

 **PREDJEDLÁ STARTERS**

| | | |
|--|-------|--------------|
| Mozzarella so sušenými paradajkami na listovom šaláte s bazalkovým pestom /1, 7, 8/ Mozzarella with sun-dried tomatoes, fresh salad leaves and basil pesto | 80 g | 3,20€ |
| Domáca oškvarková nátierka s červenou cibuľkou a domácim posúchom /1, 3/ Home-made crackling spread with red onion and damper | 100 g | 2,90€ |

 **POLIEVKY SOUPS**

| | | |
|---|--------|--------------|
| Domáca fazuľovica s klobásou, údeným mäsom, hříbmi a praclíkom /1, 3, 7, 9/ Home-made bean soup with pork sausage, smoked meat, forest mushrooms and cracknel | 0,25 l | 3,60€ |
|  Hustá paradajková so syrom a krutónmi /1,7/ Creamy tomato soup with croutons and cheese | 0,25 l | 3,10€ |
| Osrblianska chrenovica so slaninovými rezancami a posúchom /1, 3, 7, 9/ Home-made Osrblie horse radish soup with bacon strips and damper | 0,25 l | 2,99€ |
|  Silný hoyädzí varený vývar so zeleninou a mäsovým závitkom /9/ Strong slow cooked broth with vegetables and meat roll | 0,33 l | 3,10€ |



 **HLAVNÉ JEDLÁ** MAIN DISHES

| | | | |
|---|---|-------------|---------------|
|  | Kuracie medajlónky v slaninke na šafranovom rizote /7, 9/ Chicken medallions wrapped in bacon served with saffron risotto | 150 g/200 g | 8,95€ |
|  | Medium steak z tuniaka na sezónnom šalátiku s citrónovo bylinkovým dresingom /4/ Tuna steak with season salad served with lemon and herb dressing | 150 g/150 g | 9,90€ |
|  | Striploin steak na rukolovom šaláte s vlašskými orechmi a pečeným zemiakom s bryndzou /7, 8/ Striploin steak on arugula salad with walnuts, baked potato and sheep cheese | 150 g/200 g | 11,90€ |
|  | Kuracie prsia na grile Grilled chicken breasts | 200 g | 6,50€ |
|  | Marinovaný filet z lososa na pare s pečenou zeleninou, bylinkovým maslom a citrónovou emulziou /4, 7/ Steamed marinated salmon fillet with baked vegetables, herb butter and lemon emulsion | 150 g/150 g | 11,90€ |
| | Domáci jelení guláš s žemľovo bylinkovým knedlíkom a brusnicovo-cibuľovým džemom /1, 3, 7, 9/ Home-made deer broth with herb dumpling, cranberries and onion jam | 150 g/200 g | 12,00€ |
|  | Vyprázaný kusisko (bravčový alebo kurací) na zeleninovom šaláte /1, 3, 7, 11/ Fried schnitzel of pork or chicken with vegetable salad | 250 g/50 g | 8,90€ |
|  | Grilované burgrové mäso (rybacie, hovädzie) s opečenou cibuľkou na šaláte s BBQ dresingom /1, 3, 4, 6, 7, 9, 10/ Grilled beef burger or fish burger with baked onion served with salad and BBQ dressing | 150 g/200 g | 8,90€ |
| | Domáce špenátové pirohy plnené údeným mäsom a oštiepkom so smotanovou omáčkou /1, 3, 7/ Home-made spinach dumplings filled with smoked meat served with sheep cheese and sour cream | 380 g | 8,90€ |





BEZMÄSITÉ JEDLÁ VEGETARIAN DISHES

| | | | |
|---|--|-------------|--------------|
|  | Grilovaný encián s brusnicovou omáčkou a mix šalátom /3, 7/ Grilled moldy cheese with cranberry sauce and mixed salad | 120 g/200 g | 6,95€ |
| | Domáce Šúľance s makom alebo orechami a rozpraženým maslom /1, 3, 7, 8/ Home-made potato noodles with poppy seed or nuts and roasted butter | 490 g | 6,95€ |
|   | Krémové hríbové rizoto s parmezánom /7/ Creamy mushrooms risotto with parmesan | 280 g/80 g | 6,95€ |
|  | Halušky s bryndzou a slaninkou /1, 3, 7/ Dumplings with –bryndza– sheep cheese and bacon | 490 g | 6,90€ |
|  | Slovenská domáca Haruľa 1 ks /1, 3, 7/ Slovakian home-made potato pancake 1 pcs. | 150 g | 2,90€ |
|  | Listový mix šalát so stopkovým zelerom, artičokami, olivami a smotanovým syrom /7, 9/ Mixed leaves salad with celery, artichokes, olives and creamy cheese | 250 g/100 g | 5,95€ |

PIVNÉ MENU BIEER MENU

Tatarák s hriankami /1, 3, 6, 9, 10/ 150 g **11,50€**
Tatar beef steak with fried bread

*Pripravovaný zo surového mäsa. Neodporúča sa, aby tepelne nespracované mäso a vajcia konzumovali deti, tehotné, dojčiace ženy a osoby s oslabenou imunitou.
Prepared from raw meat. It is not recommended that raw meat and eggs should be consumed by children, pregnant, nursing women and people with impaired immunity.*

  **Pečené chrumkavé rebrá so sterilkou, chrenom a chlebom *** /1, 6, 7, 9/ 700 g **14,90€**
Roasted crunchy ribs with pickled vegetables, served with horse radish and bread

Pikantné vyprážené kuracie krídelká s chilli omáčkou /1, 3, 5, 6, 7, 9, 10, 11/ 700 g **12,90€**
Deep fried spicy chicken wings with chilli sauce

Burger s trhaným bravčovým mäsom, BBQ omáčkou, šalátom a hranolkami /1, 3, 4, 7, 9, 10, 11/ 150 g/300 g **9,90€/12,90€**
Slow baked pulled pork burger served with BBQ, salad and chips

Slaninový burger (hovädzí alebo rybací) s korenistým dresingom a rustikálnymi zemiakmi /1, 3, 4, 7, 9, 10, 11/ 150 g/300 g **9,90€/12,90€**
Beef or fish burger with bacon, pepper dressing and rustic potatoes

U nás pražené lúpané solené mandle /8/ 50 g **2,50€**
Home-made roasted salted almonds

*Jedlá označené * potrebujú na prípravu zvyčajne viac ako 45 minút. Foods marked * need to prepare for more than 45 minutes.*



DETSKÉ MENU CHILD MENU

| | | | |
|---|---|-------|--------------|
| | Kurací vývar s rezancami, zeleninou a mäsom /3, 9/ Chicken broth with noodles, vegetables and meat | 0,2 l | 2,75€ |
|   | Prírodné kuracie prsia, ryža, paradajka /9/ Natural chicken breasts with rice and tomato | 85 g | 4,95€ |
|  | Vyprážený syr alebo vyprážený kurací rezník, hranolky, tatárska omáčka /1, 3, 7/ Fried cheese or fried chicken fillet with chips and tartar sauce | 85 g | 4,95€ |
|   | Široké rezance so syrovou omáčkou a kukuričkou /1, 3, 7/ Wide egg noodles with cheese sauce and sweet corn | 150 g | 4,50€ |
| | Palacinka s čokoládou a šľahačkou /1, 3, 5, 7/ Pancakes with chocolate and whipped cream | 100 g | 2,70€ |

PIZZA

| | | | |
|--|---|--------------|---------------------|
| | Pizza štangle s cesnakovým dresingom /1, 3, 7/ Garlic pizza breadstick | 500 g | 5,10€ |
| | Pizza Horehronka /1, 3, 7/ /cesto, paradajkový základ, syr, údené mäso, slanina, klobása, cibuľa, feferóny, baranie rohy/ /tomato base, cheese, smoked meat, bacon, sausage, onion, hot peppers/ | 495 g/1450 g | 6,90€/17,90€ |
| | Pizza Srdiečko /1, 3, 7/ /cesto, paradajkový základ, 4 druhy syra/ /tomato base, four cheese/ | 495 g/1450 g | 6,90€/17,90€ |
| | Pizza Osrbľanka /1, 3, 7/ /cesto, paradajkový základ, syr, niva, kukurica, kuracie mäso/ /tomato base, cheese, blue cheese, sweet corn, chicken/ | 495 g/1450 g | 6,90€/17,90€ |
| | Pizza Samosato /1, 3, 7/ /cesto, paradajkový základ, syr, ostatné si dolož sám/ /tomato base, cheese, choose your own toppings/ | 300 g/850 g | 3,90€/8,90€ |

PRÍLOHY NA PIZZU PIZZA TOPPINGS

| | | | |
|--|--|------|--------------|
| | cesnak, chilli omáčka, artičoky, rukola garlic, chilli, artichokes, arugula | 20 g | 0,70€ |
| | vajce, kukurica, oštiepok, zelenina, plesnivý syr, syr eidam, saláma, šunka, klobása, slanina, encián, ananás, brokolica, feferóny, špargľa, olivy /1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11/ egg, sweet corn, sheep cheese, vegetable, blue cheese, eidem cheese, salami, ham, sausage, pineapple, moldy cheese, brocoli, hot peppers, asparagus, olives | 50 g | 1,10€ |
| | tuniak, kuracie mäso, údené mäso, sušené paradajky /4/ tuna, chicken, smoked meat, dried tomatoes | 50 g | 2,00€ |



 **PRÍLOHY SIDES**

| | | |
|---|-------|--------------|
|   Ryža Rice | 200 g | 1,80€ |
|   Zemiakové hranolky / Rustikálne zemiaky French fries / Rustic potatoes | 200 g | 1,80€ |
|   Pučené zemiaky s tymiánom a maslom /7/ Mashed potatoes with thyme and butter | 200 g | 1,80€ |
| Domáca zemiaková štrúdľa /1, 3, 7, 11/ Home-made potatoe strudel | 200 g | 2,00€ |
| Domáci žemľový knedlík /1, 3, 7/ Home-made dough dumpling | 150 g | 2,00€ |
| Gratinované zemiaky /1, 3, 7/ Grattan potatoes | 200 g | 2,00€ |
|  Chlieb / pečivo Bread /1, 3, 7/ | 40 g | 0,40€ |
| Studené omáčky / dresingy Cold sauces / dressings tatárska, kečup, chilli, sladkokyslá, pikantná, papriková, BBQ, korenistá, cesnaková, citrónová, chren, dressing, horčica, chatney Tartar sauce, ketchup, chilli, sweet and sour, hot pepper, BBQ, garlic, lemon, horse radish, dressing, mustard, chutney | 50 g | 1,00€ |
| Teplé omáčky Hot sauces /1, 3, 7, 9/ hríbová, smotanová, špenátová, bylinková mushroom sauce, creamy sauce, spinach sauce, herb sauce | 50 g | 1,60€ |
|   Mix šalát zo sezónnej zeleniny /9/ Mixed salad from seasonal vegetables | 150 g | 2,00€ |
|   Kyslé uhorky / čalamáda /sterilizovaná zelenina podľa ponuky /9, 10/ Pickled baby cucumber, pickled vegetables | 100 g | 1,20€ |
|   Kompót podľa ponuky Sweet compote according to daily offer | 150 g | 1,70€ |
| Zákys / kyslé mlieko / kefír / sladké mlieko /7/ Sour milk / sweet milk | 1 dl | 0,40€ |



 **DEZERTY DESSERTS**

| | | |
|--|-------|--------------|
| Parená buchta Zerrenpach plnená slivkovým lekvárom s vanilkovým krémom a makom /1, 3, 7, 8/ Yeast dumplings Zerrenpach with plum filling with vanilla cream and poppy seed | 170 g | 4,80€ |
| Domáci jablkový tunel s orechmi, čokoládovou penou a karamelom /1,3,7,8/ Home-made apple tunnel with nuts, chocolate foam and caramel | 120 g | 4,10€ |
| Osrbliansky drevník alebo stromník so šľahačkou /1, 3, 7, 8/ Osrbliie drevník cake or stromník cake with double cream | 100 g | 3,50€ |
| Čoko-torta s tekutým stredom s čučoriedkami a strúhanou čokoládou /1, 3, 7, 8/ Chocolate lava cake with bilberries and grated chocolate | 100 g | 3,50€ |

Máme pre Vás aj koláče a dezerty vo vitrínke podľa dennej ponuky a rovnako špeciálne zmrzlinové dezerty (bez gluténu, cukru, laktózy a vegánske).
We have cakes and desserts for you in refrigerated display according to daily offer and special ice cream desserts (gluten, sugar, lactose free and vegan).

Platnosť lístka od 1. 2. 2019. Menu is valid from 1. 2. 2019.



HOTEL ZERRENPACH

Anderlová 224, Osrbliie

Telefón: +421 903 201 772, +421 486 179 104

E-mail: info@zerrenpach.sk

sídlo: Zerrenpach s.r.o.

Dlhá 2, 974 05 Banská Bystrica

IČO 50 021 915 | DIČ 2120146908 | IČ DPH SK 2120146908

Spoločnosť je zapísaná v OrSR. oddiel sro, Vložka číslo: 28809/S
Ceny kalkuloval: Jozef Bulla, jedlá pripravovali: P. Pagurka, P. Dlugoš

DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE IMPORTANT INFORMATION

Niektoré jedlá z našej ponuky, ktoré sú označené piktogramom, vieme vyhotoviť aj vo variante ako bezlepkové alebo bezlaktózové. Prosím informujte sa u našej obsluhy. Príplatok ku každej takto vyhotovenej porcii jedla je 1,50€.

Some dishes from our menu that are marked with a pictogram can also be produced in a variation of gluten free or lactose free. Please inform our waiter. An extra charge for each portion of this meal made is 1.50 €.



bezlaktózové lactose free



bezlepkové gluten free

Zoznam obsiahnutých alergénov je uvedený číselne v zátvorke pri každom jedle.

Doba prípravy jedál: sa pohybuje v časovom rozmedzí 20-45 minút. Iste zvyknete variť aj doma, takže to gazdinky ovládajú. Doba prípravy sa líši aj od obsadenosti reštaurácie. Ved' aj Vy viete, že navariť 10 jedál a povedzme 100 rôznych jedál je dosť veľký rozdiel v čase prípravy, tiež s pribúdajúcim počtom hostí, nepribúda počet kuchárov v kuchyni, tak poprosíme o trpezlivosť.

*Jedlá označené * potrebujú na prípravu zvyčajne viac ako 45 minút.*

Pri objednaní polovičnej porcie jedla účtujeme 70% z ceny celej porcie.

Všetky Steaky pripravujeme ako Medium (mierne prepečený). Teplota stredu je od 58° do 60°C. Stred je ružový, inak je mäso prepečené. Ak si želáte iný stupeň prípravy, prosím požiadajte obsluhujúceho čašníka.

The list of allergens contained is quoted in brackets for each meal.

Time preparation: ranges between 20-45 minutes and surely you are used to cook at home, so you know what we talking about. The time of preparation varies depending on occupancy of the restaurant. You know that to make 10 meals or 100 meals is a big difference in the time of preparation, also with the increasing number of guests not count the number of cooks in the kitchen, so we thank you for your patience.

*Foods marked * need to prepare for more than 45 minutes.*

When ordering a half portions, we charge 70% of the whole portion.

All Steaks are prepared as Medium The middle temperature is from 58° to 60°C. The center of it is pink, otherwise the meat is welldone. If you would like a different option, please, ask the attendant waiter.

REKLAMÁCIA JEDLA FOOD COMPLAINTS

Bude uznaná a opodstatnená len v prípade, že nebudú skonsumované z jedla viac ako 2 sústa. V prípade skonsumovania viac ako 1/5 jedla je reklamácia neopodstatnená a nebude uznaná. Ved' kto by jedol niečo, čo mu vôbec nechutí, zjedol skoro všetko a potom sa ešte sťažoval.

It will be recognized and justified only if it is not consumed. In the case of eating more than 1/5 of the meal, the claim is unjustified, or it will not be recognized. Who would be eating something that does not really taste good, but eaten it all.



HOTEL ZERRENPACH

ZOZNAM ALERGÉNOV
LIST OF ALLERGENS

- /1/ **Obilniny obsahujúce lepok (t.j. pšenica, raž, jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridné odrody).**
Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof, except:
(a) wheat based glucose syrups including dextrose
(b) wheat based maltodextrins
(c) glucose syrups based on barley
(d) cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin
- /2/ **Kôrovce a výrobky z nich.** *Crustaceans and products thereof.*
- /3/ **Vajcia a výrobky z nich.** *Eggs and products thereof.*
- /4/ **Ryby a výrobky z nich.**
Fish and products thereof, except:
(a) fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations
(b) fish gelatine or Isinglass used as fining agent in beer and wine
- /5/ **Arašidy a výrobky z nich.** *Peanuts and products thereof.*
- /6/ **Sójové zrná a výrobky z nich.**
Soybeans and products thereof, except:
(a) fully refined soybean oil and fat
(b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, and natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources
(c) vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources
(d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources
- /7/ **Mlieko a výrobky z neho.**
Milk and products thereof (including lactose), except:
(a) whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin
(b) lactitol
- /8/ **Orechy, ktorými sú mandle, lieskové orechy, vlašské orechy, kešu, pekanové orechy, para orechy, pistácie, makadamové orechy a queenslandské orechy a výrobky z nich.**
Nuts, namely: almonds hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts macadamia or Queensland nuts and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin
- /9/ **Zeler a výrobky z neho.** *Celery and products thereof.*
- /10/ **Horčica a výrobky z nej.** *Mustard and products thereof.*
- /11/ **Sezamové semená a výrobky z nich.** *Sesame seeds and products thereof.*
- /12/ **Oxid siričitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg alebo 10 mg/l. /konzervanty/**
Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers.
- /13/ **Vlčí bôb a výrobky z neho.** *Lupin and products thereof.*
- /14/ **Mäkkýše a výrobky z nich.** *Molluscs and products thereof.*

