

Predjedlá

Appetizers

100g Pálené baby zemiaky, bryndzovo maslová pena, čerstvá pažitky(7)

Roasted baby potatoes, sheep cheese butter mousse, fresh chives

5,50 €

Polievky

Soups

**0,25l Domáci slepačí vývar s mäskom, rezancami a Julienne
koreňovou zeleninou (1,3,9)**

Homemade chicken broth with noodles and Julienne vegetables

Krajina pôvodu mäsa: Slovensko / Country of origin of meat: Slovakia

4 € / 3,50 € + 30 Gopass bodov/points

**0,25 Dubákový krém na kyslo s prepusteným maslom
a petržlenovým olejom (7)**

Sour cep cream with clarified butter and parsley oil

5,00 €

Hlavné jedlá

Main Courses

**150g/300g Bravčová panenka v slanine, krémové dubákové rizoto
s parmezánom, bylinkový šalát (7,9)**

Bacon-wrapped pork tenderloin, creamy cep risotto with parmesan, herb salad

Krajina pôvodu mäsa Maďarsko / Country of origin of meat: Hungaria

16 €

**150g/300g Hovädzí flank steak, pučené zemiaky s bryndzou, fritovaná cibuľa,
omáčka s čiernym pivom (1,7,9)**

Beef flank steak, mashed potatoes with sheep cheese, fried onions, black beer sauce
Krajina pôvodu mäsa: Belgicko / Country of origin of meat: Belgium

19 €

**200g/350g Grilované kuracie prsia, cappuccino z pečených papriek, domáce
maslové halušky, prepustená kyslá smotana (1,3,7,9)**

Grilled chicken breast, roasted bell peppers cappuccino, homemade butter dumplings,
clarified sour cream

Krajina pôvodu mäsa: Slovensko / Country of origin of meat: Slovakia

16 €

120g/300g Bylinkové tofu, farebná šošovica , kuskus, bylinkový dip (1,3,6,7)

Herb tofu, mix of lentils, couscous, herb dip

14 €

Liptovské špeciality

Liptov gastronomic specialties

150g Jelení guláš s brusnicami, domáca žemľová knedľa(1,3,7)

Deer goulash with cranberries, homemade dumplings

Krajina pôvodu mäsa: Slovensko / Country of origin of meat: Slovakia

16 € / 14 € +50 Gopass bodov/points

350g Bryndzové halušky s opečenou slaninkou a kyslým mliekom(1,3,7)

Sheep cheese gnocchi with bacon and soured milk

11 € / 8 € + 50 Gopass bodov/points

Detské menu

Children's menu

100g/200g Vyprážený kurací rezeň, zemiakové hranolky (1,3,7)

Fried chicken steak, french fries

8 €

200g Bolonské špagety s parmezánom (1,3,7,9)

Spaghetti bolognese with parmesan

8 €

200g Palacinky s nutelou, orechmi a šľahačkou (1,3,7,8)

Pancakes with nutella, nuts and whipped cream

6 €

Dezerty

Desserts

100 g Čokoládovo orechové brownie s horúcim lesným ovocím (1,3,7,8)

Chocolate nut brownie with hot forest fruits

6 €

4,90 € + 30 Gopass bodov/points

100 g Domáce tiramisu (1,3,7,8)

Homemade tiramisu

6 €

ZOZNAM ALERGÉNOV OBSIAHNUTÝCH V JEDLÁCH

1. Obilniny obsahujúce lepok (t.j. pšenica, raž, jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridné odrody)
2. Kôrovce a výrobky z nich.
3. Vajcia a výrobky z nich.
4. Ryby a výrobky z nich.
5. Arašidy a výrobky z nich
6. Sójové zrná a výrobky z nich.
7. Mlieko a výrobky z neho.
8. Orechy, ktorými sú mandle, lieskové orechy, vlašské orechy, kešu, pekanové orechy, para orechy, pistácie, makadamové orechy a queenslandské orechy a výrobky z nich.
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.
13. Vlčí bôb a výrobky z neho.
14. Mäkkýše a výrobky z nich.

LIST OF DISHES ALLERGIES

1. Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof,
2. Crustaceans and products thereof,
3. Eggs and products thereof,
4. Fish and products thereof,
5. Peanuts and products thereof,
6. Soybeans and products thereof,
7. Milk and products thereof (including lactose),
8. Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts, and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin,
9. Celery and products thereof,
10. Mustard and products thereof,
11. Sesame seeds and products thereof,
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers,
13. Lupin and products thereof,
14. Molluscs and products thereof

A la Carte

Dobrú chuť Vám praje tím kuchyne hotela Grand.
Kitchen team of Hotel Grand Jasná wishes you Bon Appétit.

Hmotnosť mäsa je uvedená v surovom stave.
Weight of meat is stated before cooking.

Ceny sú uvedené s DPH a účtované v mene Euro.
The prices are stated with VAT and accounted in Euro.

Jedálny lístok je platný od 27.12.2021
This menu is valid from 2021/27/12

Ceny kalkulovali
Henrieta Kubalová, Patrik Macek F&B Manažéri.
Henrieta Kubalová, Patrik Macek F&B Managers.