



À la carte menu som zostavil s empatiou, dôrazom na maximálnu kvalitu a s rešpektom k tradičnej kuchyni. Jedlá sú pripravované z čerstvých surovín od lokálnych dodávateľov, ktoré dochucujeme bylinkami pestovanými priamo v areáli nášho hotela. Pozývam Vás vychutnať si naše degustačné menu či sezónne špeciality a zažiť jedinečnú chuť Tatier na tanieri.

Prajem Vám príjemný gastronomický zážitok!

When creating the à la carte menu, I was following empathy, focusing on maximum quality and respecting the traditional cuisine. Our meals are made of fresh ingredients from local suppliers and seasoned with herbs that we grow at our hotel. Treat yourself to our tasting menu or seasonal specialities and enjoy the unique taste of the Tatras on the plate.

Have a pleasant gastronomy experience!

Peter Baboľ  
Šéfkuchár | Chef

## STUDENÉ PREDJEDLO

100 g **Tuniak s chrenovou majonézou,** 7,00 €  
strukovinovým šalátom a kaviárom z morských rias 3, 4, 10

## POLIEVKA

0,22 l **Kohútí vývar** 4,00 €  
so zeleninou a domácimi rezancami 1, 9

## TEPLÉ PREDJEDLO

150 g **Jahňacia korunka** 10,50 €  
na zeleninovom ragú s hubami 7, 9, 10

## ŠALÁT

350 g **Miešaný listový šalát s čakankou,** 7,50 €  
restovaným halloumi syrom a hruškovým dresingom 7, 10



cena s kartou GOPASS

5,00 € + 90 b

## HĽAVNÉ JEDLÁ

130 g **Filety z pražmy kráľovskej** 13,00 €  
na grilovanej zelenine a hráškovom kréme ochutenom zázvorom 4, 7

150 g **Hovädzia sviečkovica** 25,00 €  
s bylinkovým čiernym koreňom a gaštanovým pyré 7



cena s kartou GOPASS

21,00 € + 120 b

180 g **Kačacie prsia** 14,00 €  
na restovaných hubách so špenátovým risottom a chorizovými  
čipsami 7

## REGIONÁLNE JEDLO

360 g **Slovenský tanier so zemiakovými pirohmi a haluškami,** 9,00 €  
s opraženou slaninkou a mrvenou bryndzou s pažitkou 1, 3, 7

## DEZERTY

150 g **Makový dezert s nugátom,** 5,00 €  
figovými makarónkami a karamelovou omáčkou 1, 3, 7, 8



cena s kartou GOPASS

4,00 € + 60 b

150 g **Malinové Crème Brulée** 4,50 €  
s čokoládovou penou 3, 7



## COLD STARTER

100 g **Tuna fish with horseradish mayonnaise,** 7,00 €  
leguminous plants salad and seaweed caviar 3, 4, 10

## SOUP

0,22 l **Cock consommée** 4,00 €  
with vegetables and homemade noodles 1, 9

## HOT STARTER

150 g **Lamb Chops** 10,50 €  
on vegetables ragout with mushrooms 7, 9, 10

## SALAD

350 g **Mixed leaves salad with chicory,** 7,50 €  
roasted Halloumi cheese and pear dressing 7, 10



**GOPASS price**

**5,00 € + 90 b**

## MAIN DISHES

130 g **Sea Bream filets** 13,00 €  
on grilled vegetables and peas creame flavoured with ginger 4, 7

150 g **Beef Tenderloin** 25,00 €  
with herb salsify and chestnuts purre 7



**GOPASS price**

**21,00 € + 120 b**

180 g **Duck Breast** 14,00 €  
on sauted mushrooms with spinach risotto and Chorizo chips 7

## REGIONAL DISH

360 g **Slovak platter with potato dumplings and gnocchi** 9,00 €  
served with fried bacon, bryndza (sheep cheese product)  
and chives 1, 3, 7

## DESSERTS

150 g **Poppy seeds dessert with nougat,** 5,00 €  
figs macaroons and caramel sauce 1, 3, 7, 8



**GOPASS price**

**4,00 € + 60 b**

150 g **Raspberry Crème Brulée** 4,50 €  
with chocolate mousse 3, 7

# DEGUSTAČNÉ MENU

## 3-CHODOVÉ MENU ZAHŔŇA:

Predjedlo  
alebo  
Polievku  
alebo  
Šalát

Jedno z Vami vybraných hlavných jedál  
(okrem regionálneho jedla)

Vami vybraný dezert

**23,00 €**

*Prvý a tretí chod servírujeme polovičnú porciu, hlavné jedlo servírujeme celú porciu.*

## 5-CHODOVÉ MENU ZAHŔŇA:

Predjedlo  
alebo  
Šalát

Polievku

Teplé predjedlo jedno z Vami zvolených hlavných jedál  
(okrem regionálneho jedla)

Jedno z Vami vybraných hlavných jedál  
(okrem regionálneho jedla)

Vami vybraný dezert

**28,00 €**



cena s kartou GOPASS **25,00 € + 120 b**

*Prvý až štvrtý chod servírujeme polovičnú porciu, dezert servírujeme celú porciu.*

## 7-CHODOVÉ MENU ZAHŔŇA:

Predjedlo  
Šalát  
Polievka

Teplé predjedlo  
jedno z Vami zvolených hlavných jedál,  
(okrem regionálneho jedla)

Dve Vami vybrané hlavné jedlá  
(okrem regionálneho jedla)

Vami vybraný dezert

**38,00 €**



cena s kartou GOPASS **34,00 € + 170 b**

*Všetky chody servírujeme polovičné porcie.*

---

# DEGUSTATION MENU

## 3-COURSE MENU INCLUDES:

Starter  
or  
Soup  
or  
Salad

One of main courses of your choice  
(except the regional speciality)

Dessert of your choice

**23.00 €**

*The first and third course are served as a half portion, the main course as a full portion.*

## 5-COURSE MENU INCLUDES:

Starter  
or  
Salad

Soup

Warm starter one of main courses of your choice,  
(except the regional speciality)

One of main courses of your choice  
(except the regional meal)

Dessert of your choice

**28.00 €**



**GOPASS price 25,00 € + 120 b**

*The first and fourth course are served as a half portion, the dessert as a full portion.*

## 7-COURSE MENU INCLUDES:

Starter  
Salad  
Soup

Warm starter

One of main courses of your choice  
(except the regional speciality)

Two main courses of your choice  
(except the regional speciality)


Dessert of your choice

**38,00 €**




**GOPASS price 34,00 € + 170 b**

*All courses are served as half portions.*



---



Zoznam alergénov obsiahnutých v jedlách Vám na požiadanie prinesie obsluha.  
Hmotnosť mäsa je uvedená v surovom stave.  
Dobrá chuť Vám praje šéfkuchár Peter Baboľ s kolektívom kuchyne.

Ceny kalkuloval  
Richard Dubec, F&B Manager

For a list of allergens contained in meals ask the waiting staff.  
The meat is weighed before cooking.  
Chef Peter Baboľ and his team wish you bon appetite.

Prices calculated by  
Richard Dubec, F&B Manager

[www.ghpraha.sk](http://www.ghpraha.sk)