

Milí naši hostia!

Vítame Vás v hoteli Šachtička, ktorý sa nachádza v jedinečnej prírodnej scenérii Nízkych 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 ski resort, 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 bio products.

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 és területi adottságai révén széleskörű lehetőséget biztosít mindazoknak akik, pihenni, sportolni, és kikapcsolódni vágnak. Nemcsak a helyi szlovák turisták, de a külföldről ideérkező vendégek kedvelt úti célja lett ez a hegyi-szálló, amely wellness-és, kongresszusközpont, és egyben kitűnő síparadicsom is.

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

Köszönjük, hogy minket választottak.

*Zlata Hegedúšová
Szállodavezető*

Predjedlá / Cold appetizers / Előételek:

80g/40g A: 1,3,6,7,10	Tatarák z pravej hovädzej sviečkovice, majonéza aioli, viedenská cibul'ka, hrianky * <i>Beef fillet a la tartar, aioli mayonnaise, Viennese onion, toast*</i> <i>Marhabélszínből készült tatár bifsztek, aioli majonéz, bécsi hagyma, pirítós*</i> <i>Pôvod mäsa: Argentína</i>	10,90€
120g A 1,7,9	Čerstvý langoš dochutený letnou bryndzou s kôprom, dehydrovaná slanina a salsa z pečených paprik a paradajok <i>Fresh deep fried dough flavored with summer cheese with dill, dehydrated bacon and salsa from roasted peppers and tomatoes</i> <i>Nyári juhtúróval és kaporral ízesített lángos, dehidratált szalonnával és sült paprikából és paradicsomból készült salsával</i>	5,90€

Polievky / Soups / Levesek:

0,25l A: 1,3,9	Vývar z pečených hovädzích rebier a špikových kostí, chrumkavá zelenina, domáce rezance, petržlenový olej <i>Broth from roast beef ribs and spiked bones, crunchy vegetables, home-made noodles, parsley oil</i> <i>Sült marhabordából és velős csontból főtt erőleves, ropogós zöldség, házi metélt, petrezselymes olaj</i>	3,00€
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 bazsalikommal, parmezánnal és olivabogyóval</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>Cabbage soup a la Horehron, sour cream, bread</i> <i>Felsőgarami káposztaleves, tejföl, kenyér</i>	5,50€

Upozornenie:

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

Warning:

***It is not recommended that uncooked meat and eggs be consumed by children, pregnant, breastfeeding women and persons with weakened immunity.**

***Gyermekek, várandós és szoptatók kismamáknak, valamint legyengült immunrendszerű személyeknek nem ajánlatos nyers hús és tojás fogyasztása**

Hlavné jedlá, Main Courses, Főételek

250g/180g A: 7,8,9	Kuracie ramienko pečené na bylinkách, liate zeleninové rizoto, bylinkové pesto, parmezán <i>Chicken supreme roasted on herbs, poured vegetable risotto, herb pesto, parmesan</i> Sült csirkemell supreme fűszernövényágyon, zöldséges öntött rizottó, fűszernövényes pesztóval és parmezánnal Póvod mäsa: Slovensko	10,50€
200g/150g A: 1,3,7,9,10	Viedenský tel'ací 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> Bécsi borjúszelet vajjal, friss burgonyasaláta savanyított hagymával, petrezselymes olaj, citrom Póvod mäsa: Rakúsko	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> Vörösboron párolt vadhús fűszernövényekkel, házi zsemlegombóc, tejföl Póvod mäsa: Slovensko	12,50€
250g/200g A: 1,7	Rib eye steak, fava fazuľa s údeným maslom, bulgur šalát so zeleninou <i>Rib eye steak, fava beans with smoked butter, bulgur salad with vegetables</i> Rib eye steak, fava bab füstölt vajjal, zöldséges bulgur saláta Póvod mäsa: Argentína	18,90€
250g/150g A: 1,3,7	Bravčová kotleta, jemný krém z čerstvých húb, grilovaná zelenina, zemiakovo-oštiepkové krokety <i>Pork chop, soft cream of fresh mushrooms, grilled vegetables, potato-chip croquettes</i> Sertés szelet, friss gombából készült krém, grillezett zöldség, burgonyás-juhsajtos krokett Póvod mäsa: Slovensko	13,90€
150g/150g A: 4,7	Zubáč pečený v papilote so suchým bielym vínom, baby zemiaky a pór restovaný na masle <i>Zander baked in papillote with dry white wine, baby potatoes and roasted leeks on butter</i> Sütőpapírban sült fogas fehérboron, baby burgonya és vajon párolt póréhagyma Póvod mäsa: Mad'arsko	12,90€
300g A: 7	Paradajkové rizoto s olivami, bazalkou, trhanou mozzarellou a čerstvou rukolou <i>Tomato risotto with olives, basil, shredded mozzarella and fresh arugula</i> Paradicsomos rizottó olivabogyóval, bazsalikommal, tépett mozarellával és rukkola salátával	9,90€
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> Spenótkrémés metélt tészta, pirított mogyoróval, kecskesajttal és koktélpáradicsommal	8,90€
250g A: 1,3,4,7	Caesar šalát, krutóny, ančovičky, dresing, parmezán <i>Caesar salad, croutons, anchovies, dressing, parmesan</i> Cézár saláta, pirított krutonmal, szardella, öntet, parmezán	8,90€
	K šalátu si môžete doobjednať: 100g grilované kuracie prsia <i>It is possible to order 100g grilled chicken breast with the salad</i> A saláta mellé 100 g-os grillezett csirkemell rendelhető	3,50€

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>Halrudacskák tőkehalból, hasábburgonya, zöldborsó vajon</i>	6,50 €
150g A: 1,7	Penne s paradajkovým krémom a strúhaným syrom <i>Penne with tomato sauce served with grated cheese</i> <i>Penne paradicsomos krémmel és reszelt sajttal</i>	6,00 €
80g / 120g A: 1,3,7	Vyprážené kuracie prsia so zemiakovou kašou a šalátom <i>Deep fried chicken breast coated in bread crumbs, mashed potatoes and salad</i> <i>Rántott csirkemell, burgonyapürével és salátával</i> <i>Pôvod mäsa: Slovensko</i>	6,50 €
80g / 120g A: 1,3,7	Grilovaný kurací filet s dusenou ryžou a kompótom <i>Grilled chicken filet served with rice and bottled fruit</i> <i>Grillezett csirkefilet rizzsel és befőttel</i> <i>Pôvod mäsa: Slovensko</i>	6,50 €
100g / 120g A: 7,9	Teľacie soté s hráškom a karotkou podávané s dusenou ryžou <i>Veal sauté with peas and carrots served with rice</i> <i>Borjúsoté zöldborsóval, sárgaré pával és párolt rizzsel tálalva</i> <i>Pôvod mäsa: Holandsko</i>	7,50 €
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 štrudľa, vanilkový krém <i>Poppy-blackcherry strudel with vanilla cream</i> <i>Mákos-meggyes rétes vanília öntettel</i>	4,50€
120g A: 1,3,7	Tvarohový koláč dochutený citrónom, bazou a čokoládou s čučoriedkami <i>Cheesecake flavored with lemon, base and chocolate with blueberries</i> <i>Citromos „cheesecake“, bodzával, csokoládéval és áfonyával</i>	4,90€
80g	Zákusok podľa dennej ponuky <i>Home made cake – daily offer</i> <i>Sütemény - napi kínálat</i>	2,90€

Špeciality slovenskej kuchyne / Specialties of the Slovak cuisine /
A szlovák konyha különlegességei:

400g A: 1, 7	Bryndzové halušky so slaninkou „Halušky“ – potato dumplings with sheep cheese and bacon Juhtúrós galuska szalonnával	6,00 €
400g A: 7	 Bezlepkové bryndzové halušky so slaninkou Gluten –free dumplings, so called „Halušky“ with sheep cheese and bacon Gluténmentes juhtúrós galuska szalonnával	7,50€
400g A: 1	Strapačky s kyslou kapustou a slaninkou Potato dumplings with sauerkraut and bacon Sztrapacska szalonnával és savanyú káposztával	6,00€
400g A: 3	 Bezlepkové strapačky s kyslou kapustou a slaninkou Gluten –free potato dumplings with sauerkraut and bacon Gluténmentes sztrapacska savanyú káposztával, és szalonnával	7,50€
300g A: 1,3	Zemiakové placky s kyslou kapustou Potato fritter served with sauerkraut Burgonyarösti savanyú káposztával	5,50€
300g A: 3	 Bezlepkové zemiakové placky s kyslou kapustou Gluten –free potato fritter served with sauer cabbage Gluténmentes burgonyarösti savanyú káposztával	7,00€
300g A: 1,3,7	Bryndzové pirohy Fritters stuffed with sheep cheese Sajtkrémmel töltött juhtúrós pirog	6,90€
300g A: 1,3,7	Zbojnícke pirohy Pôvod mäsa: Slovensko Fritter sstuffed with sauer cabbage and smoked meat Rablópirog (füstölthússal, savanyúkáposztával tölve)	6,90€
300g A: 1,3,7,8	Lekvárové pirohy s makom, orechami alebo sladkou strúhankou Doughnuts stuffed with jam and poppy seeds, walnuts or sweet breadcrumbs Lekváros pirog mákkal / dióval / zsemlemorzsával	6,90€
300g A: 1,3,7,8	Šúl'ance s makom, orechami alebo sladkou strúhankou Traditional potato noodles served with poppy seeds, walnuts or sweet breadcrumbs Mákos / diós / zsemlemorzsás / krumplinudli	6,50 €
300g A: 3,7,8	 Bezlepkové šúl'ance s makom alebo orechami Gluten –free potato noodles served with poppy seeds or walnuts Gluténmentes mákos / diós / krumplinudli	7,50€
300g A: 1,3,7,8	Slivkové gule s makom, orechami alebo sladkou strúhankou Potato dumplings filled with plum s served with poppy seeds, walnuts or sweet breadcrumbs Szilvás gombóc mákkal / dióval / zsemlemorzsával	7,00 €
300g A: 1,3,7,8	 Bezlepkové slivkové gule s makom alebo orechami Gluten –free potato dumplings filled with plums served with poppy seeds or walnuts	8,50€

Gluténmentes szilvás gombóc mákkal vagy dióval

Prílohy / Sidedishes / Köretek

50g	<i>Tatárska omáčka / Tartare sauce - Mayonnaise / Tartármártás</i> A-3,7	1,50€
50g	<i>Kečup / Ketchup / Kecsöp</i>	1,50€
40g	<i>Domáci chlieb / Home-made bread / Házi kenyér</i> A-1,3,7	1,50€
40g	<i>Bezlepkové pečivo / Gluten-free pastry / Gluténmentes kenyér</i> A-3,7	2,00€
150g	<i>Ovocný kompót / Bottled fruit / Gyümölcsbefőtt</i>	2,00€
120g	<i>Miešaná nakladaná zelenina / Mixed pickled vegetables / Vegyes savanyúság</i> A-10	2,00€
150g	<i>Miešaný zeleninový šalát / Mixed vegetable salad / Friss zöldségből készült saláta</i> A-10	3,00€

General manager: Dávid Hegeduš

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 cereals containing gluten, 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 glutént tartalmazó gabonafélék, 2 rákok, 3 tojás, 4 halak, 5 földimogyoró, 6 szójabab, 7 tej, 8 dió, 9 zeller, 10 mustár, 11 szezám, 12 szulfitok, 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.

Indications 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 hús súlya nyers állapotban értendő, az árak tartalmazzák az ÁFÁ-t.

Fél adag 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, és szeretettel várjuk Önöket újra.



www.sachticka.sk