



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 CHERRY ON TOP
IS THE UNFORGETTABLE AND STUNNING SCENERY IS LIKE THE ICING
ON THE CAKE.





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



pád Almássy. Čaro prírody a láska k prostrediu vytvorili klub, ktorý sa venoval budovaniu a značeniu turistických chodníkov a sprístupňovaniu Nízkyh Tatier turistom. V roku 1938 bol Klub československých turistov premenovaný na Klub slovenských turistov a lyžiarov a rozšíril svoju pôsobnosť o vedenie Horskej záchranej 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 1 240 m n.

m. Výstavba 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 (vajcia 3 ks, chlieb / pečivo, zelenina) / Scrambled eggs with onion (3 eggs, bread / rolls or buns, vegetables) ^(1,3)	4,50 €
150 g	Miešané vajíčka s cibuľou a slaninou (vajcia 3 ks, chlieb / pečivo, zelenina) / Scrambled eggs with onion and bacon (3 eggs, bread / rolls or buns, vegetables) ^(1,3)	4,80 €
200 g	Ham and eggs (vajcia 3 ks, šunka, chlieb / pečivo, zelenina) (3 eggs, ham, bread / rolls or buns, vegetables) ^(1,3)	4,80 €
150 g	Tradičné spišské párky s horčicou a chrenom (chlieb / pečivo) / Traditional Spiš sausages with mustard and horseradish (Bread / rolls or buns) ^(1,10)	4,80 €
130 g	Pečené mini klobásky s dijon horčicou a chrenom (chlieb/ pečivo) / Baked mini sausages with dijon mustard and horseradish (bread / rolls or buns) ^(1,10)	4,90 €
300 g	Krupicová kaša / Semolin pudding ^(1,7)	4,50 €
300 g	Ovsená kaša s čerstvým ovocím a javorovým sirupom (ovsené vločky, mlieko, čerstvé ovocie, javorový sirup) / Oatmeal with fresh fruit and maple syrup (oat flakes, milk, fresh fruit, maple syrup) ^(1,7)	4,90 €

Jedlá z raňajkového menu je možné objednať v čase od 7.00h do 10.30h. / Breakfast menu dishes can be ordered from 7:00am to 10:30am.

PREDJEDLÁ / STARTERS


120 g	Zapečené cuketové hranolky so syrom s modrou plesňou a mäťou, opečená bylinková bageta / Baked zucchini fries with blue-veined cheese and mint, baked herbal baguette ^(1,7)	4,80 €
80 g	Zemiakové placky s cesnakom a bryndzou / Potato pancakes with garlic and sheep cheese ^(1,3,7) <i>Someliér odporúča / Sommelier's suggestion Prosecco Brut D.O.C</i>	4,50 €

POLIEVKY / SOUPS

0,33 l	Domáca kapustnica s hubami, údeným mäskom a klobásou / Homemade cabbage soup with mushrooms and smoked meat ^(1, 7)	4,80 €
0,33 l	Domáci vývar s cestovinou, zeleninou a mäskom / Homemade consommé with garden vegetables, noodles and meat ^(1, 3, 9)	3,80 €  3,30 € + 20 b
0,33 l	Minestrone s cestovinou a syrom / Minestrone with pasta and cheese ^(1,7)	4,00 €



HLAVNÉ JEDLÁ / MAIN COURSE MEALS

200 g	Marinovaná bravčová krkovička na grile s domácou majonézou z pečeného cesnaku / Grilled marinated pork neck with home-made roasted garlic mayonnaise ⁽⁷⁾	9,00 €
150 g	Kuracie supreme s karfiolovo-droždovým pyrém / Chicken supreme with cauliflower-yeast puree ⁽⁷⁾	8,50 €
150 g	Hovädzie ragú s lesnými čučoriedkami, striebornou cibuľou a horkou čokoládou / Beef ragout with forest bilberries, pearl onions and plain chocolate	10,50 €
150 g / 150 g	Bravčová trhanica v domácej žemli s hranolkami (pomaly pečené bravčové trhané mäso, domáca žemľa, zelenina, hranolky, domáca BBQ omáčka) / Pulled pork in a home-made bun, potato chips (slow-cooked pulled pork, home-made bun, vegetables, chips, home-made BBQ sauce) ^(1,3,7,11)	10,50 €
150 g	Vyprážený bravčový rezeň / Fried pork cutlet ^(1, 3, 7)	7,00 €  6,50 € + 20 b
150 g	Vyprážený kurací rezeň / Fried chicken cutlet ^(1, 3, 7)	7,00 €  6,50 € + 20 b
350 g	Bryndzové halušky so slaninou a zúkvasom / Gnocchi with bryndza (sheep cheese product), bacon and sour milk ^(1, 3, 7, 12)	8,50 €

BEZMÄSITÉ JEDLÁ / VEGETARIAN MEALS

200 g	Cícer na karí (cícer, cuketa, tekvica, mrkva, zázvor, kokosové mlieko) / Chickpea curry (chickpeas, courgette, pumpkin, carrots, ginger, coconut milk)	7,00 €
300 g	Krémové rizoto Arborio s lesnými hubami, rukolou a syrovými hoblinami / Cream Arborio risotto with forest mushrooms, arugula and cheese shavings ⁽⁷⁾	8,50 €
150 g	Vyprážený syr / Fried cheese ^(1, 3, 7)	6,00 €



ŠALÁTY / SALADS

- 300 g / Cézar šalát s kuracím mäsom a opečenou bylinkovou bagetou / **9,50 €**
100 g Caesar salad with chicken meat and baked herbal baguette ^(7,3,1)
- 300 g / Trhaný listový šalát s marinovanou červenou repou, grilovaným **9,00 €**
80 g tofu a chia semiačkami / Shredded lettuce salad with marinated
beetroot, grilled tofu and chia seeds

RYBY / FISH

- 200 g Pstruh na grile s bylinkovým pestom / Grilled trout **12,50 €**
with herbal pesto ^(7,4)

DETSKÉ MENU / KID'S MENU

- 120 g Cestovina, paradajkovo-mrkvová omáčka, strúhaný syr / **4,00 €**
Pasta, tomato-carrot sauce, grated cheese ^(1,7)
- 120 g Kurací plátok na prírodno / Chicken steak ^(1,7) **4,00 €**

DEZERTY / DESERTS

- 150 g Palacinky s nutellou a šľahačkou / Pancakes with nutella **4,80 €**
and whipped cream ^(1,3,7)
- 150 g Palacinky s domácim džemom a šľahačkou / **4,80 €**
Pancakes with home-made jam and whipped cream ^(1,3,7,12)
- 120 g Levanduľová panna cota / Lavender panna cota ⁽⁷⁾ **4,40 €**



PRÍLOHY / SIDE DISHES

150 g	Zemiakové hranolky / Potato chips ⁽¹²⁾	2,60 €
		 2,40 € + 10 b
150 g	Pečené baby zemiaky / Baked baby potatoes ⁽¹²⁾	2,70 €
150 g	Varené zemiaky / Boiled potatoes ⁽¹²⁾	2,40 €
150 g	Dusená ryža / Steamed rice	2,20 €
		 2,00 € + 10 b
150 g	Karlovarský knedlík / Carlsbad's bread dumpling ^(1, 3, 7)	2,60 €
150 g	Miešaný šalát / Mixed salad	2,70 €
200 g	Grilovaná zelenina / Grilled vegetables	3,30 €
40 g	Kečup / Ketchup	0,70 €
60 g	Tatárska omáčka / Tatar sauce ^(3, 7)	0,80 €
120 g	Ovocný kompót / Fruit compote ⁽¹²⁾	0,70 €
100 g	Strúhaný syr / Grated cheese ⁽⁷⁾	1,50 €
60 g	Dressing / Dressing ⁽⁷⁾	0,80 €
44 g	Chlieb 1 ks / Slice of bread ^(1, 7)	0,40 €
60 g	Kyslá smotana / Sour cream	0,80 €
50 g	Pečená slanina / Roasted bacon	1,00 €



Zoznam používaných alergénov / List of allergens:

1. Obilniny obsahujúce lepok (pšenica, raž, jačmeň, špalda, kamu) /
Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, spelt, kamut)
2. Kôrovce a výrobky z nich / Crustaceans and products from thereof
3. Vajcia a výrobky z nich / Eggs and products thereof
4. Ryby a výrobky z nich / Fish and products thereof
5. Arašidy a výrobky z nich / Peanuts and products thereof
6. Sójové zrná a výrobky z nich / Soya beans and products thereof
7. Mlieko a výrobky z neho / Milk and products thereof
8. Orechy (mandle , lieskovce, vlašské orechy, kešu) a výrobky z nich /
Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew) and products thereof
9. Zeler a výrobky z neho / Celery and products thereof
10. Horčica a výrobky z nej / Mustard and products thereof
11. Sezamové semená a výrobky z nich / Sesame seeds and products from them
12. Sušené ovocie, ovocné výrobky, výrobky zo zemiakov /
Dried fruit, conserved fruit, potato products
13. Vlčí bôb a výrobky z neho / Lupine and products from it
14. Huby, hriby / Mushrooms

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 od / Price list valid from 1. 7. 2022.
Ceny sú uvedené s DPH. / Prices include VAT inclusive.



+

+

+

+