SIH
RESTAURANT

JEDÁLNY LÍSTOK
MENU

HOTEL
SOLISKO
ŠTRBSKÉ PLESO

...zaži Tatry naplno

@hotelsolisko

www.pekyho.sk

PREDJEDLO

100 g Hovädzí "Tatarák", hrianky (1,3,7,10) 15,90 €
Jemne sekaná hovädzina dochutená našou zmesou korenín, podávaná s čerstvým žĺtkom a chrumkavými cesnakovými hriankami

100 g Bryndza, koriander, pečivo (1,7) 10,90 €
100 % ovčia bryndza z farmy Červený Kameň, podávaná s naším domácim chlebíkom

6 ks Zapekané slimáky, cesnakové maslo, pečivo (1,3,7,10,14) 13,90 €
Špecialita podľa receptúry nášho šéfkuchára – ochutnáš?

STARTERS

100 g Beef "tartara", toasts bread (1,3,7,10) 15,90 €
Finely chopped beef seasoned with our spice blend, served with a fresh egg yolk and crispy garlic toasts

100 g Bryndza - Slovak sheep cheese, coriander, pastry (1,7) 10,90 €
100% sheep cheese bryndza from Červený Kameň farm, served with our homemade bread

6 ks Baked snails with garlic butter, bread (1,3,7,10,14) 13,90 €
A specialty prepared according to our chef's recipe – will you try it?

POLIEVKY

0,3 l Hovädzí consommé, celestínske rezance, zelenina, mäso (1,3,7,9) 7,90 €
48 hodín varený číry hovädzí vývar, jemne zjemnený podtónom brandy

0,3 l Polievka z horských bylín, bryndza, zemiak (1,3,7,9) 7,90 €
Bylinková polievka zo smrekových výhonkov, žihľavy a šťaveľa z podhorských lúk

0,3 l Polievka dennej ponuky 7,90 €
Každý deň iná, nikdy nie obyčajná – polievka šéfkuchára

SOUPS

0,3 l Beef consommé, celestine noodles, vegetables, meat (1,3,7,9) 7,90 €
Clear beef broth simmered for 48 hours, delicately enriched with a hint of brandy

0,3 l Herb soup, Bryndza - Slovak sheep cheese, potato (1,3,7,9) 7,90 €
Herbal soup made from spruce shoots, nettle, and sorrel gathered from mountain meadows

0,3 l Soup of the day 7,90 €
Different every day, never ordinary – the chef's soup

HLAVNÉ JEDLÁ

250 g **Viedenský Rib eye steak, zemiaky, zelenina (7,9)** **32,90 €**
Prémiový rib eye steak z Argentíny, podávaný so zemiakmi a zeleninou z grila

180 g **Vyprážaný teľací pavúčik, zemiakový šalát, polníček brusnice, citrón (1,3,7,10)** **26,90 €**
Jemný plát teľacieho mäsa, s bohatou chuťou a maslovou štruktúrou – delikátna rarita podávaná so zemiakovým šalátom bez majonézy
Vedel si, že je to jediný sval, ktorý sa vôbec nehýbe?

180 g **Grilovaná bravčová panenka, pečené zemiaky, maslová zelenina (7)** **21,90 €**
Grilovaná bravčová panenka obalená v gazdovskej slanine od lokálneho výrobcu

180 g **Jahňací perkelt, špetzle, fazuľka (1,3,7)** **19,90 €**
Jemný perkelt z kvalitnej jahňaciny z Nového Zélandu, podávaný s opekanými haluškami na masle

180 g **Tafelspitz, zeleninové zemiaky, petržlenový dip (7,9,10)** **19,90 €**
Tradičný hovädzí delikates z rakúskej kuchyne – pomaly varený hovädzí špic podávaný v našom consommé. Mäso, ktoré sa rozpadá na jazyku, plné chuti a histórie. Jedlo cisárov, dnes na Vašom stole

180 g **Hovädzie líčka, pučené zemiaky, bryndza (7,9)** **24,90 €**
Pomaly dusené hovädzie líčka v silnej omáčke z Frankovky modrej, podávané s pučenými zemiakmi a bryndzou.

220 g **Pečené kačacie stehno, červená kapusta opekané zemiakové šúľance (1,3,7)** **21,50 €**
Pečené kačacie stehno vo vlastnom tuku s opekanými šúľancami zo zemiakového cesta, vyrábané u nás

300 g **Perlička, chlebové cestoviny, slanina, hliva kráľovská (1,3,7)** **24,90 €**
Jemné, šťavnaté mäso z perličky, vzácnej hydiny s delikátnou a výraznejšou chuťou než má kurča
Chlebové cestoviny vyrobené z kôrky kvaskového chleba

200 g **Pstruh, zemiaky, fenikel, špenát (4,7)** **22,90 €**
Filet zo pstruha z rybníkov Východná, podávaný so zemiakmi a marinovaným feniklom so špenátom

300 g **Krúpy, repa, kozí syr (1,7)** **14,90 €**
Krupoto pripravené zo štrbských krúp mletých v poslednom tradičnom vodnom mlyne

300 g **Knedličky špenátové, syrové, syr vršatec, cherry paradajky (1,3,7)** **14,90 €**
Ľahké a nadýchané knedličky zo špenátu, farmárskych syrov a masla

300 g **Bryndzové pirohy, gazdovská slanina (1,3,7)** **16,90 €**
Pirohy vyrábané u nás, plnené 100% ovčou bryndzou a podávané so slaninou od lokálneho výrobcu

MAIN COURSES

250 g Viennese Rib eye Steak, potatoes, vegetables (7,9) 32,90 €
Premium rib eye steak from Argentina, served with potatoes and grilled vegetables

180 g Fried breaded veal spider steak, potatoes salad, lamb's lettuce cranberries, lemon (1,3,7,10) 26,90 €
A tender slice of veal with rich flavor and buttery texture – a rare delicacy served with potato salad without mayonnaise. *Did you know it is the only muscle that never moves?*

180 g Grilled pork tenderloin, roasted potatoes, buttered vegetables (7) 21,90 €
Grilled pork tenderloin wrapped in farmhouse bacon from a local producer

180 g Lamb stew, spätzle, green beans (1,3,7) 19,90 €
Tender stew from premium New Zealand lamb, served with butter-fried dumplings

180 g Tafelspitz, vegetable potatoes, parsley dip (7,9,10) 19,90 €
A traditional Austrian beef delicacy – slowly simmered beef tip served in our consommé.
Meat that melts on the tongue, full of flavor and history. The dish of emperors, now on your table

180 g Beef cheeks, mashed potatoes, Bryndza - Slovak sheep cheese (7,9) 24,90 €
Slow-braised beef cheeks in a rich Blaufränkisch sauce, served with mashed potatoes and bryndza sheep cheese

220 g Roast duck leg, red cabbage, roasted potato dumplings (1,3,7) 21,50 €
Duck leg slowly roasted in its own fat, served with pan-fried potato dumplings made in-house

300 g Domestic guineafowl, bread pasta, bacon, king oyster mushroom (1,3,7) 24,90 €
Tender, juicy meat of guinea fowl, a rare poultry with a more delicate and distinctive flavor than chicken
Bread pasta made from the crust of sourdough bread

200 g Trout, potatoes, fennel, spinach (4,7) 22,90 €
Trout fillet from Východná, served with potatoes and marinated fennel with spinach

300 g Barley, beetroot, goat cheese (1,7) 14,90 €
Barley risotto made from Štrba barley, milled in the last traditional water mill

300 g Spinach dumplings, cheese, vršatec cheese, cherry tomatoes (1,3,7) 14,90 €
Light and fluffy dumplings made with spinach, farmhouse cheeses, and butter

300 g Sheep cheese dumplings, farm bacon (1,3,7) 16,90 €
Made in-house, filled with 100% sheep bryndza, and served with bacon from a local producer

ŠALÁTY

Použitá kombinácia zeleniny - mrkva, paradajka, uhorka, čakanka, a listové šaláty - lolo rosso, biondo, frisse

300 g **Miešaný šalát, morčacie mäso, zeleninový dresing (3,7,10)** **17,90 €**
Miešaný šalát s kúskami morčacieho mäsa obalenými v jemnej bylinkovej emulzii

300 g **Miešaný šalát, údený pstruh, citrónový dresing (4,10)** **17,90 €**
Miešaný šalát s filetmi zo pstruha údenými na teplom dyme, doplnený citrónovým dresingom

300 g **Miešaný šalát, kozí syr, medový dresing (7,10)** **17,90 €**
Miešaný šalát s grilovaným kozím syrom preliatym kvetovým medom

SALADS

The vegetable mix includes carrot, tomato, cucumber, chicory, and leafy lettuces – Lollo Rosso, Lollo Biondo, and Frisée

300 g **Mixed salad, turkey meat, vegetable dressing (3,7,10)** **17,90 €**
Mixed salad with pieces of turkey coated in a delicate herb emulsion

300 g **Mixed salad, smoked trout, lemon dressing (4,10)** **17,90 €**
Mixed salad with trout fillets smoked over warm smoke, complemented by a lemon dressing

300 g **Mixed salad, goat cheese, honey dressing (7,10)** **17,90 €**
Mixed salad with grilled goat cheese drizzled with blossom honey

DETSKÉ MENU

100 g **Morčací rezeň (vyprážaný / grilovaný), hranolky (1,3,7)** **16,50 €**

150 g **Cestoviny, paradajka, syr vršatec (1,3,7)** **14,90 €**
Domáce špagety s paradajkovou omáčkou a syrom Vršatec

CHILDREN'S MENU

100 g **Turkey schnitzel (fried / natural), fries (1,3,7)** **16,50 €**

150 g **Pasta, tomato, vršatec cheese (1,3,7)** **14,90 €**
Homemade spaghetti with tomato sauce and Vršatec cheese

DEZERTY

150 g Zemiakové šúľance (orech / mak) (1,3,7,8) 9,90 €
Zemiakové šúľance vyrobené u nás, s maslom a podľa výberu s makom či orechmi na masle

200 g Jablková štrúdľa, vanilkový krém (1,3,7,8) 7,90 €
Krehká štrúdľa z maslového lineckého cesta, plnená voňavými jablkami s píniovými orieškami podávaná s jemným krémom vareným len zo žĺtkov a ochuteným pravou vanilkou

90 g Žinčicová zmrzlina, sacher (1,3,7) 10,90 €
Svieža a jemne kyslastá zmrzlina vyrobená z tradičnej žinčice, doplnená drobkami z čokoládového Sacheru

DESSERTS

150 g Potato dumplings (walnut / poppy seed) (1,3,7,8) 9,90 €
Potato dumplings made in-house, served with butter and your choice of poppy seeds or walnuts sautéed in butter

200 g Apple strudel, vanilla cream (1,3,7,8) 7,90 €
Crispy strudel made from buttery shortcrust pastry, filled with fragrant apples and pine nuts served with a delicate custard made only from egg yolks and flavored with real vanilla

90 g Sheep's ricotta ice cream, sacher (1,3,7) 10,90 €
Fresh and slightly tangy ice cream made from traditional whey drink žinčica complemented with crumbs of chocolate Sacher cake

NIEČO K VÍNU

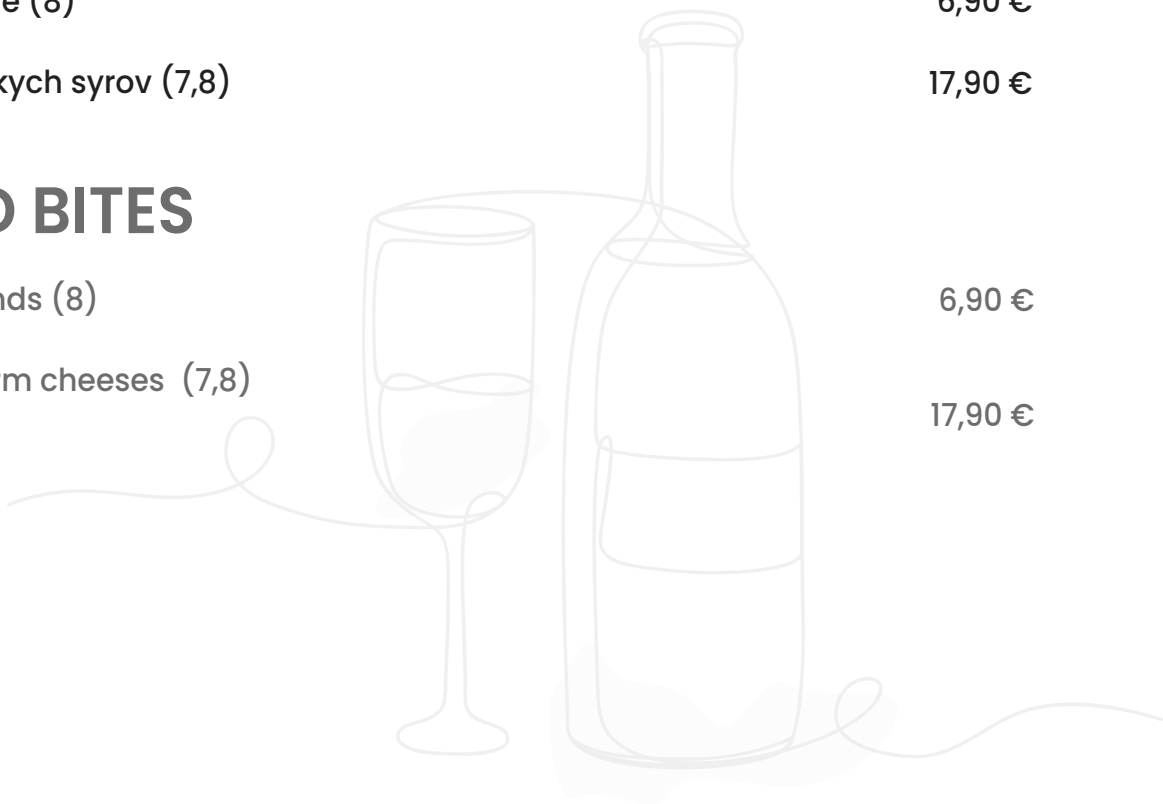
100 g Pražené mandle (8) 6,90 €

200 g Výber farmárskych syrov (7,8) 17,90 €

WINE AND BITES

100 g Roasted almonds (8) 6,90 €

200 g Selection of farm cheeses (7,8) 17,90 €



ALERGÉNY

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 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 ALERGENS

1. Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, spelled wheat, kamut)
2. Crustaceans and products from them
3. Eggs and products from them
4. Fish and products from them
5. Peanuts and products from them
6. Soy beans and products from them
7. Milk and products from them
8. Nuts (almonds, hazelnuts, walnut, cashew) and products from them
9. Celery and products from it
10. Mustard and products from it
11. Sesame seeds and products from them
12. Sulphur dioxide and sulphites
13. Lupine and products from it
14. Shellfish and products from them

Váha mäsa u teplých jedál je uvedená v gramoch v surovom stave.
The weight in grams is that of raw meat before cooking.

Ceny sú platné od 1. 6. 2025. Ceny kalkulovali šéfkuchári, Ján Romaňák a Milan Duráni.
Prices are valid from 1. 6. 2025. The prices were calculated by the chefs, Ján Romaňák and Milan Duráni.