLÚBENÉ JEDLÁ NAŠICH HOSTÍ

250 g **Slovenské halušky s bryndzou a chrumkavou slaninkou** 15,50 €



Tradičné slovenské zemiakové halušky s pravou ovčou bryndzou doladené kúskami opraženej chrumkavej slaninky.

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

10,90 €

Alergény: 1,3,7,9

200g **Liptovský oštiepok v sezamovom kabátiku
podávaný s farmárskymi hranolkami, tatárskou omáčkou
a brusnicovým chutney** 16,50 €



Tradične pripravované kúsky slovenského syra, vypražené v sezamovej strúhanke, podávané s varenými zemiakmi a dvoma domácimi omáčkami.

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

11,60 €

Alergény: 1,3,7,9,10

200 g **Zemiakové šúľance "Majstra kuchára"
s lahodným smotanovým ragú z lesných húb
a hoblinami zrejúceho syra Tete de Moine** 16,50 €



Domáce zemiakové šúľančky so smotanovou omáčkou s kúskami miešaných lesných húb restovaných na masle s cibuľkou a petržlenovou vňaťou, posypané s kúskami tvrdého syra s orieškovou chuťou.

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

11,60 €

Alergény: 1,3,7,9

ŠPECIALITY Z RÝB

200g Grilované kúsky z tresky servírované na Milánsky spôsob 24,90 €

Lahodné kúsky z tresky servírované s restovanou cibulkou a nadrobno krájanými šampiňónmi, pokvapkané citrónom, položené na špagetách a posypané sekanou petržlenovou vňaťou.

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

17,40 €

Alergény: 1,3,4,7,9,10

ŠPECIALITY Z CESTOVÍN

250g **Zemiakové gnocchi s tekvicou, sušenou paradajkou, čerstvým špenátom a hoblinami parmezánu** 15,50 €



Tradičné talianske zemiakové cestoviny podávané s restovanou tekvicou, sušenou paradajkou a čerstvými lístkami špenátu posypané parmezánom.

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

10,90 €

Alergény: 1,3,7,9,10

250 g **Aglio Olio e Peperoncino** 15,50 €



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 **Talianske cestoviny penne pomodoro** 15,50 €



Tradičné talianske cestovinové špagety podávané s paradajkovým ragú posypané hoblíkami parmezánu.

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

10,90 €

Alergény: 1,3,7

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.

ŠALÁTOVÉ ŠPECIALITY

150g **Svieži šalát z rukoly, listov baby špenátu a cherry paradajok premiešané s filetovaným pomarančom** 12,90 €



Lahodný listový šalátik doplnený čerstvým pomarančom, jemne pokvapkaný olivovým olejom, servírovaný s limetkovým dressingom.

Jedlo je vhodné pre vegetariánov a vegánov.

Alergény: 5,7,10

150 g **César šalát** 12,90 €



Osviežujúci šalát z lístkov trhaného rímskeho šalátu, zľahka premiešaný so sardelovým dressingom a posypaný opraženými kúskami pečiva.

Jedlo je vhodné pre vegetariánov a vegánov.

Alergény: 3,5,6,7,8,10

300 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.

Jedlo je vhodné pre vegetariánov a vegánov.

Alergény: 1,3,7,9

Šaláty Vám môžeme pripraviť v opcii s:

150g **Grilovaným plesňovým syrom** 5,90€



Alergény: 5,7,10

150g **Chrumkavou vyprážanou hlivou ustricovou** 5,90€



Alergény: 5,10

150g **Grilovanými kuracími prsami** 5,90€

Jedlo je vhodné aj pre Vaše deti v menšej porcii 100g.

4,90€

Alergény: 7

150g **Grilovaným údeným tofu syrom** 5,90€



Jedlo je vhodné pre vegetariánov a vegánov.

Alergény: 6

SLADKÉ ŠPECIALITY

250g **Pirôžky plnené čuťoriedkami,
s orechovou posýpkou, preliate maslom a zasnežené cukrom** 11,90 €



Malé taštičky naplnené čuťoriedkovou zmesou posypané mletými vlaškými orechmi, voňavé po masle a cukre.

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

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 125g.

8,30 €

Alergény: 1,3,5,7

200 g **Chopíkove 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

150g 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 ťahaná štrúdľa

9,90 €



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

Alergény: 1,3,7



Symbol označuje jedlá vhodné pre vegetariánov.

Hmotnosť mäsa je uvedená v surovom stave.
Hmotnosť príloh je uvedená v hotovom stave.



WELLNESS HOTEL
ČOPOK
★★★★

Riaditeľka hotela: Alena Balková
Jedlá pripravuje: Ivan Klčovský so svojím kolektívom

Ceny kalkuloval: Štefan Vrbenský

Cenník platný od 01.01.2026

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) fytoosterolov a esterov fytoosterolov 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 SO₂.
13. Vlíčí bôb a výrobky z neho.
14. Mäkkýše a výrobky z nich.