

---



# MENU



---

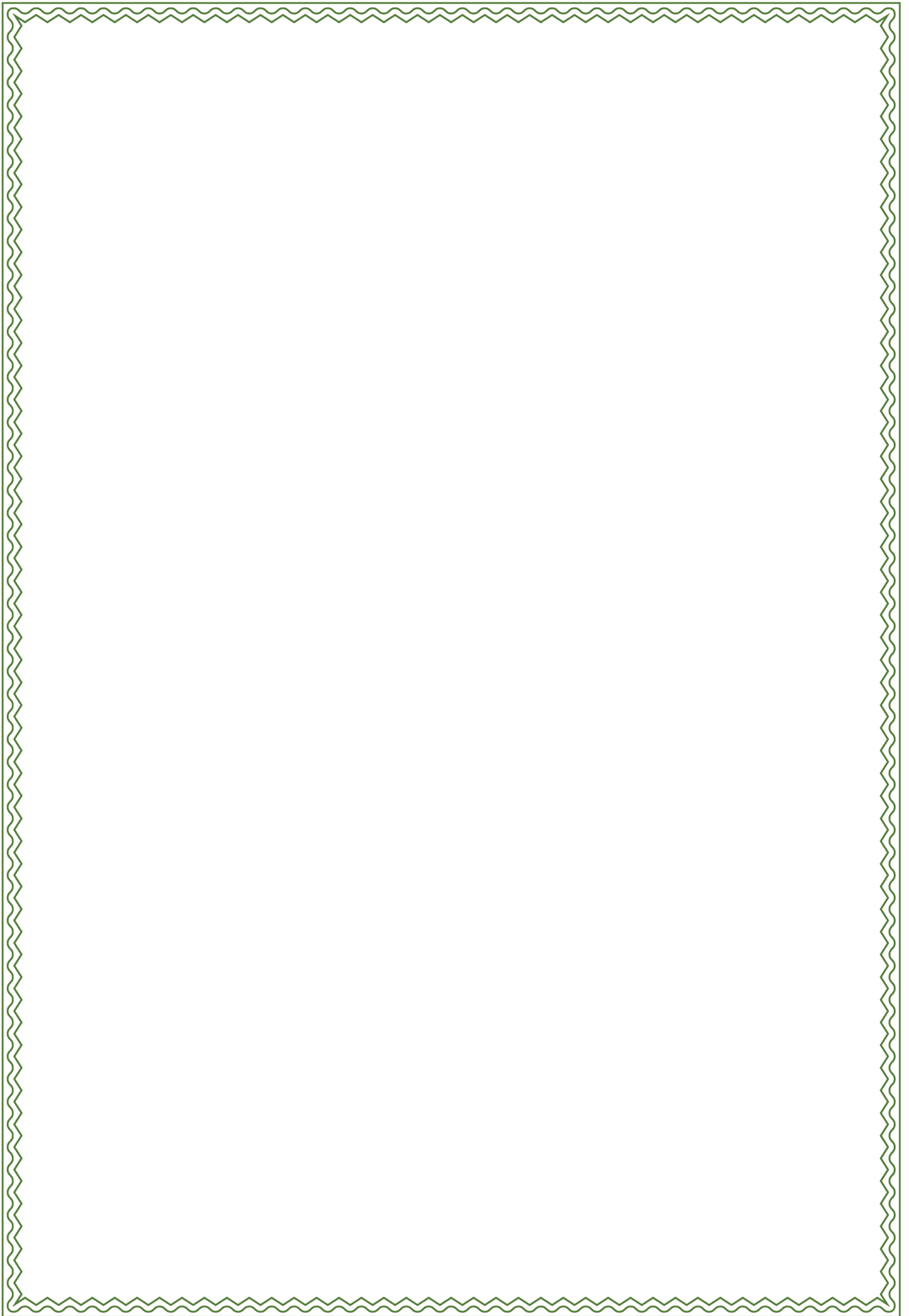
PREDJEDLÁ, POLIEVKY, ŠALÁTY, HLAVNÉ  
JEDLÁ, DEZERTY



**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](mailto:repcia@hotelkukucka.sk)  
[www.hotelkukucka.sk](http://www.hotelkukucka.sk)



## PREDJEDLO / STARTERS

- 120 g Bryndzová pena z bryndze z bio farmy Važec so zemiakovo-slaninovou plackou, krekrom s údenou paprikou a pažitkovým olejom 1,3,7 5,90€
- 120 g Bryndza cheese foam, from organic farm of Važec with potato-bacon plate, cracker with smoked pepper and chives oil
- 120 g Tataráčik z uhorky a feniklu s údeným lososom, kôprovým krémom, limetkovým dresingom a bagetkou 1,3,4,7 5,90€
- 120 g of cucumber and fennel tartar, with smoked salmon, dill cream, lime dressing and baguette

## 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

- 300 g Caesar šalát s grilovanými kuracími prsiami, baby rýmskym šalátom, chlebovými krutónmi, Caesar dresingom a slaninovým chipsom 1,3,4,7 8,50€
- 300 g Caesar chicken salad with grilled baby rhyme salad, bread croutons, Caesar dressing and bacon chips
- 300 g Miešaný šalát s marinovanou cviklou a bio ovčím syrom z farmy Važec, podávaný s limetkovo - zázvorovým dresingom, karamelizovanými vlašskými orechmi a bagetkou 1,3,7,8 8,50€
- 300 g Mixed salad with marinated beetroot and organic sheep cheese from Važec farm, served with lime - ginger dressing, caramelized walnuts and baguette

# HLAVNÉ JEDLÁ / MAIN COURSES

- 250 g Krémové Risotto zo zeleného hrášku so sušenými paradajkami a parmezánovým chipsom, lístkami šalátu red chard a chilli olejom 7 10,50€
- 250 g Cream Risotto of green peas with dried tomatoes and Parmesan chips, red chard leaves and chilli oil
- 150 g Bravčová panenka v bylinkovej kruste s omáčkou z restovaných hríbov podávaná s domácimi zemiakovými gnocchi 1,3,7,9 12,50€
- 150 g Pork tenderloin in herb crust with sauce of roasted mushrooms served with home - made potato gnocchi
- 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 Kuracie supreme so zelenými fazuľkami, slaninovým čatní, podávané s hranolčkami z pečenej polenty 7 12,50€
- 150 g Chicken supreme with green beans, bacon chutney, served with roasted polenta fries
- 200 g Steak zo sviečkovice podávaný s marinovanou červenou cibuľou, domácou omáčkou demi glace, rukolou a bylinkovým maslom 7,9 24,90€
- 200 g Fillet steak served with marinated red onion, home-made demi glaze sauce, rocket salad and herbs butter
- 300g Cestoviny Carbonara so slaninkou, krémovou omáčkou, parmezánom a citrónovo - pažítkovým olejom 1,3,7 10,90€
- 300g Pasta Carbonara with bacon, cream sauce, parmesan and lemon - chives oil
- 150 g Grilovaný zubáč, podávaný s kokosovo-mrkvovým pyrém, cviklovým kuskusom a omáčkou z bieleho vína a citrónu 8,9 13,90€
- 150 g Grilled Zander, served with coconut-carrot puree, beetroot couscous, white wine - lemon sauce
- 150g Teľací rezeň vyprážaný v bezlepkovom kabáte, podávaný so zemiakovou kašou, sezónnym šalátom a domácou tatárskou omáčkou bez laktózy 6 13,90€
- 150g Wiener Schnitzel in a gluten-free coat served with potato mash, seasonal lettuce and home-made Tartar sauce (lactosefree)

# DEZERTY / DESERTS

Domáci koláč dňa podľa ponuky Home cake of the day according to the offer	3,90€
80g Moderný krémeš s vanilkovým krémom a karamelovým prachom Modern cream cake with vanilla cream and caramel powder	3,50€
80g Grilované broskyne so sladkým kešu krémom, orechami a bazalkovým sirupom 8 Grilled peach with sweet cashew cream, nuts and basil syrup (vegan)	3,90€

# 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€
200 g Polentové hranolky / Baked polenta fries	3,90€
80 ml Omáčky podľa dennej ponuky / 80 ml Sauces by daily offer	2,50€

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