



TRI STUDNÍČKY HOTEL
Demänovská Dolina - Jasná

ŠPECIÁLNE MENU SPECIAL OFFER

PREDJEDLO / STARTER

KONFITOVANÉ CHERRY PARADAJKY,
KUSKUS, JOGURT, UHORKA, MELÓN
CHERRY TOMATOES CONFIT,
COUSCOUS, YOGURT, CUCUMBER, MELON

POLIEVKA / SOUP

SLEPAČÍ VÝVAR S REZANCAMI, MÄSOM A ZELENINOU
CHICKEN BROTH WITH PASTA, CHICKEN MEAT AND VEGETABLES
1, 3

HLAVNÉ JEDLO

MAIN COURSE

DEMÄNOVSKÝ PSTRUH, CESNAKOVÉ PYRÉ,
KONFITOVANÉ PARADAJKY, FAZUĽA
RAINBOW TROUT, GARLIC PURRÉ,
CONFIT TOMATOES, BEANS
4, 7

DEZERT

DESSERT

CREME BRULEE
(PODĽA DENNEJ PONUKY)
CREME BRULEE OF THE DAY
1, 3, 7

29€ / OSOBA



TRI STUDNÍČKY HOTEL
Demänovská Dolina - Jasná

PREDJEDLÁ STARTERS

HOVÄDZÍ ROASTBEEF, WASSABI, CITRUSOVÝ GÉL,
CHROMKAVÝ CHLIEB "CROSTINI"

ROAST BEEF, WASABI, CITRUS GEL, CROSTINI

9 € / 80G

1, 3, 7, 10

PSTRUH CEVICHE, REBARBORA, TAPIOKA,
POMARANČ, SEZAMOVÁ ZMRZLINA

TROUT „CEVICHE“, RHUBARB, TAPIOCA,
ORANGE, SESAME SORBET

9 € / 80G

1, 3, 4, 7, 11

KONFITOVANÉ CHERRY PARADAJKY,
KUSKUS, JOGURT, UHORKA, MELÓN

CHERRY TOMATOES CONFIT,
COUSCOUS, YOGURT, CUCUMBER, MELON

6 € / 80G V

1, 7

GOPASS 4 € + 60 B

POUŽITIE GOPASS BODOV JE POTREBNÉ OZNÁMIŤ PRED VYSTAVENÍM ÚČTU.
IF YOU WANT TO USE YOUR GOPASS POINTS PLEASE TELL US BEFORE MAKING THE PAYMENT

www.tristudnicky.sk





TRI STUDNÍČKY HOTEL
Demänovská Dolina - Jasná

POLIEVKY

SOUPS

0,25L

SLEPAČÍ VÝVAR S REZANCAMI, MÄSOM A ZELENINOU
CHICKEN BROTH WITH PASTA, CHICKEN MEAT AND VEGETABLES

3,9 €

GOPASS 2 € + 40 B
1,3

STAROSLOVENSKÁ HUBOVÁ POLIEVKA NA KYSLO
TRADITIONAL SLOVAK SOUR MUSHROOM SOUP

4,9 €

1,7

POLIEVKA Z MLADÉHO HRÁŠKU, PROSCIUTTO
PEA SOUP WITH PROSCIUTTO

4,9 €

7,1

POLIEVKA PODĽA PONUKY DŇA
SOUP OF THE DAY

3,9 €

POUŽITIE GOPASS BODOV JE POTREBNÉ OZNÁMIŤ PRED VYSTAVENÍM ÚČTU.
IF YOU WANT TO USE YOUR GOPASS POINTS PLEASE TELL US BEFORE MAKING THE PAYMENT

www.tristudnicky.sk

HOTELS OPERATED BY
TATRY
MOUNTAIN RESORTS



TRI STUDNICKÝ HOTEL
Demänovská Dolina - Jasná

HLAVNÉ JEDLÁ MAIN COURSE

TELACIE LÍČKA DUSENÉ NA ČERVENOM VÍNE, RAVIOLA,
PETRŽLENOVÉ PYRÉ, KONFITOVANÝ ZEMIAK
VEAL CHEEKS IN RED WINE, RAVIOLI, PARSLEY PUREE,
POTATOES CONFIT

27 €/150G

1, 3, 7, 9, 10

DEMÄNOVSKÝ PSTRUH, CESNAKOVÉ PYRÉ,
KONFITOVANÉ PARADAJKY, FAZUĽA
RAINBOW TROUT, GARLIC PURRÉ,
CONFIT TOMATOES, BEANS

19 €/150G "C"

4, 7

SRNČIE STEHNO, MARHUĽOVÉ PYRÉ,
BATÁTOVÉ KNEDLIČKY, HUBY
DEER VENISON, APRICOT PURRÉ,
SWEET POTATO DUMPLINGS, MUSHROOMS

29 €/150G

1, 3, 7, 9



TRI STUDNIČKY HOTEL
Demänovská Dolina - Jasná

BRAVČOVÉ LÍČKO, KONFITOVANÉ BR.PLIECKO,
KARFIOLOVÉ PYRÉ, REBARBORA, ZEMIAKY
PORK CHEEK, PORK SHOULDER CONFIT,
CAULIFLOWER PUREE, RHUBARB, POTATOES
22 €/150G
1, 7, 9

PERLIČKA DOMÁCA, KONFITOVANÁ MRKVA,
MRKVOVÉ PYRÉ, PŠENICA
HELMETED GUINEAFOWL, CONFIT CARROTS,
CAROTS PUREE, WHEAT
24 €/150G
1, 7, 10

JAHŇACÍ RUMP STEAK, CIBULOVO - ZEMIAKOVÉ PYRÉ,
VARIÁCIE CIBULKY, TVAROH
LAMB'S RUMP STEAK, ONION-POTATO PUREE,
ONION VARIATIONS, COTTAGE CHEESE
26 €/150G
1, 3, 7, 10

EDAMAME RIZOTO, HUBY
EDAMAME RISOTTO, MUSHROOMS
14 €/250G "V"
6, 7
GOPASS 8 € + 80 B

POUŽITIE GOPASS BODOV JE POTREBNÉ OZNÁMIŤ PRED VYSTAVENÍM ÚČTU.
IF YOU WANT TO USE YOUR GOPASS POINTS PLEASE TELL US BEFORE MAKING THE PAYMENT



TRI STUDNÍČKY HOTEL
Demänovská Dolina - Jasná

STEAKY STEAKS

FILLET STEAK
FILLET STEAK
27 €/ 200G "C"
7

RIB EYE STEAK
RIB EYE STEAK
27 €/ 200G "C"
7

OMÁČKY
SAUCE
100ML /3 €

DIJON OMÁČKA SO ZELENÝM KORENÍM "C"
DIJON SAUCE WITH GREEN PEPPER
7,10

HUBOVÁ OMÁČKA "C"
MUSHROOM SAUCE
7,10

BARBECUE OMÁČKA "C"
BARBECUE SAUCE
11



TRI STUDNÍČKY HOTEL
Demänovská Dolina - Jasná

ŠALÁTY SALADS

MLADÝ MANGOLD, HRÁŠOK, ORECHY,
ANČOVIČKY, ZREJÚCI KRAVSKÝ SYR
MANGOLD LEAVES, PEAS, NUTS,
ANCHOVIES, COW'S CHEESE

13 €/250G "C" "V"

4, 7, 8

GOPASS 9 € + 90 B

THAJSKÝ CHILLI ŠALÁT,
HOVÄDZIA SVIEČKOVICA -150G

THAI CHILLI SALADS,
BEEF TENDERLOIN

26 €/250G "C"

8, 11

ZELENINOVÝ ŠALÁT
SO SLADKO-KYSLÝM DRESSINGOM

VEGETABLE SALAD
WITH SWEET AND SOUR DRESSING

9 €/250G "C" "V"

POUŽITIE GOPASS BODOV JE POTREBNÉ OZNÁMIŤ PRED VYSTAVENÍM ÚČTU.
IF YOU WANT TO USE YOUR GOPASS POINTS PLEASE TELL US BEFORE MAKING THE PAYMENT

www.tristudnicky.sk

HOTELS OPERATED BY
TATRY
MOUNTAIN RESORTS



TRI STUDNÍČKY HOTEL
Demänovská Dolina - Jasná

CESTOVINY PASTA

SOBA REZANCE, HLIVA USTRICOVÁ,
HUBY SHITAKE, ŠPENÁT, KEŠU
SOBA NOODLES, OYSTER MUSHROOM, SHITAKE,
SPINACH, KESHU NUTS

12 €/ 250G "V"

1,3, 7, 8

GOPASS 8 € + 80 B

TRADIČNÉ JEDLÁ TRADITIONAL DISHES

BRYNDZOVÉ HALUŠKY, SLANINA, ZÁKVAS
HOMEMADE GNOCCHI WITH SHEEP CHEESE SAUCE AND BACON, SOUR
MILK

10,90 € / 350G

1,3,7

GOPASS 8 € + 70 B

ČUČORIEDKOVÉ PIROHY, ORECHY, ČUČORIEDKOVÁ OMÁČKA
BLUEBERRIES RAVIOLI WITH NUTS AND A HOT BLUEBERRIES SAUCE

11,90 € / 210G "V"

1,3,7

GOPASS 7 € + 60 B

POUŽITIE GOPASS BODOV JE POTREBNÉ OZNÁMIŤ PRED VYSTAVENÍM ÚČTU.
IF YOU WANT TO USE YOUR GOPASS POINTS PLEASE TELL US BEFORE MAKING THE PAYMENT.

www.tristudnicky.sk

HOTELS OPERATED BY
TATRY
MOUNTAIN RESORTS



TRI STUDNÍČKY HOTEL
Demänovská Dolina - Jasná

PRÍLOHY
SIDE DISHES
150G

VARENÉ ZEMIAKY
BOILED POTATOES
7

OPEKANÉ ZEMIAKY
ROASTED POTATOES

ZEMIAKOVÁ KAŠA
MASHED POTATO
7

PUČENÉ ZEMIAKY S RESTOVANOU CIBULKOU
MASHED POTATOES WITH ROASTED ONION
7

ZEMIAKOVÉ HRANOLKY
FRENCH FRIES

DUSENÁ RYŽA
STEAMED RICE

DOMÁCA ZELENINA NA PARE
HOME GROWN VEGETABLES ON STEAM
7

GRILOVANÁ ZELENINA
GRILLED VEGETABLES

3 €



HOTELS OPERATED BY
TATRY
MOUNTAIN RESORTS



TRI STUDNIČKY HOTEL
Demänovská Dolina - Jasná

VÁŽENÍ HOSTIA,

ZA POLOVIČNÉ PORCIE ÚČTUJEME 50 % CENY POKRMU.
HMOTNOSŤ MÄSA JE UVEDENÁ V SUROVOM STAVE
ZOZNAM ALERGÉNOV VÁM NA POŽIADANIE PRINESIE OBSLUHA.

JEDLÁ OZNAČENÉ PÍSMENOM "V" SÚ VHODNÉ PRE VEGETARIÁNOV.
JEDLÁ OZNAČENÉ PÍSMENOM "C" NEOBSAHUJÚ GLUTÉN.

DOBRÚ CHUŤ VÁM PRAJE KOLEKTÍV
KUCHYNE TRI STUDNIČKY.

CENY KALKULOVAL
F&B MANAGER
MARTIN ŠTRKOLEC
JÚN 2018



TRI STUDNÍČKY HOTEL
Demänovská Dolina - Jasná

DEAR GUESTS,

WE CHARGE 50 % OF THE MEAL PRICE FOR HALF PORTIONS
WEIGHT OF MEAT IS STATED IN THE UNCOOKED STATE.
THE LIST OF ALLERGENS CONTAINED IN FOODS IS AVAILABLE ON
REQUEST

MEALS MARKED WITH THE LETTER "V" ARE SUGGESTED FOR
VEGETARIANS.

MEALS MARKED WITH THE LETTER "C" ARE GLUTEN-FREE.

OUR KITCHEN TEAM
WISH YOU TO ENJOY YOUR MEAL.

PRICES CALCULATED BY:
F&B MANAGER
MARTIN ŠTRKOLEC
JUNE 2018