

Milí naši hostia!

Vítame Vás v hoteli Šachtička, ktorý sa nachádza v jedinečnej prírodnej scenérii Nizkých Tatier, len 7 km od Banskej Bystrice, historického a kultúrneho centra stredného Slovenska.

Hotel so svojimi službami, areálom, krásnou okolitou prírodou a blízkosťou historických miest ponúka širokú škálu možností na relax, oddych, šport a poznávanie. Stal sa obľúbeným turistickým a dovolenkovým miestom nielen pre Slovákov, ale aj pre zahraničných hostí. Taktiež slúži ako kongres a wellness hotel a je bázou pre Lyžiarske stredisko ŠACHTIČKY.

Hotel je povestný svojou gastronómiou, kde sa snúbi tradícia s modernými gastronomickými trendmi. Vychádzame z tradície svetovo uznávanej "rakúsko – uhorskej" a typicky slovenskej kuchyne. Kladieme dôraz na kvalitu a čerstvosť surovín, preto využívame služby regionálnych a lokálnych dodávateľov. Používame veľa zeleniny, ktorá je počas sezóny v bio kvalite. Slovenská kuchyňa je autentická, kompletne pripravovaná ručne v našej kuchyni.

Ďakujeme za Vašu priazeň.

*Dr. Zlata Hegedúšová
riaditeľka hotela*

Dear Guests!

Welcome to our mountain hotel Šachtička, located in the marvelous environment of the Low Tatras, only 7 km from the cultural and historical centre of Central Slovakia, Banská Bystrica.

The hotel with its services and area offers a wide range of opportunities for those who would like to relax, do some sports and explore the surrounding tourist attractions. The hotel has become a popular tourist and holiday centre not only for the Slovaks. Except being a famous skiresort, the hotel serves as a congress and wellness-centre, too.

Šachtička Hotel is famous for its cuisine. Our guests may taste traditional Slovak flavors, as well as the world-known Austrian specialties. Our gastronomy is based on fresh, regional and pure, as far as it is possible, even bioproducts.

Thank you for your favour.

*Dr. Zlata Hegedúšová
Hotel Manager*

Kedves vendégeink!

Üdvözljük Önöket az Alacsony Tátra festői környezetében elhelyezkedő Šachtička hegyi szállónkban, amely csupán 7 kilométernyire található Közép-Szlovákia történelmi- és kulturális központjától Beszterce-Bányától.

Szállónk szolgáltatásai terület adottságairól és körülményeiről lehetőséget biztosít mind azoknak akik, pihenni, sportolni, és kikapcsolódnának. Nemcsak a helyi szlovák turisták, de a külföldről ideérkező vendégek kedvelt úti célja lett a hegyi szálló, amely wellness-és, kongresszus központ, és egyben kitűnő síparadicsom is.

A szálló híres hagyományos konyhájáról, melynek segítségével vendégeink kellemes meglepetésként kapnak nemcsak a tradicionális szlovák ételekből, de a messze földön népszerű osztrák-magyar konyha specialitásából is. Gasztronómiánk alapját a háztáji, friss termékek képezik. Lehetőségeinkhez mérten a régió biotermékeit használjuk fel alapanyagként.

Köszönjük, hogy minket választottak.

*Zlata Hegedúšová
Szálloda vezető*

Polievky / Soups / Levesek:

0,25l A: 1,3,7,9	Paradajková polievka z lúpaných paradajok s čerstvou bazalkou, parmezánom a olivami <i>Tomato soup made of peeled tomatoes with fresh basil, parmesan and olives</i> <i>Hámozott paradicsomból készült paradicsomleves friss bazsalikkommal, parmezánnal és olívbogyóval</i>	3,90€
0,33l A: 1,7-9	Fazuľová polievka s údeným mäsom, chlieb <i>Bean soup with smoked meat, bread</i> <i>Füstölt hússal készült bableves, kenyér</i>	4,50€
0,33l A: 1,7,9	Horehronská kapustnica, kyslá smotana, chlieb <i>Pôvod mäsa: Slovensko</i> <i>Cabbagesoup a la Horehron, sourcream, bread</i> <i>Felsőgarami káposztaleves, tejföl, kenyér</i>	5,50€

Upozornenie:

***Neodporúča sa, aby tepelne nespracované mäso a vajcia konzumovali deti, tehotné, dojčiace ženy a osoby s oslabenou imunitou.**

Hlavné jedlá, Main Courses, Főételek

200g/150g A: 1,3,7,9,10	Viedenský tel'áci rezeň s maslom, svieži zemiakový šalát s nakladanou cibuľkou, petržlenový olej, citrón <i>Wiener schnitzel with butter, fresh potato salad with pickled onions, parsley oil, lemon</i> <i>Bécsi borjúszelet vajjal, friss burgonyasaláta savanyított hagymával, petrezselymes olaj, citrom</i> <i>Pôvod mäsa: Rakúsko</i>	13,70€
200g/150g A: 1,3,7,9	Dusená divina na červenom víne a bylinkách, domáce žemľové knedlíky, kyslá smotana <i>Stewed game with red wine and herbs, homemade dumplings, sour cream</i> <i>Vörösboron párolt vadhús fűszernövényekkel, házi zsemlegombóc, tejföl</i> <i>Pôvod mäsa: Slovensko</i>	12,50€
250g/150g A: 1,3,7	Bravčová kotleta, jemný krém z čerstvých húb, grilovaná zelenina, zemiakovo-oštiepkové krokety <i>Pork chop, soft creamoffreshmushrooms, grilledvegetablespotato-chipcroquettes</i> <i>Sertés szelet, friss gombából készült krém, grillezett zöldség, burgonyás-juhsajtos krokett</i> <i>Pôvod mäsa: Slovensko</i>	13,90€
150g/150g A: 4,7	Zubáč pečený v papilote so suchým bielym vínom, baby zemiaky a pór restovaný na masle <i>Zanderbaked in papillote with dry white wine, baby potatoes and roasted leeks on butter</i> <i>Sütőpapírban sült fogas fehérboron, baby burgonya és vajon párolt póréhagyma</i> <i>Pôvod mäsa: Maďarsko</i>	12,90€
300g A: 1,3,7,8	Cestoviny so špenátovým krémom, pečené lieskovce, kozí syr a baby paradajka <i>Pasta with spinach cream, roasted hazelnuts, goat cheese and baby tomato</i> <i>Spenótkrémes metélt tészta, pirított mogyoróval, kecskesajttal és koktélparadicsommal</i>	8,90€

Jedlá pre deti/ Children's menu/ Gyermekételek:

100g/100g A: 4,7	Domáce rybie prsty z tresky šedej, hranolky, maslový hrášok <i>Homemade fish fingers from cod, French fries, butter peas</i> <i>Halrudacsák tőkehalból, hasábburgonya, zöldborsó vajon</i>	6,50 €
80g /120g A: 1,3,7	Grilovaný kurací filet s dusenou ryžou a kompótom <i>Grilledchickenfiletservedwithrice and bottledfruit</i> <i>Grillezett csirkefilet rizzsel és befőttel</i> <i>Pôvod mäsa: Slovensko</i>	6,50 €
80g /100g A: 1,3,7	Fritovaný syr „Ementaler“ v panko strúhanke, zemiakové lodičky, kečup <i>Fried cheese "Ementaler", french fries, ketchup</i> <i>Rántott sajt „Ementaler“, sült burgonya, ketchup</i>	6,90 €

Dezerty / Desserts / Deszertek:

120g A: 1,3,7	Makovo – višňová štrúdl'a, vanilkový krém <i>Poppy-blackcherrystrudelwithvanillacream</i> <i>Mákos-meggyes rétes vanília öntettel</i>	4,50€
80g	Zákusok podľa dennej ponuky <i>Homemadecake –dailyoffer</i> <i>Sütemény - napi kínálat</i>	2,90€

Špeciality slovenskej kuchyne / Specialties of the Slovak cuisine / A szlovákkonyhakülönlegességei:

400g A: 1, 7	Bryndzové halušky so slaninkou <i>„Halušky“ –potatodumplingswithsheepcheese and bacon</i> <i>Juhtúrós galuska szalonnával</i>	6,00 €
400g A: 1	Strapačky s kyslou kapustou a slaninkou <i>Potatodumplingswithsauerkraut and bacon</i> <i>Sztrapacska szalonnával és savanyú káposztával</i>	6,00€
300g A: 1,3,7	Bryndzové pirohy <i>Frittersstuffedwithsheepcheese</i> <i>Sajtkrémmel töltött juhtúrós pirog</i>	6,90€
300g A: 1,3,7	Zbojnícke pirohy <i>Frittersstuffedwithsauercabbage and smoked meat</i> <i>Rablópirog (füstölthússal, savanyúkáposztával tölve)</i> <i>Pôvod mäsa: Slovensko</i>	6,90€
300g A: 1,3,7,8	Lekvárové pirohy s makom, orechami alebo sladkou strúhankou <i>Doughnutsstuffedwithjam and poppyseeds, walnuts or sweetbreadcrumbs</i> <i>Lekváros pirog mákkal / dióval / zsemlemorzsával</i>	6,90€
300g A: 1,3,7,8	Šúl'ance s makom, orechmi alebo sladkou strúhankou <i>Traditionalpotatonoodlesservedwithpoppyseeds, walnuts or sweetbreadcrumbs</i> <i>Mákos / diós / zsemlemorzsás / krumplinudli</i>	6,50 €
300g A: 3,7,8	 Bezlepkové šúl'ance s makom alebo orechami <i>Gluten –freepotatonoodlesservedwithpoppyseeds or walnuts</i> <i>Gluténmentes mákos / diós / krumplinudli</i>	7,50€
300g A: 1,3,7,8	Slivkové gule s makom, orechami alebo sladkou strúhankou <i>Potatodumplingsfilledwithplumsservedwithpoppyseeds, walnuts or sweetbreadcrumbs</i> <i>Szilvás gombóc mákkal / dióval / zsemlemorzsával</i>	7,00 €

Prílohy / Sidedishes / Köreték

50g	Tatárska omáčka / Tartaresauce - Mayonnaise / Tartármártás A-3,7	1,50€
50g	Kečup / Ketchup / Kecsöp	1,50€
150g	Ovocný kompót / Bottledfruit / Gyümölcsbefőtt	2,00€
120g	Miešaná nakladaná zelenina / Mixedpickledvegetables / Vegyessavanyúság A-10	2,00€
150g	Miešaný zeleninový šalát / Mixedvegetablesalad / Frisszöldségbölkészültsaláta A-10	3,00€

General manager: Dávid Hegedúš

Alergény obsiahnuté v jedlách (A):

1 Obilniny obsahujúce lepok, 2 Kôrovce, 3 Vajcia, 4 Ryby, 5 Arašidy, 6 Sójové zrná, 7 Mlieko, 8 Orechy, 9 Zeler, 10 Horčica, 11 Sezamové semená, 12 Oxid siričitý a siričitany, 13 Vlčí bôb, 14 Mäkkýše

Allergens: (A):

1 cerealscontaininggluten, 2 crustaceans, 3 eggs, 4 fishes, 5 peanuts, 6 soybeans, 7 milk, 8 nuts, 9 celery, 10 mustard, 11 sesameseed, 12 sulphites, 13 lupin, 14 molluscs

Az élelmiszerekben szereplő allergének (A):

1 gluténtartalmazó gabonafélék, 2 rákok, 3 tojás, 4 halak, 5 földimogyoró, 6 szójabab, 7 tej, 8 dió, 9 zeller, 10 mustár, 11 szezám mag, 12 szulfitek, 13 lupin, 14 puhatestűek

Platbu kreditnou kartou, prosím, ohláste vopred.

Váha mäsa je uvedená v gramoch a v surovom stave. Váha ostatných pokrmov je uvedená v gramoch po tepelnom spracovaní. Uvedené ceny sú vrátane 20% DPH

Polovičnú porciu účtujeme 70% z ceny celej porcie.

Executive Chef Rastislav Fech / Ceny kalkuloval F&B manager Lukáš Fógel.

If you would like to pay by credit card, please notify the staff in advance.

Indication of weight of meat referring to uncooked foodstuff. Prices with VAT.

Half portion is charged 70% of whole portion.

Executive Chef Rastislav Fech / Prices calculated by F&B manager Lukáš Fógel.

Hitelkártyával való fizetési igényét kérjük előre jelezni

A hússúlyanyerszállapotban értendő, az ár tartalmazza az ÁFÁ-t.

Féladag esetén az egész adag 70%-át számlázzuk.

Rastislav Fech - főszakács / Az ár kalkulációt Lukáš Fógel F&B menedzser készítette

Ďakujeme a tešíme sa na Vašu návštevu.

Thank you for your visit and we are looking forward to see you again.

Köszönjük a látogatást, ésszeretettel várjuk Önöket újra.



www.sachticka.sk