



VITAJTE
v čare krásnej prírody

WELCOME
to the beauty of nature



POLIEVKY / Soups



obsahuje 7	0,33 l	Kapustnica s údeným mäsom a hubami Slovak sauerkraut soup with smoked ham and mushrooms	5,80 €
obsahuje 1,3,9	0,33 l	Hovädzí vývar s rezancami a koreňovou zeleninou Beef broth with noodles and root vegetables	5,20 €
obsahuje 7	0,33 l	Mrkvový krém so zázvorom a bazalkovým pestom Carrot cream with ginger and basil pesto	4,20 €



TEPLÉ PREDJEDLÁ / Hot starters



obsahuje 7,8	120 g	Zapečená hruška s nivovým chutney a hruškovitou Roasted pear with Niva blue cheese chutney and pear brandy	5,90 €
--------------	-------	--	---------------



HLAVNÉ JEDLÁ / Main Courses



obsahuje 1,7,9	200/200 g	Bravčové líčka redukované na čiernom pive, zemiakovo-petržlenové pyrė Braised pork cheeks in black beer sauce, potato-parsley puree	14,90 €
obsahuje 1,3,7	200/200 g	Sous vide bravčová panenka, krémový špenát, baby gnocchi na masle so sušenou paradajkou Sous vide pork tenderloin, creamed spinach, baby gnocchi in butter with sun-dried tomato	15,40 €
obsahuje 0	130/200 g	Liptovské droby na červenej kapuste s chrumkavými škvarkami Liptov traditional potatoe sausage on red cabbage with crispy cracklings	10,60 €
obsahuje 1,3,7	350 g/0,25 l	Tradičné bryndzové halušky s praženou domácou slaninkou, acidko Traditional bryndza gnocchi with roasted homemade bacon, acidophilus milk	11,90 €
obsahuje 1,3,7,10	100/150 g	Trhaný hovädzí krk v bao buns žemli, hranolky Pulled beef bao buns, fries	14,80 €
obsahuje 0	220/200 g	Sous vide kuracie supreme s cviklou a baby hruškou Sous vide chicken supreme with beetroot and mini pear	13,60 €
obsahuje 1,3,7,10	350 g	Šalát Cėzar /kuracie prsia, horčicovo-medový dresing, tortilla, parmezán, mix šalátov/ Caesar salad /chicken breast, mustard-honey dressing, tortilla, parmesan, mixed greens/	13,80 €



STEAK / Steak

obsahuje 0

250 g

Steak z hovädzej sviečkovej z grilu
Grilled sirloin steak

34,00 €



OMÁČKY / Sauces

obsahuje 0

50 g

Domáci demiglas
Homemade demiglace

2,50 €



obsahuje 7

100 g

Hubovo-smotanová omáčka
Mushroom-cream sauce

3,50 €



RYBA / Fish

obsahuje 4,7,9

200/200 g

Grilovaný filet z lososa, kaleráb, cuketa, zeler sedano, omáčka z bieleho vína a kôpru, baby zemiaky
Grilled salmon fillet, kohlrabi, zucchini, celery sedano, white wine and dill sauce, baby potatoes

16,90 €





BEZMÄSITÉ JEDLÁ / Vegetarian Dishes



obsahuje 7

300 g

**Cícerový šalát dochutený paprikovou omáčkou
so zázvorom, grilovaný baklažán
a strúhaný fetta syr, čierna ryža**

Chickpea salad seasoned with ginger pepper sauce,
grilled eggplant and grated fetta cheese, black rice

10,90 €

obsahuje 1,3,7,8

100/250 g

**Marocký cviklový šalát s grilovaným
haloumi syrom, tortilla**

Moroccan beetroot salad with grilled halloumi cheese, tortilla

13,40 €

obsahuje 1,3,6,7

300 g

Špagety vegetariánske carbonara s tempehom
Vegetarian spaghetti carbonara with tempeh

11,20 €

obsahuje 1,3,6,14

300 g

**Thajské celozrnné špagety s tofu syrom
syrom a červeným zázvorom**

Thai whole wheat spaghetti with tofu cheese and red ginger.

12,80 €



DEZERTY / Desserts



obsahuje 1,3,7,8

125 g

Brownie preliaty horúcou čokoládou a malinami
Brownie topped with hot chocolate and raspberries

6,40 €

Alergény 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 v koncent. vyšších ako 10 mg/kg alebo 10 mg/l, 13. vlčí bôb, 14. mäkkýše, 15. paradajka

Allergens:

1. cereals containing gluten, 2. crustaceans, 3. eggs and egg products, 4. fish, 5. peanuts, 6. soybeans, 7. milk, 8. nuts, 9. celery, 10. mustard, 11. sesame, 12. sulfur dioxide and sulfites at a concentration of more than ten parts per million, 13. lupin, 14. molluscs, 15. tomato

Hmotnosť mäsa je uvedená v surovom stave.
Ceny sú uvedené spolu s DPH a platné dohodou od 18.12.2024.

Jedlá pre Vás pripravil šéfkuchár hotela Tomáš Bobrovčan s kolektívom.
Prajeme Vám dobrú chuť a pekný gastronomický zážitok!

These meals are creation of our chef Tomáš Bobrovčan and his team.
We wish you bon appetit and a pleasant culinary experience!



ĎAKUJEME radi Vás opäť uvidíme
THANK YOU we'll be happy to see you again

Konateľ:

Ing. Vladimír Štefanovský

Grand hotel Permon, s. r. o.

Pribylina č. 1486

032 42 Pribylina

SLOVENSKÁ REPUBLIKA

Ceny sú uvedené spolu s DPH a platné dohodou
od 18. 12. 2024



ĎAKUJEME

radi Vás opäť uvidíme

THANK YOU

we´ll be happy to see you again