


MENU



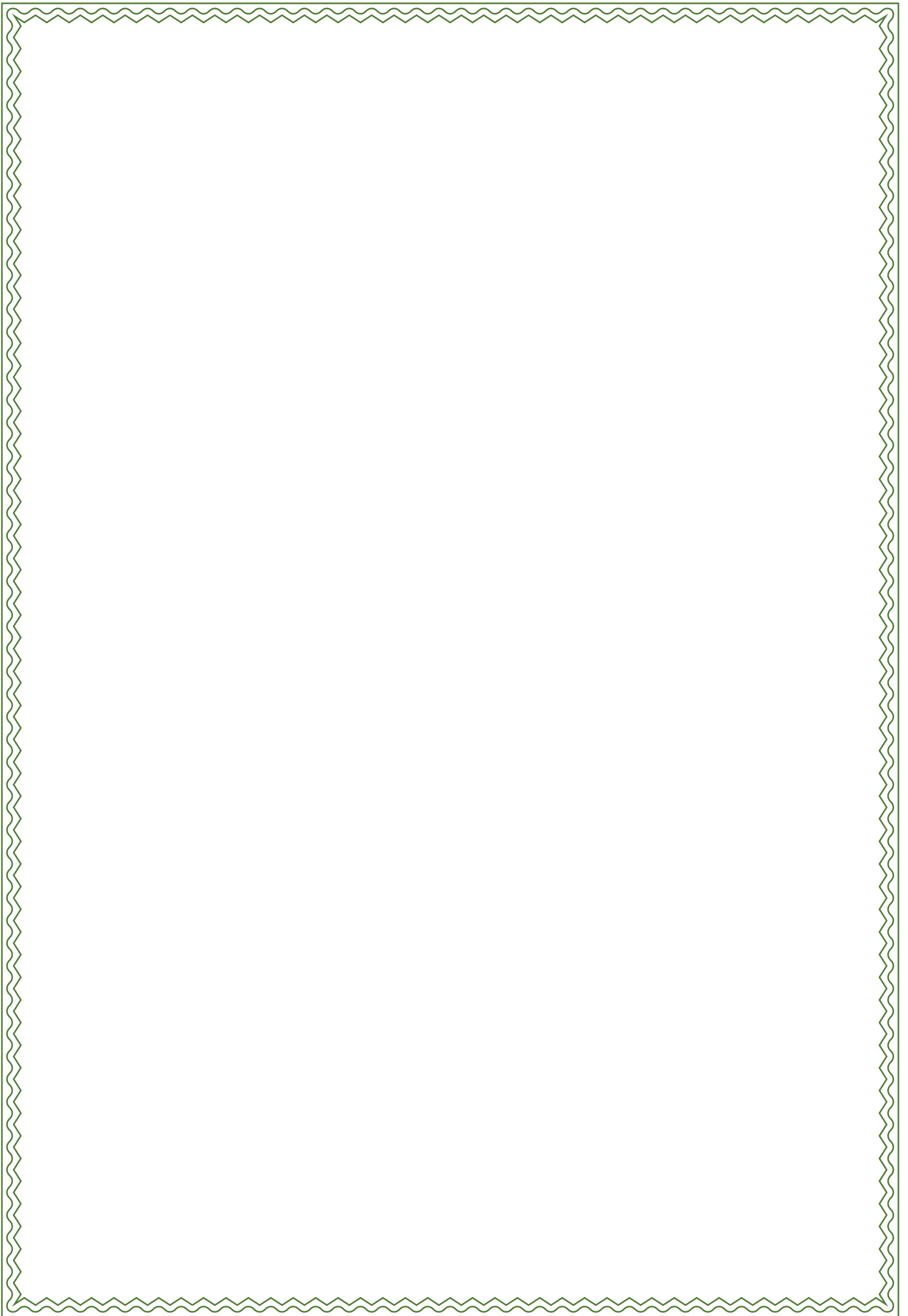
PREDJEDLÁ, POLIEVKY, ŠALÁTY, HLAVNÉ
JEDLÁ, DEZERTY



HOTEL KUKUČKA

TATRANSKÁ LOMNICA - VYSOKÉ TATRY

Hotel a Rezidencie Kukučka
Tatranská Lomnica, 059 60 Vysoké Tatry
Tel.: +421 910 11 33 22
e-mail: repcia@hotelkukucka.sk
www.hotelkukucka.sk



PREDJEDLO / STARTERS

120 g Paradajkový tataráčik s hroznovým granita a domácimi crostinami (1,10)	5,90€
120 g Tomato Tartare with Verijus granita and sourdough croutons	
120 g Zajačí chrbát s chrumkavými kroketami, miešané fazuľky, horké listy a dresing z hľuzovky (1,3,9)	6,90€
120 g Saddle of Rabbit with crispy croquettes, mixed beans, bitter leaves and truffle dressing	

POLIEVKY / SOUPS

0,33 l Krémová polievka dňa podľa ponuky	3,90€
0,33 l Cream soup of the day according to the offer	
0,33 l Farmársky slepačí vývar s domácimi rezancami a zeleninou (3, 9)	3,50€
0,33 l Farmers - Chicken broth with home-made cutlets and vegetables	

ŠALÁTY / SALADS

250 g Pečená cvikla, kozí syr, pistácie a vinaigrette z vlašského orecha (1,3,7,8)	9,90€
250 g Roasted Beetroot with goat cheese, pistachio and walnut vinaigrette	
250 g Kurací šalát so slaninou, avokádom, mrkvou, uhorkou, redkvičkou a francúzskym dresingom (10)	9,50€
250 g Chicken bacon avocado salad with carrot, cucumber, radish and French dressing	

STEAKY / STEAKS

200 g Hovädzia sviečková s baklažánovým pyrém, confitovaným cesnakom, šalotkou a demiglace (7, 9) *	19,90€
200 g Beef fillet with aubergine puree, confit garlic, shallots and red wine jus	
200 g Steak podľa dennej ponuky *	
250 g Steak as offered	

HLAVNÉ JEDLÁ / MAIN COURSES

300 g Cestoviny Carbonara so slaninkou, krémovou omáčkou, parmezánom a citrónovo - pažítkovým olejom (1,3,7)	10,50€
300 g Pasta Carbonara with bacon, cream sauce, parmesan and lemon - chives oil	
300 g Domáci hovädzí burger z bio mäsa z farmy Važec, topping z pečenej sezónnej zeleniny, Zemiakové lupienky, domáca bazalková majonéza (1,3,7)	10,90€
300 g Homemade beef burger of organic meats from Važec farm, roast seasonal vegetable topping, Potato chips, home - made basil mayonnaise	
150 g Teľací rezeň vyprážený v bezlepkovom kabáte, podávaný so zemiakovou kašou, sezónnym šalátom a domácou tatárskou omáčkou (bez lepku a bez laktózy) (6)	13,90€
150 g Wiener Schnitzel in a gluten-free coat served with potato mash, seasonal lettuce and home-made Tartar sauce (gluten free, & lactose free)	
200 g Kurací supreme, zelerové pyré, granátové jablko, mango, čili a kus kus (1,7,9)	11,90€
200 g Chicken supreme celeriac puree, pomegranate, mango, chilli and cous cous	
150 g Údený 63°C Jelení chrbát, petržlenovo-jablkové pyré, fondánové zemiačky s čokoládovou omáčkou (1,7,9)	17,90€
150 g Smoked 63°C Venison with parsnip-apple puree, fondant potatoes and chocolate sauce	
150 g Fillet zo zubáča podávaný s bylinkovými gnocchi, duseným baby pórom, baby mrkvičkou a maslovou penou (1, 7)	14,90€
150 g Zander fillet with herb gnocchi, braised baby leek, baby carrots and butter foam	
150 g Bravčová panenka v bylinkovej kruste a ragú z čerstvých húb (1,7,9)	12,90€
150 g Pork fillet in herb crust and ragout from fresh mushrooms	
200 g Rizoto so zeleným hráškom, kukuricou, medvedím cesnakom a parmezánom (7,9)	8,50€
200 g Risotto with garden pea, sweetcorn, wild garlic and parmesan	

DEZERTY / DESERTS

80 g Eatnov neporiadok s čiernymi ríbezľami (1, 3, 7) Blackcurrant Eaton mess	3,50€
80 g „Cesta“ z horkej čokolády, keksík s olivovým olejom, tuille z čiernych olív a mandle (1,3,7,8) Bitter chocolate Pave with olive oil biscuit, black olives tuille & almonds	3,90€
Domáci koláč dňa podľa ponuky Home cake of the day according to the offer	4,90€

PRÍLOHY & OMÁČKY / SIDES & DIPS



200 g Zemiakové/Steakové Hranolky / Potato / Steak Chips	3,90€
200 g Sezónna grilovaná zelenina / Seasonal grilled vegetables	3,90€
200 g Mini šalát s dresingom / Mini salad with dressing	3,50€
200 g Zemiaková kaša (aj bez laktózy) / Potato puree (lactosefree)	3,50€
100 g Ryža / Rice	2,50€
80 ml Omáčky podľa dennej ponuky / 80 ml Sauces by daily offer	2,50€

*Neodporúča sa, aby tepelne nespracované mäso a vajcia konzumovali deti, tehotné ženy, dojčiace ženy a osoby s oslabenou imunitou.
We would not recommend that pregnant women, children, women who are breastfeeding or people with low immunity will consume well not prepared meat

Zmluvné ceny sú vrátane 20% DPH. Cenník je platný od 8.4.2019. Hmotnosť Mäsovej zložky je uvedená v surovom stave.
Kalkulant: Mgr. Stanislava Fabian, Šéfkuchár: Vladimír Leščinský

Zoznam alergénov podľa platného výnosu vydaného Ministerstvom zdravotníctva a Ministerstvom pôdohospodárstva SR zo dňa 01.02.2008:

1. Obilniny obsahujúce lepok/pšenica, raž, jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridne odrody/, 2. Kôrovce 3. Vajcia
4. Ryby 5. Arašidy 6. sójové zrná 7. mlieko 8. Orechy, ktorými sú mandle, lieskové orechy vlašské orechy, kešu, pekanové orechy, para orechy, pistácie, makadamové orechy a queenslandské orechy 9. Zeler 10. Horčica 11. Sezamové semená ,
12. oxid siričitý /konzervanty/, 13. Vlčí bôb, 14. mäkkýše a výrobky z nich

1. Cereals containing gluten / wheat, rye, barley, oats, spelled, camut or their hybrid varieties / 2. Crustaceans 3. Eggs 4. Fish
5. Arachnids 6. Soya beans 7. Milk 8. Nuts which are almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, para nuts, pistachio nuts, macadamia nuts and queensland nuts 9. Celery 10. Mustard 11. Sesame seeds 12. sulfur dioxide / preservatives / 13. Wolf beans
14. molluscs and articles thereof

