



Hotel Srdiečko ***

CHOPOK JUH

MILÍ HOSTIA,

SRDEČNE VÁS VÍTAME V HOTELI SRDIEČKO, KTORÝ STOJÍ
V SRDCI NÍZKYCH TATIER.

PONÚKAME VÁM ÚTULNÉ PROSTREDIE, DOMÁCU KUCHYŇU
A POHOSTINNOŠŤ, KTORÚ ZABEZPEČÍ NÁŠ PROFESIONÁLNY
A ÚSTRETOVÝ PERSONÁL HOTELA.

ČEREŠNIČKOU NA TORTE JE NEZABUDNUTEĽNÝ ZÁŽITOK
Z KRÁSNEJ OKOLITEJ SCENÉRIE.

DEAR GUESTS,

WE'RE HAPPY TO WELCOME YOU TO THE SRDIEČKO HOTEL,
LOCATED IN THE HEART OF THE LOW TATRAS.

ENJOY THE COSY SETTING, HOME-LIKE KITCHEN
AND HOSPITALITY OF OUR PROFESSIONAL AND FRIENDLY
HOTEL STAFF.

THE ICING ON THE CAKE IS AN UNFORGETTABLE EXPERIENCE
OF THE BEAUTIFUL SURROUNDING SCENERY.





Hotel Srdiečko, významné centrum chatárskej oblasti Chopok – juh, sa nachádza na úpätí Nízkych Tatier. Príbeh tohto horského hotela sa začal v roku 1922, kedy vznikol Klub československých turistov „Ďumbier“, ktorého zakladateľom bol aj učiteľ Arpád Almássy.



Čaro prírody a láska k prostrediu vytvorili klub, ktorý sa venoval budovaniu a značeniu turistických chodníkov a sprístupňovaniu Nízkych Tatier turistom. V roku 1938 bol Klub československých turistov premenovaný na Klub slovenských turistov a lyžiarov a rozšíril svoju pôsobnosť o vedenie Horskej záchrannej služby. V roku 1946 sa prepojili obidve strany Chopku sedačkovou lanovkou. Zásluhy na tejto koncepcii patria zo severnej strany Alojzovi Lutonskému a z južnej strany Arpádovi Almássymu. V tomto období sa Klub slovenských turistov a lyžiarov rozhodol, že postaví vedľa údolnej stanice lanovky Hotel Srdiečko vo výške 1240 m n. m. Výstav-

ba Hotela Srdiečko trvala celých 8 rokov, prvých hostí privítal v auguste 1958. Meno Srdiečko dostal hotel podľa poľovníckeho zrubu, ktorý sa nachádzal 200 metrov nad lanovkou. Zrub mal nad dverami srdiečko, ktorého sa poľovníci symbolicky chytali.

The Srdiečko*** hotel, a significant centre of the chalet area labelled as Chopok – Juh (Chopok-South), is located at the foot of the Low Tatras. The history of this mountain hotel goes back to 1922, when the Club of Czechoslovak Tourists called “Ďumbier” was established by several founders, including teacher Arpád Almássy. The magic of nature and love to the mountains resulted in creating a club that was focusing on building and marking tourist trails and making the Low Tatras accessible to tourists. In 1938, the Club of Czechoslovak Tourists was renamed to the Club of Slovak Tourists and Skiers and became responsible for managing the mountain rescue service as well. In 1946, both sides of Mt. Chopok were joined by a chairlift. This was mainly thanks to Alojz Lutonský from the northern



side and Arpád Almássy from the southern side. It was not long afterwards that the Club of Slovak Tourists and Skiers decided to build the so called Srdiečko hotel next to the lower chairlift station at the altitude of 1,240 metres. The construction works took as long as 8 years and the first hotel guests were welcome in August 1958. The name “Srdiečko” originated from a hunter’s cabin that was located about 200 metres above the chairlift. There was a sign of heart (=srdiečko) over the door of the cabin and hunters would symbolically touch it.





Hotel  Srdiečko ***
CHOPOK JUH

JEDÁLNY LÍSTOK

MENU

Hotel Srdiečko***
Chopok Juh, Trangoška 112, 977 01 Brezno, +421911069 728 | info@hotelsrdiecko.sk
www.tmrhotels.com





RAŇAJKOVÉ MENU / BREAKFAST MENU

120 g	Miešané vajíčka s cibuľou / Scrambled eggs with onion (1, 3) vajcia 3 ks, chlieb/pečivo, zelenina / 3 eggs, bread/rolls or buns, vegetables	6,50 €
150 g	Miešané vajíčka s cibuľou a slaninou (1, 3) Scrambled eggs with onion and bacon vajcia 3 ks, chlieb/pečivo, zelenina / 3 eggs, bread/rolls or buns, vegetables	7,00 €
200 g	Ham and eggs (1, 3) vajcia 3 ks, šunka, chlieb/pečivo, zelenina / 3 eggs, ham, bread/rolls or buns, vegetables	7,00 €
150 g	Párky s horčicou a chrenom (1, 10) Frankfurters with mustard and horseradish chlieb/pečivo / bread/rolls or buns	6,50 €
130 g	Pečená klobása s horčicou a chrenom (1, 10) Roasted sausages with mustard and horseradish chlieb/pečivo / bread/rolls or buns	7,00 €
300 g	Krupicová kaša / Semolina pudding (1, 7)	5,50 €
300 g	Ovsená kaša s čerstvým ovocím a javorovým sirupom (1, 7) Oatmeal with fresh fruit and maple syrup ovsené vločky, mlieko, čerstvé ovocie, javorový sirup / oat flakes, milk, fresh fruit, maple syrup	6,50 €

Jedlá z raňajkového menu je možné objednať v čase od 8.00 do 10.30 hod.
Breakfast menu dishes can be ordered from 8:00am to 10:30am.

PREDJEDLÁ / STARTERS

80 g	Zemiakové placky s cesnakom a bryndzou (1, 3, 7) Potato pancakes with garlic and bryndza (sheep cheese product)	5,50 €
80 g	Olivová tapenáda s opečeným chlebom (1, 10) Olive tapenade with toasted bread	6,50 €

POLIEVKY / SOUPS

0,33 l	Domáca kapustnica s hubami, údeným mäskom a klobásou (1, 7) Home-made sauerkraut soup with mushrooms, smoked meat and sausage	5,80 €
0,33 l	Domáci vývar s cestovinou, zeleninou a mäskom (1, 3, 9) Home-made consommé with vegetables, noodles and meat	4,90 €
0,33 l	Cesnaková číra so syrom, krutóny (1, 7, 9) Garlic soup with cheese and croutons	4,90 €
0,33 l	Pórovo-zemiakový krém s parmezánom (3, 7) Leek-potato cream soup with Parmesan	5,50 €



ŠALÁTY / SALADS

- | | | |
|-------|---|---------|
| 300 g | Listový šalát s hruškou a syrom brie, zálievkou z agávového sirupu a opečenou ciabattou (1, 7)
Leaf salad with pear and brie cheese, agave syrup dressing and toasted ciabatta | 14,50 € |
| 300 g | Cézar šalát s kuracím mäsom, vareným vajíčkom a opečenou ciabattou (1, 3, 4, 7, 10)
Caesar salad with chicken meat, boiled egg and toasted ciabatta | 16,50 € |

HLAVNÉ JEDLÁ / MAIN COURSE MEALS

- | | | | |
|-------|--|---------|---|
| 180 g | Kuracie vykostené stehno z grilu, bylinkové maslo, grilovaná zelenina (7)
Boneless grilled chicken leg with herb butter and grilled vegetables | 13,50 € | + |
| 180 g | Sviečková na smotane s opečeným karlovarským knedlíkom a brusnicami (1, 3, 7, 9, 10)
Roasted sirloin with cream sauce, toasted Carlsbad dumplings and cranberries | 19,00 € | |
| 180 g | Grilovaná bravčová krkovička, opekané baby zemiaky na rozmaríne, bryndzová majonéza (3, 7)
Grilled pork collar steak, roasted baby potatoes with rosemary, bryndza (sheep cheese product) mayonnaise | 14,00 € | |
| 180 g | Sous-vide bravčová panenka s dubákovou omáčkou a zemiakovo-slaninovou krocketou (1, 3, 7)
Sous-vide pork tenderloin with porcini mushroom sauce and potato-bacon croquette | 16,80 € | + |
| 200 g | Konfitované bravčové líčka s pyrė z koreňovej zeleniny, redukcia z červeného vína a nakladaná redkovka (7, 9)
Confit pork cheeks, root vegetable puree with red wine reduction and pickled radish | 16,50 € | |
| 150 g | Bravčová trhanica v domácej žemli s hranolkami (1, 3, 7, 10)
Home-made bun with pulled pork and chips
pomaly pečené bravčové trhané mäso, domáca žemľa, coleslaw šalát, hranolky, cesnaková majonéza, syr cheddar, kyslá uhorka / Slow-cooked pulled pork, home-made bun, coleslaw salad, potato chips, garlic mayonnaise, Cheddar cheese, pickled cucumbers | 18,50 € | |
| 150 g | Tatranský jelení guláš s brusnicami / Venison goulash with cranberries | 14,00 € | |
| 300 g | Tagliatelle s kúskami konfitovaných kačacích prs, sušené paradajky, baby špenát, bazalkové pesto a parmezán (1, 3)
Tagliatelle with confit duck breast pieces, sun-dried tomatoes, baby spinach, basil pesto and Parmesan | 15,70 € | + |



350 g	Bryndzové halušky so slaninou (1, 3, 7) Gnocchi with bryndza (sheep cheese product), bacon	9,80 €
150 g	Vyprážaný bravčový rezeň / Fried pork cutlet (1, 3, 7)	8,70 €
150 g	Vyprážaný kurací rezeň / Fried chicken cutlet (1, 3, 7)	8,90 €

RYBY / FISH

200 g	Grilovaný zubáč na omáčke z červeného karí, kokosového mlieka s limetkou, grilovaná pak-choy kapusta, opekané baby zemiaky (4, 7) Grilled zander, red curry-coconut milk sauce with lime, grilled bok-choy cabbage, roasted baby potatoes	18,50 €
-------	--	---------

BEZMÄSITÉ JEDLÁ / VEGETARIAN MEALS

150 g	Vyprážaný údený syr / Fried smoked cheese (1, 3, 7)	8,50 €
200 g	Cícer na karí / Chickpea curry cícer, cuketa, tekvica, mrkva, kokosové mlieko / chickpeas, courgette, pumpkin, carrots, coconut milk	12,50 €
350 g	Špenátovo-petržlenové rizoto Arborio, citrónová kôra, čierny sezam, hobliny parmezánu (3, 7, 11) Spinach-parsley risotto Arborio, lemon zest, black sesame, Parmesan shavings	11,50 €
350 g	Ryžové rezance s julienne zeleninou, údeným tofu a sójovou omáčkou (šampiňóny, mrkva, petržlen, paprika, bambusové výhonky, pór) (6) Rice noodles with julienne vegetables, smoked tofu and soya sauce (champignons, carrots, parsley, peppers, bamboo shoots, leek)	12,00 €

DETSKÉ MENU / KID'S MENU

120 g	Cestovina so syrovou omáčkou / Pasta with cheese sauce (1, 7)	6,80 €
120 g	Kurací plátok na prírodno / Chicken steak (7)	6,50 €
120 g	Kuracie nugetky s hranolkami a kečupom (1, 3, 7) Chicken nuggets with potato chips and ketchup	10,50 €
120 g	Vyprážané rybíe prsty s varenými zemiakmi (1, 3, 4, 7) Fried fish fingers with boiled potatoes	9,20 €



DEZERTY / DESSERTS

150 g	Palacinky s nutellou a šľahačkou (1, 3, 7, 8) Pancakes with nutella and whipped cream	6,80 €
150 g	Palacinky s jahodovým džemom a šľahačkou (1, 3, 7) Pancakes with strawberry jam and whipped cream	6,80 €
100 g	Tiramisu s gaštanovým pyré / Tiramisu with chestnut puree (1, 3, 7, 8)	6,50 €
80 g	Pavlova tortička s lesným ovocím (3, 7) Pavlova cake with forest fruit	5,80 €

PRÍLOHY / SIDE DISHES

150 g	Zemiakové hranolky / Potato chips (12)	3,20 €
150 g	Pečené baby zemiaky / Baked baby potatoes (7)	3,20 €
150 g	Varené zemiaky / Boiled potatoes (7)	2,80 €
150 g	Dusená ryža / Steamed rice	2,80 €
150 g	Karlovarský knedlík / Carlsbad bread dumplings (1, 3, 7)	3,20 €
150 g	Miešaný šalát / Mixed salad	3,50 €
50 g	Listový trhaný šalát / Mixed leaf salad	3,30 €
200 g	Grilovaná zelenina / Grilled vegetables	4,50 €
60 g	Kečup / Ketchup	1,00 €
60 g	Tatárska omáčka / Tartar sauce (3, 10)	1,00 €
120 g	Ovocný kompót / Fruit compote (12)	1,30 €
20 g	Strúhaný syr / Grated cheese (7)	1,50 €
60 g	Dressing (podľa ponuky) / Dressing selection (7)	1,20 €
44 g	Chlieb 1 ks / 1 slice of bread (1, 7)	0,50 €
60 g	Kyslá smotana / Sour cream (7)	1,00 €
50 g	Pečená slanina / Roasted bacon	1,50 €



ZOZNAM ALERGÉNNYCH ZLOŽIEK / LIST OF ALLERGENS

1. Obilniny obsahujúce lepok (t.j. pšenica, raž, jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridné odrody) a výrobky z nich / Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oat, spelt, kamut) or any of their hybrid varieties
2. Kôrovce a výrobky z nich / Crustaceans and products made of them
3. Vajcia a výrobky z nich / Eggs and products made of them
4. Ryby a výrobky z nich / Fish and products made of them
5. Arašidy a výrobky z nich / Peanuts and products made of them
6. Sójové zrná a výrobky z nich / Soya grains and products made of them
7. Mlieko a výrobky z neho / Milk and products made of it
8. Orechy (t. j. mandle, lieskové orechy, vlašské orechy, kešu, pekanové orechy, para orechy, pistácie, makadamové orechy, queenslandské orechy) a výrobky z nich / Nuts (i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, macadamia nuts, Queensland nuts) and products made of them
9. Zeler a výrobky z neho / Celery and products made of it
10. Horčica a výrobky z nej / Mustard and products made of it
11. Sezamové semená a výrobky z nich / Sesame seeds and products made of them
12. Oxid siričitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg, vyjadrené ako SO₂ / Sulphur dioxide and sulphites with concentration above 10 mg/kg or 10 mg/l
13. Vlíč bôb a výrobky z neho / Lupines and products made of them
14. Mäkkýše a výrobky z nich / Molluscs and products made of them

Vážený hosť, pri objednaní polovičnej porcie sa účtuje 70 % z ceny jedla.
Dear guests, please note that half portions cost 70 % of the full price.

Hmotnosť mäsa je uvedená v surovom stave.
Meat is weighed before cooking.

Ceny kalkuloval / Prices calculated by
Ivana Trnavská, F & B manager

Cenník platný / Price list valid from 1. 6. 2026.
Ceny sú uvedené s DPH. / Prices include VAT inclusive.

Získajte Gopass Cashback
Earn Gopass Cashback



Za každý nákup vám vrátime až do 5 % goX cashbacku.
We'll give you up to 5% goX cashback for every purchase.



gopass.travel

