

Milí naši hostia!

Vítame Vás v hoteli Šachtička, ktorý sa nachádza v jedinečnej prírodnej scenérii Nízkych Tatier, len 7 km od Banskej Bystrice, ktorá je historickým a kultúrnym centrom stredného Slovenska.

Hotel so svojimi službami, areálom, prekrásnou 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 známym lyžiarskym strediskom.

Hotel Šachtička je povestný svojou dobrou kuchyňou, kde hostia objavia predovšetkým tradičné chute slovenskej, resp. svetovo uznávanej „rakúsko – uhorskej“ kuchyne. Naša gastronómia je založená na čerstvých , podľa možností regionálnych , čistých (bio, natur) surovinách.

Nový jedálny lístok, ktorý Vám teraz predstavujeme, sme zostavili z tradičných slovenských jedál, trochu spestrených v zmysle racionálnej výživy. Produkty, ktoré sú označené logom sú v celom rozsahu ručne vyrobené v našej kuchyni. Veríme, že sa Vám náš výber jedál bude páčiť a v kombinácii s vínami z našej vínnej karty a širokou ponukou pivných špecialít bude nesmierne chutiť.

Jedálny lístok sme zostavili v spolupráci so známym slovenským šéfkuchárom Jurajom Hruškom.

Ďakujeme za Vašu priazeň.

Dr. Zlata Hegedúšová

riaditeľka hotela

Dear Guests!

Welcome to our mountain hotel Šachtička located in the marvellous environment of 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. 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 guest may taste traditional Slovak flavours, as well as the world-known Austrian-specialities. Our gastronomy is based on fresh, regional and pure, as far as it is possible, even bio products.

We would like to introduce our new menu, which was completed from traditional Slovak flavours a little bit diversity with rational nutrition. Products marked with are completely home-made in our kitchen.

We hope that You will like our new menu and enjoy all of our meals in combination with wines from our wine card and wide choice beer specialites.

Our menu card was created by the assistance of the famous Slovak chef Juraj Hruška.

Thank you for your favour.

Dr. Zlata Hegedúšová

hotel director

Kedves vendégeink!

Üdvözöljük 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 külfüldről ideérkező vendégek kedvelt uticélja lett ez a hegyi szálló,

amely wellness- és , kongresszus központ , és egyben kitűnő síparadicsom is.

A szálló híres hagyományos konyhájáról , melynek segítségével vendégeink ízelítőt kapnak nemcsak a tradicionális szlovák

Köszönjük , hogy minket választottak.

hotel igazgatója

Predjedlá / Cold appetizers / Előételek

120g	Sušené slivky marinované v slivovici, obalené v slaninke, podávané s grilovaným kozím syrom a teplým domácim chlebom	5,80 €
A-1,7	Dried plums marinated in plum brandy, coated in bacon and served with goat cheese and warm homemade bread Szilvapálinkával bolondított, szalonnába tekert aszalt szilva, grillezett kecskesajttal és meleg házi kenyérrrel	
50g	Divinová paštéta, podávaná s cibulovým džemom a domácim chlebom	4,50 €
A-1,3,7	Venison pate served with onion marmelade and home – made bread Vadpástétom, hagymalekvárral és házi kenyérrrel	
80g	Tatársky biftek z hovädzej sviečkovice, podávaný s hriankami	8,90 €
A-1,3,10	Beefsteak with toast Tatár biftek pirítóssal	
250g	Hovädzie špikové kosti, podávané s domácim chrenom a teplým domácim chlebom	3,90 €
A-1,3	Beef marrowbones served with home - made horse-radish and warm homemade bread Marha velőscsont házi tormával és meleg házi kenyérrrel	
100g	Výber domácich údenín s perličkovou cibuľou a baby uhorkami, zemiakový posúch	4,50 €
A-1,3	Home made smoked pork products, potatoe pie Házi füstölthús termékek, burgonya pite	

Šaláty / Salads / Saláták

200g	Sezónny miešaný šalát z čerstvej zeleniny Seasonal mixed salad from fresh vegetables Vegyes saláta a szezonnak megfelelő friss zöldségből	3,00 €
100g	Šalát á la Ceazar s opečenou ciabattou A 1,3,7,8 Salad á la Ceasar with grilled ciabatta Á la Cézár saláta pirított ciabat	5,70 €
100g	Šalát á la Ceazar s kuracím mäsom a opečenou ciabatou A 1,3,7,8 Salad á la Ceazar with chicken meat and grilled ciabata Á la Cézár saláta, csirkével, ciabata	6,50 €

Doplňky k šalátu / Additions / Saláta kiegészítők

50g	Olivy , Olives, Olivabogyó	1,40 €
80g	Grilovaný kozí syr , Grilled goat cheese, Grillezett kecskesajt	4,10 €
100g	Grilované kuracie prsia , Grilled chicken breast, Grillezett csirkemell falatok	3,30 €

Polievky / Soups / Levesek

0,25l	Tekvicová krémová polievka s praženými tekvicovými jadierkami	3,50 €
A - 7	a údenou šunkou	
	Pumpkin cream soup with roasted pumpkin seeds and smoked ham	
	Pirított tökmaggal és füstölt sonkával készült tölkrémleves	
0,33l	Sedliacky hovädzí vývar s mäsom, zeleninou a rezancami	2,50 €
	Country beef broth with meat, vegetables and noodles	
	Marhahúsleves parasztmódra	
0,33l	Horehronská kapustnica podávaná s chlebom	4,00 €
A - 7	Cabbage soup a la Horerhonie	
	Felsőgarami káposztaleves	

Ryby / Fishes / Halételek

200g*	Grilovaný filet zo zubáča, podávaný so špenátovými haluškami	13,50 €
A - 1,7	s kozím syrom	
	Grilled zander fillet served with potato noodles , goat cheese and spinach	
	Grillezett fogas szelet spenótos burgonyagaluskával, és kecskesajttal	
	* Cena za 200g,- za každých 10g navyiac bude účtované	
	* Price for 200 g - Additionaa price for each 10 g will be charged	
	* Az árak 200 g- ra értendők – ezen felül minden 10g súlyt felárazunk	
10g	Zubáč, Zander, Fogas	0,60 €

200g	Filet z tresky na smotanovo – ružičkovom keli	11,90 €
A - 7	Cod fillet with kale cream Tonnahal filé tejfolös kelkáposztával	

Hlavné jedlá / Entrees / Főételek

200g	Konfitované kačacie prsia na zeleninovom rizote s parmezánom, prevoňané solou s bielou hľuzovkou	12,90 €
A - 7,9	Roasted duck breast served with vegetable risotto and parmesan Kacsamell parmezános zöldséges rizottóval, illatosítva szarvasgombás sóval	
200g	Kukurličné kuracie prsia, podávané s tekvicovým kus-kusom a omáčkou z modrého syra	10,90 €
A - 1,7,9	Corn chicken breasts served with pumpkin couscous and blue cheese sauce Tanyasi csirkemell, tálalva tökpiüréskuszkuszal és kéksajthártással	
200g	Vykostené grilované kuracie stehienka "sweet chilli", prekladané grilovanou paprikou, podávané so zemiakovými plackami a doplnené salsou z kyslej smotany a mladej cibulky	10,90 €
A - 1,3,7	Boneless chicken legs „sweet chilli“ overlaid with grill pepper served with potatoe fritters and salsa made of sour cream and onion „Sweet Chili“ grill fűszerben érlelt, kicsontozott csirkecomb burgonyaröstivel, tejföllel és újhagymával ízesített salsával	
180g	Bravčové líčka dusené na pivnom špeciály, podávané na zemiakovo-zelerovom pyré	10,90 €
A - 1,7,9	Pork cheeks stewed on dark beer served with potato and celery puree Sertéspofa barna sörön párolva, tálava zelleres krumplipürén	

200g	Grilovaná bravčová panenka s rozmarínom, podávaná s kukuričnou	12,90 €
A - 7	kašou doplnenou restovanou cibulkou na bravčovej masti Grilled pork tenderloin with rosemary served with mashed corn and roasted onions Rozmaringgal tűzdelt grillezett disznó vesepecsenye kukoricakásával, és sertézszíron pirított hagymával	
200g	Pečená jahňacia kotleta na rozmaríne s cesnakom, podávaná so strapačkami	16,90 €
A - 1,7	a slaninovým chipsom Baked lamb kotlet with rosemary and garlic served with potato dumplings with sauerkraut and bacon chips Rozmaringos, fokhagymás bányásült sztrapacskával és szalonnacsipsszel	
200g	Vypražaný bravčový rezeň, podávaný so slovenským zemiakovým šalátom	8,80 €
A - 1,3,7	Deep fried pork steak served with Slovak potato salad Rántott disznószelet szlovák burgonyasalátával	
200g	Jelení perkelt na červenom víne, podávaný s domácou zemiakovou knedľou	10,90 €
A - 1,3,7	Venison stewed on red wine served with home – made potato dumplings Vörösboros szarvaspörkölt házi krumpliknedlivel	
200g	Divinové medajlónky, podávané s ragú z červenej šošovice	14,90 €
A - 7	a tymiánovými zemiakmi Wild boar medallions served with red lentils stew, potatoes seasoned with thyme and meat sauce Vaddisznórmék vöröslencsés raguval, és kakukkfűves burgonyával	

Steaky / Steaks / Szteaky

300g	Hovädzi steak „Rib eye“ „Rib Eye“ steak „Rib Eye“ szteak	18,90 €
300g	Hovädzi „Flank“ steak Beef „Flank“ steak Marha „Flank“ szteak	18,90 €
200g	Divinový steak Venison steak Vaddisznó szteak	16,90 €

Omáčky ku steakom / Steak sauces / Mártások a szteakhez

50g	Omáčka z modrého syra , Blue cheese sauce , Kéksajt mártás A-7	2,30 €
50g	Omáčka zo zeleného korenia , Green pepper sauce, Zöldbors mártás A-7	2,30 €
50g	Dubáková omáčka , Mushroom sauce, Gomba mártás A-7	2,30 €
50g	Mäsový džús , Meat sauce, Húslé A-7	2,30 €

Cestoviny / Pasta / Tészta

250g	Tagliatelle aglio olio	5,50 €
A-13,7		
250g	Bezlepkové cestoviny aglio olio	6,50 €
A-3,7	Gluten – free pasta aglio olio	
	Glutein mentes aglio olio	

300g	Noky s hubovou omáčkou a hľuzovkovým olejom	7,00 €
A – 1,3,7	Gnocchi with mushroom sauce and truffle oil nocchi gombamártással és szarvasgomba olajjal	

Jedlá pre deti / Children menu / Gyermekételek

80g	Grilované kuracie stehienko bez kosti s dusenou ryžou a šalátom	6,00 €
	Boneless grilled chicken legs with rice and salad Kicsontozott csirkecomb párolt rizzsel és salátával	

80g	Vyprážené kuracie prsia so zemiakovou kašou a kompótom	6,00 €
A – 1,3,7	Deep fried chicken breast coated in breadcrumbs, mashes potatoes and fruit compote Rántott csirkemell, burgonyapürével és befőttel	

80g	Vyprážený syr so zemiakovými hranolkami a tatárskou omáčkou	6,00 €
A – 1,3,7	Deep fried cheese with French fries and tartare sauce Rántott sajt hasáburgonyával és tartármártással	

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

400g	Bryndzové halušky so slaninkou	4,90 €
A – 1,7	„Halušky“ - kind of potato dumplings with sheep cheese and bacon Júhtúrós galuska szalonnával	

400g	Bezlepkové bryndzové halušky so slaninkou	6,50 €
A – 7	Gluten – free „Halušky“ with sheep cheese and bacon Glutein mentes juhtúrós galuska szalonnával	

400g	Strapačky s kyslou kapustou a slaninkou	4,90 €
A-1	Potato dumplings with sauerkraut and bacon Sztrapacska szalonnával és savanyúkáposztával	
400g	Bezlepkové strapačky s kyslou kapustou a slaninkou	6,50 €
	Gluten – free potato dumplings with sauerkraut and bacon Glutein mentes Sztrapacska savanyúkáposztával, és szalonnával	
300g	Zemiakové placky s kyslou kapustou	4,40 €
A-1,3	Potato fritters served with sauerkraut Krumplítócsni savanyúkáposztával	
300g	Bezlepkové zemiakové placky s kyslou kapustou	5,60 €
A-3	Gluten – free potato fritters served with sauerkraut Glutein mentes krumplítócsni savanyúkáposztával	
300g	Bryndzové pirohy plnené syrokrémom	5,60 €
A-1,3,7	Fritters stuffed with sheep cheese Sajtkrémmel töltött juhtúrós pirog	
300g	Zbojnícke pirohy	5,60 €
A-1,3,7	Fritters stuffed with sauerkraut and smoked meat Rabló pirog (füstölt hússal, savanyúkáposztával töltött)	

300g	Lekvárové pirohy s makom, orechami alebo sladkou strúhankou	5,60 €
A – 1,3,7,8	Doughnuts stuffed with jam and poppy seeds, walnuts or sweet breadcrumbs Lekváros pirog mákkal / dióval / zsemlemorzsával	
300g	Šúľance s makom, orechami alebo sladkou strúhankou	5,60 €
A – 1,3,7,8	Traditional potato pasta served with poppy seeds, walnuts or sweet breadcrumbs Mákos / diós / zsemlemorzsás / krumplinudli	
300g	Bezlepkové šúľance s makom alebo orechami	5,90 €
A – 3,7,8	Gluten – free potato pasta served with poppy seeds or walnuts Glutein mentes mákos / diós / krumplinudli	
300g	Slivkové gule s makom, orechami alebo sladkou strúhankou	5,90 €
A – 1,3,7,8	Potato dumplings stuffed with plums served with poppy seeds, walnuts or sweet breadcrumbs Szilvágombóc mákkal / dióval / zsemlemorzsával	
300g	Bezlepkové slivkové gule s makom alebo orechami	6,20 €
A – 3,7,8	Gluten – free potato dumplings stuffed with plums served with poppy seeds or walnuts Glutein mentes szilvágombóc mákkal vagy dióval	

Prílohy / Side dishes / Köretek

200g	Varené zemiaky , Boiled potatoes, Főtt burgonya	1,80 €
200g	Pečené zemiaky , Roasted potatoes, Gebratene Kartoffeln, Sült burgonya	1,80 €
200g	Zemiakové pyré , Mashed potatoes, Kartoffelbrei, Burgonyapüré A-7	1,80 €
150g	Zemiakové hranolky , French fries, Pommes Frites, Hasáburgonya	1,80 €
180g	Dusená ryža , Stewed rice, Reis, Párolt rizs	1,80 €
200g	Zemiakové knedle , Potato dumplings, Krumpliknédli	1,80 €
200g	Zemiakové „dolky“ s kyslou kapustou, slaninou a smotanou Hash browns with sauerkraut, bacon and cream A-7,10 Krumpli tócsni savanyúkáposztával, szalonnával, és tejjel	3,50 €
50g	Tatárska omáčka , Tartare sauce, Mayonnaise, Tartármártás A-3,7	0,80 €
50g	Kečup , Ketchup, Ketchup	0,80 €
40g	Chlieb , Bread, Kenyér A-1,3,7	0,30 €
40g	Domáci chlieb , Home-made bread, Házi kenyér A-1,3,7	0,50 €
40g	Bezlepkové pečivo , Gluten-free pastry, Glutein mentes kenyér A-3,7	1,00 €

Dezerty / Desserts / Deszertek

120g	Zapečená palacinka s lesným ovocím a vanilkovým krémom	4,50 €
A - 1,3,7	Baked pancake with forest fruit and vanilla cream Palacsinta erdei gyümölcessel és vanília öntettel	
100g	Makovo–višňová štrúdlä s vanilkovým krémom	3,50 €
A - 1,3,7	Poppy – black cherry cake „štrúdlä“ with vanilla cream Mákos – megyes rétes vanília öntettel	
80g	Zákusok podľa dennej ponuky	2,00 €
	Home made cake – daily offer Sütemény - napi kínálat	

Domáce produkty – vyrobené v našej kuchyni / Home - made products / Házi készítmények

150g	Ovocný kompót, Fruit compote, Gyümölcs befőt	1,70 €
50g	Zavárané brusnice, Cranberry marmelade, Vörös áfonya befőt	1,20 €
50g	Domáci džem, Home – made marmelade, Házi lekvár	1,20 €
50g	Domáce sušené paradajky nakladané v bylinkovom oleji, Home – made dried tomatoes pickled in oil, Aszalt paradicsom oliva olajban	1,50 €
120g	Miešaná nakladaná zelenina, Mixed pickled vegetables, Vegyes savanyúság	1,70 €

A Alergény obsiahnuté v jedlách:

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

A Allergens contained in foods:

1 cereals containing gluten, 2 crustaceans, 3 eggs, 4 fishes, 5 peanuts, 6 soybeans,
7 milk, 8 nuts, 9 celery, 10 mustard, 11 sesame seeds, 12 sulphites, 13 lupin, 14 molluscs

A Az élelmiszerekben szereplő allergének:

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 szulfidok, 13 lupin, 14 puhatestűek

Hotel Manager: Ing. Vladimír Vachalík

Zodpovedný kuchár: Miroslav Marochnič

Platbu kreditnou kartou, prosím, ohláste vopred.

Váhy mäsa sú uvedené v surovom stave. Ceny sú vrátane DPH.

Polovičnú porciu účtujeme 70% z ceny celej porcie.

If you would like to pay by credit card, please notify the staff before you ask for the bill.

Meatweight is indicated in rough, Prices with VAT.

Half portion is charged 70% of whole portion.

Kérjük jelezze előre ha hitelkártyával szeretne fizetni.

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

Fél adag esetén az egész adag 70%-át számlázzuk.

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 várjunk önöket.