

Jedálny lístok



Menu



Jadłospis



Milí hostia, návštevníci reštaurácie.

Príprava jedál je pre mňa nielen práca, ale hlavne zábava a poslanstvo, ktoré ma celý život baví a naplňa v pracovnom aj súkromnom živote. Rád robím zo surovín jedlá s pôžitkom pre všetky zmyslové bunky. Práve preto si poctivo vyberám suroviny, z ktorých Vám na tanieri pripravujem dobroty. Mojim hlavným zdrojom pri varení sú kvalitné suroviny od lokálnych, slovenských dodávateľov. Dbám na mäso vysokej kvality z blízkych fariem, rovnako syry, maslá, mlieko, zeleninu a ovocie. Označenie „BIO“ nie je pre mňa len trend v modernej gastronómii, ale hlavne chuť, vôňa a konzistencia potravín, aké som mal aj ja možnosť ako dieťa každý deň konzumovať. Verím, že jedlá, ktoré v kuchyni s láskou varím, Vám ulahodia a chuť opráša aj Vaše spomienky na detstvo.

Spolu s celým tímom kuchyne a reštaurácie Hotela Björnson Vám prajem dobrú chuť!

Marián Šulek, šéfkuchár

Dear guests and visitors of the restaurant.

Food preparation is not only a work for me but it has always been bringing me a joy and I find it to be an important fulfilling mission in both, personal and professional life. I like working with the ingredients which bring pleasure to all senses. Therefore, I carefully pick only high quality ingredients, mainly from local suppliers, to prepare all of my delicious meals. Meat, cheese, milk, butter, fruit and vegetables are all brought to your plate from nearby Slovak farmers. "BIO" is not just a modern trend in gastronomy for me but it is mostly a taste, smell and consistency in food I had a chance to eat when growing up. I believe that food you are about to taste will take you down the memory lane back to your childhood as well.

My team at restaurant at Björnson Hotel and I, personally, would like to wish you a pleasant and unforgettable experience. Enjoy your meal!

Marián Šulek, chef



STUDENÉ PREDJEDLÁ • COLD APPETIZERS • PRZEKĄSKI ZIMNE

100 g Tatranský biftek z hovädzej sviečkovice s prepeličím vajíčkom a hriankou^{13 10}

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

Tatra beef tartare steak with quail egg and toast^{13 10}

It is not recommended to consume uncooked meat and eggs by children, pregnant women, nursing mothers and immunocompromised persons.

Tatrzański befsztyk tatarski z jajkiem przepiórczym i tostem^{13 10}

Nie zaleca się spożywania niegotowanego mięsa i jaj przez dzieci, kobiety w ciąży, matki karmiące i osoby z obniżoną odpornością.

POLIEVKY • SOUPS • ZUPY

0,33 l Farmársky slepačí vývar s mäskom, zeleninou a domácimi rezancami^{13 9}

Chicken broth with vegetables and homemade noodles^{13 9}

Rosół z kurczaka z warzywami i domowym makaronem^{13 9}

0,33 l Paradajková polievka s bazalkou a parmezánom⁷

Tomato soup with basil and parmesan⁷

Zupa pomidorowa z bazylią i parmezanem⁷

0,33 l Cesnaková polievka so syrom a krutónmi^{17 9}

Garlic soup with cheese and croutons^{17 9}

Zupa czosnkowa z serem i grzankami^{17 9}

0,33 l Pravá liptovská kapustnica s domácou klobásou, sušenými hubami a slivkami

Liptov sauerkraut soup with homemade sausage, dried mushrooms and prunes

Liptowsky kapuśniak z kiszanej kapusty z domową kiełbasą, suszonymi grzybami i śliwkami

0,33 l Liptovský kysel' so sušenými hribami, slivkami, slaninovým chipsom a prepeličím vajíčkom^{3 7}

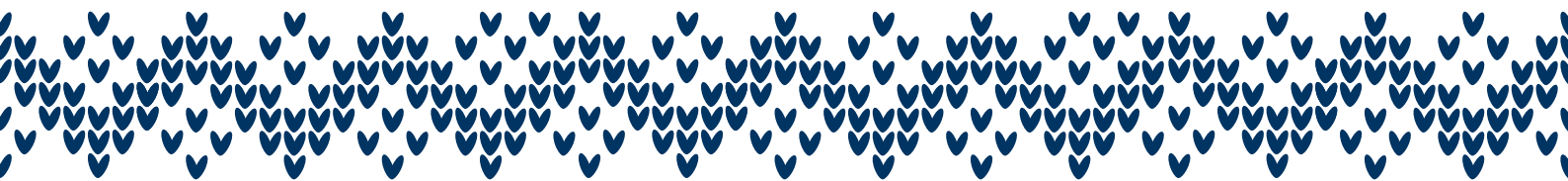
Sour soup with dried mushrooms, prunes, bacon chips and quail egg^{3 7}

Kwaśna zupa z suszonymi grzybami i śliwkami, chipsami z bekonu i jajkiem przepiórczym^{3 7}

0,33 l Tatranská fazuľovica s údeným mäsom

Tatra bean soup with smoked meat

Tatrzańska zupa z fasoli z wędzonym mięsem



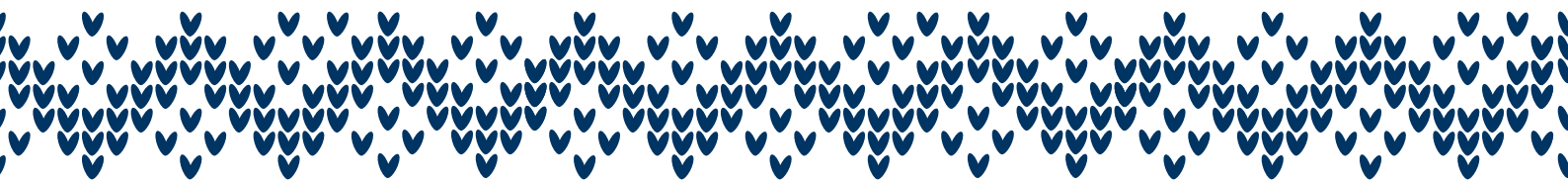
TEPLÉ PREDJEDLÁ • HOT APPETIZERS • PRZEKĄSKI GORĄCE

- 100g/160g** Hrianka z domáceho chleba s pikantnou mäsovou zmesou zapečená liptovským oštiepkom ^{1 7 10}
Homemade bread toast with a spicy meat mixture baked with Liptov cheese „Oštiepok“ ^{1 7 10}
Domowy chleb tostowy z pikantną mieszanką mięsną pieczony z oscypkiem ^{1 7 10}

HLAVNÉ JEDLÁ • MAIN DISHES • DANIA GŁÓWNE

- 200g/200g** Kačacie prsia sous-vide na šafránovom rizote s parmezánom a chilli ^{7 9}
Sous-vide duck breast on saffron risotto with parmesan and chilli ^{7 9}
Pierś z kaczki sous-vide na szafranowym risotto z parmezanem i chilli ^{7 9}
- 200g/300g** Sedliacka bravčová panenka s hríbovým krémom a pečeným zemiakom ⁷
Peasant's pork tenderloin with mushroom cream and baked potato ⁷
Polędwiczka wieprzowa po chłopsku z kremem grzybowym i pieczone ziemniak ⁷
- 200g/200g** Demänovská pochúťka v zemiakovej placke ^{1 3 7 10}
Demänovská delicacy in a potato pancake ^{1 3 7 10}
Ragout z wieprzowiny i kurczaka v placzce ziemniaczanej ^{1 3 7 10}
- 200g/200g** Horárova pikantná panvička (hovädzia sviečková, bravčová panenka, oravská slanina, fazuľkové struky, cibuľa, pečené zemiaky) ¹⁰
Baked spicy pan (beef sirloin, pork tenderloin, bacon, green beans, onion, roasted potatoes) ¹⁰
Patelnia na ostro (polędwica wołowa, polędwica wieprzowa, boczek, fasolka szparagowa zielona, cebula, pieczone ziemniaki) ¹⁰
- 200g/200g** Jelenie ragú na červenom víne zo slovenských viníc s brusnicami a domácou žemľovou knedľou ^{1 3 7}
Deer ragout on red wine from Slovak vineyards with cranberries and homemade bread dumplings ^{1 3 7}
Ragout z jelenia w czerwonym winie ze słowackich winnic z żurawiną i domowymi kluskami z bułki ^{1 3 7}





- 300g/200g** Grilovaná krkovička s tymiánom a cesnakom
s kapustovými strapačkami ¹³
Grilled pork neck on thyme and garlic with cabbage dumplings ¹³
Karkówka z grilla z tymiankiem i czosnkiem, kluski z kiszoną kapustą 1 3
- 150g/200g** Filet zo zubáča s citrónovou omáčkou
a petržlenovými zemiakmi ⁴⁷
Toothfish fillet with lemon sauce and parsley potatoes ⁴⁷
Filet z antara z sosem cytrynowym i ziemniakami pietruszkowymi ⁴⁷
- 150g/200g** Grilovaný filet z demänovského pstruha na masle
s petržlenovými zemiakmi ⁴⁷
Trout fillet grilled on butter with parsley potatoes ⁴⁷
Grillowany filet z pstrąga na maśle z ziemniakami pietruszkowymi ⁴⁷
- 200 g** Kurací steak s omáčkou z modrého syra a bazalkovým pestom ⁷
Chicken steak with blue cheese sauce and basil pesto ⁷
Stek z kurczaka z sosem z sera pleśniowego i pesto bazyliowym ⁷
- 200 g** Steak z hovädzej sviečkovice s pučenými slaninovými zemiakmi
• Jack Daniel's omáčka
• Černicovo-smotanová omáčka ⁷
Beef sirloin steak with mashed bacon potatoes
• Jack Daniel's sauce
• Creamy blackberry sauce ⁷
Stek z polędwicy wołowej i tłuczone ziemniaki z boczkiem
• Sos Jack Daniel's
• Sos jeżynowo-kremowy ⁷
- 180 g** Vyprážený rezeň ¹³
Deep fried cutlet ¹³
Smażony kotlet ¹³
• kurací / bravčový • chicken / pork • kurczak / wieprzowina
• teľací • veal • cielęcina
- 300g** Bolonské špagety ¹³⁷
Spaghetti bolognese ¹³⁷
Spaghetti bolognese ¹³⁷

BURGER S HRANOLKAMI • HAMBURGER WITH FRENCH FRIES • HAMBURGER Z FRYTKAMI

- 200g/400 g** Björnson (domáca žemľa, grilované mäso, majonéza, cheddar, slanina, červená cibuľa, paradajky, bbq omáčka, listový šalát) ^{13 7 10}
Björnson (homemade bun, grilled meat, egg, mayonnaise, cheddar, bacon, red onion, tomatoes, pickles, bbq sauce, lettuce) ^{13 7 10}
Björnson (domowa bułka, grillowane mięso, jajko, majonez, cheddar, boczek, czerwona cebula, pomidory, pickle, sos bbq, sałata) ^{13 7 10}



LIPTOVSKÉ ŠPECIALITY • LIPTOV SPECIALTIES • SPECJALNOŚCI LIPTOWA

- 350 g** Liptovské bryndzové halušky so slaninkou^{13 7}
Potato dumplings with sheep cheese and bacon^{13 7}
Bryndzowe haluski ze skwarkami^{1 3 7}
- 350 g** Strapačky s kyslou kapustou a slaninkou¹³
Sour cabbage potato dumplings with bacon¹³
Kluski z kiszoną kapustą ze skwarkami¹³
- 350 g** Pravé domáce bryndzové pirohy so slaninou,
kyslou smotanou a kôprom^{13 7}
Stuffed potato dumplings with bacon, sour cream and dill^{13 7}
Pierogi ze skwarkami, z kwaśną śmietaną i koperkiem^{13 7}
- 900 g** Salašnicke korýtko pre 2 až 3 osoby (halušky, pirohy, strapačky)^{13 7}
Traditional plate for 2 to 3 people (sheep cheese dumplings,
stuffed dumplings with potato, sour cabbage dumplings)^{13 7}
Koryto górskie dla 2 do 3 osób (bryndzowe haluski,
pierogi z ziemniakami, kluski z kiszoną kapustą)^{13 7}
- 300 g** Pečené liptovské droby a šialence s nakladanou zeleninou¹
Roasted potato sausages „droby“ and „šialence“ with pickled vegetables¹
Kiełbaski ziemniaczane zapiekane „droby“ i „šialence“
z marynowanymi warzywami¹
- 450 g** Demänovský posúch pre celý stôl (posúch, bryndza, cibuľa, slanina)¹⁷
„Demänovský“ flatbread for whole table (sheep cheese, onion, bacon)¹⁷
„Demänovský“ płaski chleb na cały stół (bryndza, cebula, boczek)¹⁷
- 150g/100g** Sedliacka zemiaková placka plnená liptovskou bryndzou^{13 7}
Peasant's potato pancake filled with Liptov cheese "bryndza"^{13 7}
Chłopski placek ziemniaczany nadziewany liptowską bryndzą^{13 7}





PIZZA

500 g Margherita ¹⁷

Paradajková zmes, mozzarella, oregano, bazalka, olivový olej

Tomato base, mozzarella, oregano, basil, olive oil

Sos pomidorowy, mozzarella, oregano, bazylia, oliwa

580 g Kinder ¹⁷

Paradajková zmes, mozzarella, šunka, kukurica, oregano, bazalka, olivový olej

Tomato base, mozzarella, ham, sweetcorn, oregano, basil, olive oil

Sos pomidorowy, mozzarella, szynka, kukurydza, oregano, bazylia, oliwa

580 g Šunková so šampiňónmi ¹⁷ • Ham with champignons ¹⁷

Szynka z pieczarkami ¹⁷

Paradajková zmes, mozzarella, šunka, kukurica, šampiňóny, oregano, bazalka, olivový olej

Tomato base, mozzarella, ham, sweetcorn, champignons, oregano, basil, olive oil

Sos pomidorowy, mozzarella, szynka, kukurydza, pieczarki, oregano, bazylia, oliwa

580 g 4 druhy syra ¹⁷ • Quattro formaggi ¹⁷

Paradajková zmes, mozzarella, údený syr, niva, encián, oregano, bazalka, olivový olej

Tomato base, mozzarella, smoked cheese, blue cheese, camembert, oregano, basil, olive oil

Sos pomidorowy, mozzarella, ser wędzony, ser pleśniowy, camembert, oregano, bazylia, oliwa

580 g Gazdovská pikantná ¹⁷ • Spicy sausage ¹⁷ • Ostra kiełbasa ¹⁷

Paradajková zmes, mozzarella, saláma, údený syr, cibuľa, oravská slanina, klobása, feferóny, oregano, bazalka, olivový olej

Tomato base, mozzarella, salami, smoked cheese, onion, bacon, sausage, pickled hot cherry peppers, oregano, basil, olive oil

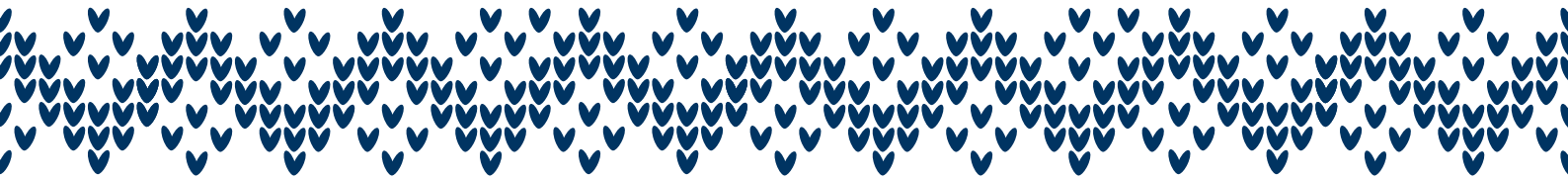
Sos pomidorowy, mozzarella, salami, ser wędzony, cebula, boczek, kiełbasa, ostre papryczki, oregano, bazylia, oliwa

650 g Björnson ¹⁷

Paradajková zmes, mozzarella, šunka, kukurica, šampiňóny, saláma, niva, cibuľa, encián, oravská slanina, feferóny, oregano, bazalka, olivový olej

Tomato base, mozzarella, ham, sweetcorn, champignons, salami, blue cheese, onion, camembert, bacon, pickled hot cherry peppers, oregano, basil, olive oil

Sos pomidorowy, mozzarella, szynka, kukurydza, pieczarki, salami, ser pleśniowy, cebula, camembert, boczek, ostre papryczki, oregano, bazylia, oliwa



250 g Pizza „štangle“ s cesnakovým dresingom ^{13 10}

Pizza sticks with garlic dressing ^{13 10}

Paluchy pizzowe z sosem czosnkowym ^{13 10}

Ručne robené pizza tyčinky potreté domácim cesnakovým olejom servírované s omáčkou podľa vlastného výberu:

cesnaková, pikantná, slaninová majonéza

Handmade pizza sticks covered in homemade garlic oil

served with a sauce of your choice: garlic, spicy, bacon mayonnaise

Ręcznie robione paluszki do pizzy pokryte domowym

olejem czosnkowym podawane z sosem do wyboru:

czosnkowy, pikantny, boczek majonezowy

BEZMÄSITÉ JEDLÁ • VEGETARIAN MEALS • DANIA WEGETARIAŃSKIE

300 g Krémové dubákové rizoto s baby špenátom a parmezánom ^{7 9}

Creamy mushroom risotto with baby spinach and parmesan ^{7 9}

Kremowe risotto grzybowe z młodym szpinakiem i parmezanem ^{7 9}

350 g Cviklové rizoto s grilovaným halloumi syrom ^{7 9}

Beet risotto with grilled halloumi cheese ^{7 9}

Risotto buraczane z grillowanym serem Halloumi ^{7 9}

300 g Špenátovo-cuketové tagliatelle s parmezánom a smotanou ^{13 7}

Spinach-zucchini tagliatelle with sun-dried tomatoes and parmesan ^{13 7}

Tagliatelle szpinakowo-cukiniowe z parmezanem i śmietaną ^{13 7}

120 g Vyprážený syr ^{13 7}

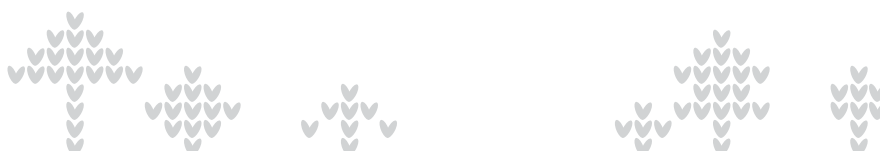
Deep fried cheese ^{13 7}

Smażony ser ^{13 7}

120 g Hermelín na grile s brusnicami ⁷

Grilled camembert with cranberries ⁷

Grillowany camembert z żurawiną ⁷





ŠALÁTY • SALADS • SAŁATKI

- 120g/250g** Listový šalát s grilovaným kuracím mäsom s medovo-horčicovým dressingom¹⁰
Lettuce salad with grilled chicken and honey-mustard dressing¹⁰
Sałatka z grillowanym kurczakiem i dressingiem musztardowo-miodowym¹⁰
- 120g/250g** Listový šalát s grilovaným liptovským oštiepkom a lesným ovocím s horčicovo-medovým dressingom⁷¹⁰
Lettuce salad with grilled liptov cheese „oštiepok“, forest fruit and honey-mustard dressing⁷¹⁰
Sałatka z grillowanym oscypkiem, owocami leśnymi i dressingiem musztardowo-miodowym⁷¹⁰
- 150g/250g** Miešaný listový šalát s filetom z grilovaného pstruha a citrónovým dipom⁴⁷
Mix lettuce salad with smoked trout fillet and lemon yogurt sauce⁴⁷
Mix sałat z grillowanym pstrągiem i dipem cytrynowym⁴⁷

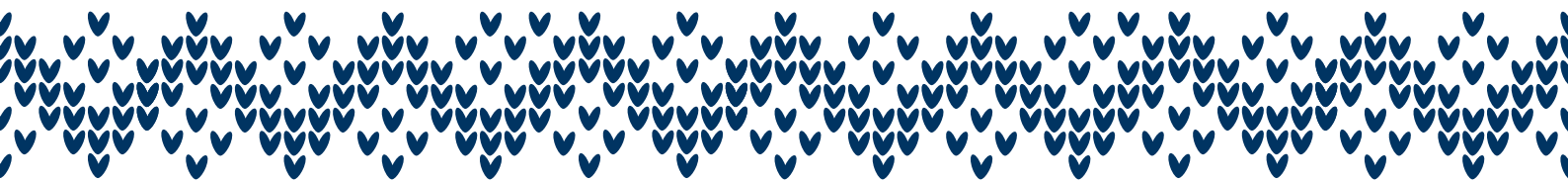
Šaláty sú servírované s ručne robenými pizza štanglami¹

Salads are served with handmade pizza sticks¹

Sałatki podawane są z ręcznie robionymi paluszkami do pizzy¹

DETSKÉ JEDLÁ • KID'S MENU • DANIA DLA DZIECI

- 75g/100g** Kuracie rezníky s hranolkami a kečupom¹³
Chicken cutlets with french fries and ketchup¹³
Kotlet smažony z kurczaka z frytkami i keczupem¹³
- 75g/100g** Grilované kuracie prsia s ryžou a ovocným kompótom
Grilled chicken steak with rice and fruit compote
Grillowana pierś z kurczaka z ryżem i kompotem
- 75g/120g** Jemný kurací perkelt s domácimi haluškami¹³⁷
Chicken perkelt with homemade butter dumplings¹³⁷
Perkelt z kurczaka z domowymi kluskami maślanymi¹³⁷
- 180 g** Paradajkové špagety so syrom¹³⁷
Pomodoro spaghetti with cheese¹³⁷
Pomodoro spaghetti z serem¹³⁷
- 150 g** Palacinky s nutellou a ovocným ragú zdobené šľahačkou¹³⁷⁸
Sweet pancakes with nutella, fruit ragout and whipped cream¹³⁷⁸
Naleśniki z nutellą, ragout owocowym i bitą śmietaną¹³⁷⁸



- 170 g** Naša jedinečná parená buchta „trio“ (lekvár, čokoláda, tvaroh) ^{13 7 8}
Homemade steamed bun „trio“ (jam, chocolate, cottage cheese) ^{13 7 8}
Domowa bułeczka na parze „trio“ (dżem, czekolada, twarożek) ^{13 7}
- 250 g** Domáce dukátové buchtičky s vanilkovým krémom ^{13 7}
Homemade ducat buns with vanilla cream ^{13 7}
Domowe bułeczki dukatowe z kremem waniliowym ^{13 7}

DEZERTY • DESERTS • DESERY

- 120 g** Domáca štrúdlá (jablková, maková, orechová, tvarohová) ^{13 7 8}
Homemade strudel (apple, poppy seeds, walnut, cottage cheese) ^{13 7 8}
Domowy strudel (jabłko, mak, orzech, twarożek) ^{13 7 8}
- 120 g** Domáci jablčník ¹³
Homemade apple pie ¹³
Szarlotka domowa ¹³
- 120 g** Lávový koláč ^{13 7}
Lava cake ^{13 7}
Ciasto lawowe ^{13 7}
- 250 g** Ručne robené šúľance preliate maslom (mak, strúhanka, orechy) ^{13 7 8}
Handmade dumplings “šúľance” topped with butter (poppy seeds, breadcrumbs, nuts) ^{13 7 8}
Ręcznie robione kluseczki ziemniaczane z masłem (mak, bułka tarta, orzechy) ^{13 7 8}



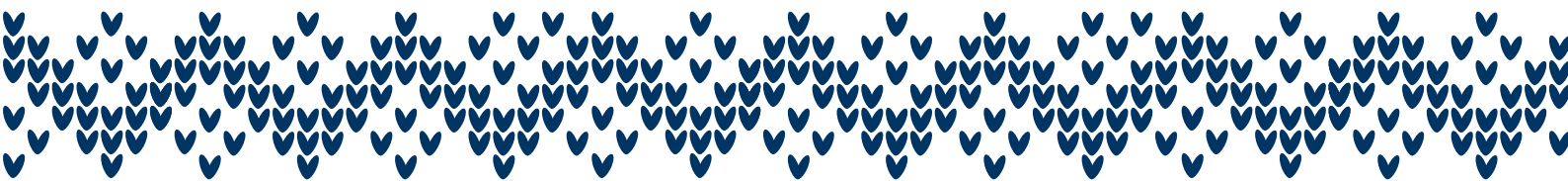


PRÍLOHY • SIDE DISHES • DODATKI

- 150 g** Varené zemiaky s maslom a petržlenovou vňaťou ⁷
Boiled potatoes with butter and parsley ⁷
Gotowane ziemniaki z masłem i natką pietruszki ⁷
- 150 g** Opekané zemiaky
Roasted potatoes
Pieczone ziemniaki
- 150 g** Dusená ryža
Rice
Ryż
- 150 g** Zemiakové hranolky ¹
French fries ¹
Frytki ¹
- 150 g** Zemiakové placky ¹³
Potato pancakes ¹³
Placki ziemniaczane ¹³
- 250 g** Grilovaná zelenina (paradajka, cuketa, šampiňóny, paprika, červená cibuľa, cesnak)
Grilled vegetables (tomato, zucchini, champignons, bell peppers, red onion, garlic)
Grillowane warzywa (pomidor, cukinia, grzyby, papryka, czerwona cebula, czosnek)
- 150 g** Mix listových šalátov so zálievkou z lesného medu a horčice ¹⁰
Mix of leaf salads with dressing from forest honey and mustard ¹⁰
Mix sałat z dressingiem z leśnego miodu i musztardy ¹⁰

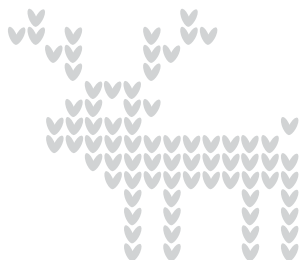
NIEČO K PIVU A VÍNU

- 300g** Syrové drievko (parenica, syrové nite, plesnivec, bryndzová pomazánka, pečivo) ¹⁷
Cheese plate (mix of cheese, "bryndza" spread and bread) ¹⁷
Talerz serów (mieszanka sera, bryndzy i pieczywa) ¹⁷
- 300g** Mäsové drievko (jelenia klobása, oravská slanina, údená krkovička, škvarková pomazánka, pečivo) ¹¹⁰
Meat plate (mix of sausage, bacon, smoked pork neck, spread and bread) ¹¹⁰
Talerz mięs (mix kiełbasy, boczku, karkówki wędzonej, pasty i pieczywa) ¹¹⁰
- 300g** Mix drievko (mix syrového a mäsového drievka) ^{17 10}
Mix plate (mix of cheese and meat plate) ^{17 10}
Mix talerz (mieszanka talerza mięsnego i serowego) ^{17 10}



POCHUTINY • CONDIMENTS • PRZYPRAWY

- 50 g** Kečup
Ketchup • Keczup
- 50 g** Tatárska omáčka ^{3 10}
Tartar sauce ^{3 10} • Sos tatarski ^{3 10}
- 50 g** Horčica ¹⁰
Mustard ¹⁰ • Musztarda ¹⁰
- 50 g** Chren
Horseradish • Chrzan
- 50 g** Sterilizovaná zelenina
Pickles • Ogórki kiszzone
- 50 g** BBQ omáčka
BBQ Sauce • BBQ sos
- 50 g** Slaninová omáčka ^{3 10}
Bacon sauce ^{3 10} • Sos bekonowy ^{3 10}
- 50 g** Piri Piri omáčka
Piri Piri sauce • Piri Piri sos
- 50 g** Cesnaková omáčka ^{3 7 10}
Garlic sauce ^{3 7 10} • Sos czosnkowy ^{3 7 10}
- 30 g** Chlieb ¹
Bread ¹ • Chleb ¹





Vážení hostia, dear guests, drodzy goście,

zemiaky, šialence a droby v jedálnom lístku sú z našej výroby a garantujeme ich vysokú kvalitu.
Potatoes, potato sausages „droby“ and „šialence“ in our menu are made by us and we guarantee their high quality.
Ziemniaki, "šialence" i "droby" znajdujące się w menu pochodzą z naszej produkcji i gwarantujemy ich wysoką jakość.
www.liptovska.com
www.panzemiak.sk

Velké množství jedál z nášho jedálneho lístka je možné pripraviť aj v „diétnej“ verzii. V prípade, že máte potravinovú alergiu/intoleranciu, informujte o tom náš obsluhujúci personál.
Many dishes from our menu can also be prepared in a "diet" version. In case you have a food allergy/intolerance, please inform our staff.

Wiele dań z naszego menu można przygotować również w wersji „dietetycznej”. W przypadku alergii/nietolerancji pokarmowej prosimy o poinformowanie naszego personelu obsługi.

ZOZNAM ALERGÉNOV

1 - Obilniny. 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 koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg alebo 10 mg/l. 13 - Vlčí bôb.
14 - Mäkkýše.

LIST OF ALLERGENS

1 - Cereals containing gluten. 2 - Crustaceans. 3 - Eggs. 4 - Fish. 5 - Peanuts. 6 - Soybeans. 7 - Milk. 8 - Nuts. 9 - Celery.
10 - Mustard. 11 - Sesame seeds. 12 - Sulphur dioxide and sulphites at concentrations higher than 10 mg/kg or 10 mg/l.
13 - Lupinus. 14 - Molluscs.

LISTA ALERGENÓW

1 - Zboża zawierające gluten. 2 - Skorupiaki. 3 - Jaja. 4 - Ryby. 5 - Orzeszki ziemne. 6 - Soja. 7 - Mleko (łącznie z laktozą).
8 - Orzechy. 9 - Seler. 10 - Gorczyca. 11 - Nasiona sezamu. 12 - Dwutlenek siarki i siarczyny. 13 - Łubin. 14 - Mięczaki.



Hmotnosť porcií v jedálnom lístku je uvedená pred tepelným spracovaním.

Weight of the portion stated before cooking.

Wagę porcji w menu podaje się przed obróbką cieplną.

Jedálny lístok zostavil a kalkuloval: Chovančík Radoslav

Cenník platný od 01.12.2023 v mene EURO

Ceny sú vrátane DPH

Hotel Björnson Jasná & Björnson Tree Houses

Demänovská dolina 77

031 01 Demänovská Dolina