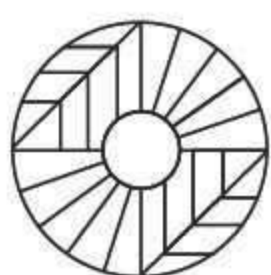




**SIH**  
RESTAURANT

# JEDÁLNY LÍSTOK

## MENU



HOTEL  
**SOLISKO**  
ŠTRBSKÉ PLESO

*...zaži Tatry naplno*



@hotelsolisko



[www.pekyho.sk](http://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 **Kačacie Rilletes, dulové chutney, pečivo (1,3,7)** 10,90 €  
*Trhané kačacie mäso v kačacom tuku, podávané s naším domácim pečivom*
- 6 ks **Zapekané slimáky, bylinkové 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 **Duck Rillettes, quince chutney, bread (1,3,7)** 10,90 €  
*Shredded duck meat preserved in duck fat, served with our homemade bread*
- 6 ks **Baked snails with herb 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 **Staroslovanská kulajda (3,7)** 7,90 €  
*Zemiaková polievka na kyslo s hubami, kôprom a vajíčkom*
- 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 **Traditional Slavic creamy potato and mushroom soup with dill and egg (3,7)** 7,90 €  
*Sour potato soup with mushrooms, dill and egg*
- 0,3 l **Soup of the day** 7,90 €  
*Different every day, never ordinary – the chef's soup*

# HLAVNÉ JEDLÁ

250 g	<b>Viedenský Rib eye steak, pečené zemiaky, zelenina (7,9)</b> Prémiový rib eye steak z Argentíny, podávaný so zemiakmi a zeleninou z grila	32,90 €
180 g	<b>Vyprážený tel'ací pavúček, maslové zemiaky s petržlenom, brusnice, citrón (1,3,7,10)</b> Jemný plát tel'acieho mäsa, s bohatou chuťou a maslovou štruktúrou – delikátna rarita podávaná so zemiakmi. <i>Vedel si, že je to jediný sval, ktorý sa vôbec nehýbe?</i>	26,90 €
180 g	<b>Kotlet na segedínskej kapuste, zemiakovo-slaninový knedlík (1,3,7,9)</b> Grilovaná bravčová kotleta s našou fermentovanou kapustou a domácim zemiakovým knedlíkom	19,90 €
180 g	<b>Divinové ragú, smrekové knedlíky, blanšírovaný kel (1,3,7)</b> Jemné ragú z kvalitnej diviny zo slovenských lesov, servírované s knedlíkmi so smrekovými výhonkami, blanšírovaným kelom a borievkovou omáčkou	21,90 €
180 g	<b>Tafelspitz, chrenovo-smotanové zemiaky (7,9,10)</b> 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	19,90 €
180 g	<b>Hovädzie líčka, zelerové pyrė, maslová zelenina (7,9)</b> Pomaly dusené hovädzie líčka v silnej omáčke z Frankovky modrej, podávané so zelerovým pyrė a dusenou zeleninou	21,90 €
220 g	<b>Kačacie prsia, červená kapusta, opekané zemiakové šúľance (1,3,7)</b> Zapekané kačacie prsia vo vlastnom tuku s opekanými šúľancami zo zemiakového cesta, šúľané u nás	21,50 €
300 g	<b>Kuracie suprėme s dubákmi, chlebovými cestovinami a slaninou (1,3,7)</b> Jemné a šťavnaté kuracie mäso s delikátnou chuťou, chlebové cestoviny vyrobené z kôrky kváskového chleba, dubáky	21,50 €
200 g	<b>Pstruh, zemiaky, mrkvové pyrė, citrónová tráva (4,7)</b> Grilovaný fileť zo pstruha z rybníkov Východná, podávaný s mrkvovým pyrė a omáčkou z citrónovej trávy	22,90 €
300 g	<b>Krúpy, červená repa, kozí syr (1,7)</b> Krupoto pripravené zo štrbských krúp mletých v poslednom tradičnom vodnom mlyne	16,90 €
300 g	<b>Knedličky špenátové a dubákové, syrová omáčka, syr vršatec (1,3,7)</b> Lahké a nadýchané knedličky zo špenátu, dubákov a syra	14,90 €
300 g	<b>Bryndzové pirohy, gazdovská slanina (1,3,7)</b> Pirohy vyrábané u nás, plnené 100% ovčou bryndzou a podávané so slaninou od lokálneho výrobcu	16,90 €
500 g	<b>Hovädzie rebrá, šťúchané zemiaky, kapusta, fermentovaná zelenina (6,7,9)</b> Pomaly zapekané marinované rebrá, zemiaky, naša kyslá kapusta, mladá koreňová zelenina	24,90 €

# MAIN COURSES

<b>250 g Viennese rib-eye steak, roasted potatoes, vegetables (7,9)</b>	<b>32,90 €</b>
Premium rib eye steak from Argentina, served with potatoes and grilled vegetables	
<b>180 g Fried veal spider steak, buttery parsley potatoes, cranberries, lemon(1,3,7,10)</b>	<b>26,90 €</b>
A tender slice of veal with rich flavor and buttery texture – a rare delicacy served with potatoes <i>Did you know it is the only muscle that never moves?</i>	
<b>180 g Pork chop on Szeged-style sauerkraut, potato-bacon dumpling (1,3,7,9)</b>	<b>19,90 €</b>
Grilled pork chop with our fermented cabbage and homemade potato dumpling	
<b>180 g Game meat ragout, spruce dumplings, blanched kale (1,3,7)</b>	<b>21,90 €</b>
Tender game meat ragout from high-quality wild game from Slovak forests, served with spruce-tip dumplings, blanched kale, and juniper sauce	
<b>180 g Tafelspitz, horseradish-cream potatoes (7,9,10)</b>	<b>19,90 €</b>
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	
<b>180 g Beef cheeks, celery purée, buttered vegetables (7,9)</b>	<b>21,90 €</b>
Slow-braised beef cheeks in a rich Blaufränkisch sauce, served with celery purée and braised vegetables	
<b>220 g Duck breast, red cabbage, pan-fried potato gnocchi (1,3,7)</b>	<b>21,50 €</b>
Duck confit, baked in its own fat, served with pan-fried homemade potato dumplings rolled in-house	
<b>300 g Chicken suprême with porcini mushrooms, bread pasta and bacon</b>	<b>21,50 €</b>
Tender and juicy chicken with a delicate flavour, bread pasta made from the crust of sourdough bread, and porcini mushrooms	
<b>200 g Trout, potatoes, carrot purée, lemongrass (4,7)</b>	<b>22,90 €</b>
Grilled trout fillet from the ponds of Východná, served with carrot purée and a lemongrass sauce	
<b>300 g Barley, beetroot, goat cheese (1,7)</b>	<b>14,90 €</b>
Barley risotto made from Štrba barley, milled in the last traditional water mill	
<b>300 g Spinach and porcini dumplings, Vršatec cheese sauce</b>	<b>14,90 €</b>
Light and fluffy dumplings made with spinach, porcini mushrooms, and cheese	
<b>300 g Sheep cheese dumplings, farm bacon (1,3,7)</b>	<b>16,90 €</b>
Made in-house, filled with 100% sheep bryndza, and served with bacon from a local producer	
<b>500 g Beef ribs, mashed potatoes, cabbage, fermented vegetables (6,7,9)</b>	<b>24,90 €</b>
Slow-baked marinated ribs, potatoes, our sour cabbage, young root vegetables	

## 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 filetmí zo pstruha údenými na teplom dyme, doplnený citrónovým dresingom
- 300 g **Teplý zeleninový šalát (7,10)** 17,90 €  
Miešaná grilovaná zelenina s grilovanými zemiakmi, bryndzový dip

## 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 **Warm vegetable salad (7,10)** 17,90 €  
Mixed grilled vegetables with grilled potatoes, bryndza dip

## DETSKÉ MENU

- 100 g **Morčací rezeň (vyprážený / 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 štrúdl'a, vanilkový krém (1,3,7,8)** 7,90 €  
Krehká štrúdl'a z maslového lineckého cesta, plnená voňavými jablkami s píniovými orieškami podávaná s jemným krémom vareným len zo žĺtkov a ochuteným pravou vanilkou
- 90 g **Limetkové parfait, pralinková omáčka, mandľovo-mrkvový piškót kumkvat (1,3,7,8)** 10,90 €

## 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 **Lime parfait, praline sauce, almond-carrot sponge cake, kumquat (1,3,7,8)** 10,90 €

## 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.