BIELE VÍNO & WHITE WINE

0,10 l	Sauvignon Blanc - Tajná Winery, suché / dry	3,00 €
0,10 l	Muškát moravský - Víno Nichta, polosuché / Moravian muscat, sem-dry	2,80 €
0,10 l	Veltlínske zelené - Világy Winery, suché / Green Veltliner, dry	3,20 €
0,10 l	Pinot Grigio - Giovanni Barazza, suché / dry	3,00 €

RUŽOVÉ VÍNO & ROSÉ WINE

0,10 l	Svätovavrinecké rosé - Repa Winery, suché / St.Laurent, dry	3,10 €

ČERVENÉ VÍNO & RED WINE

0,10 l	Dunaj - Juraj Zápražný, suché / dry	3,50 €
0,10 l	Merlot - Giovanni Barazza, suché / dry	3,40 €

ŠUMIVÉ VÍNO & SPARKLING WINE

0,10 l	Montelvini Prosecco - Promosso, suché /dry	3,50 €

PIVO BEER

0,30 l	Plzeň 12° čap. / draught	2,50 €
0,50 l	Plzeň 12° čap. / draught	3,40 €
0,33 l	Birell Nealko fl. / non-alcoholic, btl.	2,50 €
0,50 l	Birell pomelo grep fl. / grapefruit flavour, btl.	2,50 €

TEPLÉ NÁPOJE HOT DRINKS

7 g	Espresso Tonino Lamborghini	3,00 €
14 g	Double Espresso Tonino Lamborghini	5,00 €
7 g	Cappuccino (7)	3,40 €
7 g	Latte machiato (7)	3,50 €
3 g	Čaj - selekcia / tea selection	2,80 €
0,20 l	Horúca čokoláda so šľahačkou / hot chocolate with whipped cream (7)	4,00 €
0,20 l	Varené víno / mulled wine	3,70 € 2,90 € + 20 b
0,20 l	Stroh Jägertee 40%	3,50 €

NEALKO SOFT DRINKS

0,10 l	Kofola Originál čapovaná / draught Kofola drink	0,70 €
0,20 l	Rauch (pomaranč, jablko, multivitamín) / juice (orange, apple, multivitamin)	2,50 €
0,33 l	Vinea biela, červená / grape drink white, red	2,50 €
0,20 l	Coca - Cola, Coca - Cola zero	2,50 € 2,00 € + 20 b
0,20 l	Fanta	2,50 €
0,20 l	Sprite	2,50 €
0,25 l	Kinley Tonic	2,50 €
0,25 l	Nativa / Ice tea	2,50 €
0,33 l	Rajec neperlivý. jemne perlivý, perlivý / mineral water still, gently sparkling, sparkling	2,40 € 1,50 € + 10 b
0,75 l	Rajec neperlivý. jemne perlivý, perlivý / mineral water still, gently sparkling, sparkling	3,90 €
0,25 l	Red Bull energy drink	3,50 €

www.jasna.sk

CENA S GOPASSOM / GOPASS PRICE

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 a výrobky z nich, 12. Oxid siričitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg alebo 10mg/l, 13. Vlčí bôb a výrobky z neho, 14. Mäkkýše a výrobky z nich.

Váha mäsa je v surovom stave / Meat is weighed before cooking

Zmluvné ceny. Ceny kalkuloval: Marek Paračka, F&B Manager. Cenník platný od 1. 12. 2019.

PRODUKT NEOBSAHUJE LEPOK / GLUTEN FREE

VON ROLL Culinary

VON ROLL Wine & Cuisine – Luková 1670 m –

JEDÁLNY A NÁPOJOVÝ LÍSTOK

★★★★

Fakty

- **23. 10. 1949** sprevádzkovaný I. úsek na trase Jasná – Luková
- **1949** dokončená a skolaudovaná chata Luková (dnes Von Roll)
- **1954** spustený úsek Srdiečko – Kosodrevina a Luková – Chopok
- **1957** spustený posledný úsek Kosodrevina – Chopok
- **1954 – 1997** nepretržitá prevádzka lanovky na trase Luková – Chopok, bez rozsiahlejších rekonštrukcií

Zaujímavosti

Patent Von Roll – originálny odpojiteľný systém, ktorý umožňoval bezpečné nastupovanie a vystupovanie v staniciach lanovky zo sedačiek v kľude.

Transporta vyrobila prvú lanovku vlastnej konštrukcie, kde ľudia sedeli bokom k smeru jazdy.

HISTÓRIA LYŽOVANIA

Obec Demänovská Dolina vznikla 1. 8. 1964, keď bola zo všetkých objektov cestovného ruchu vytvorená samostatná obec s miestnymi časťami Tri studničky, Jaskyne, Repiská, Lúčky a Jasná. Demänovská dolina (najmä jej jaskyne) bola osídlená už v praveku (svedčia o tom viaceré nálezy, napríklad v jaskyni Okno). Na niektorých miestach sa tu ťažila železná ruda, inde stáli salaše, pastierske koliby a drevorubačské domy. Po prvej svetovej vojne sa vybudovali prvé víkendové chaty. Objavením a sprístupnením jaskýň, vybudovaním asfaltovej cesty a rozvojom turistiky (najmä lyžovania) sa Demänovská dolina prepracovala medzi najznámejšie slovenské športovo - rekreačné strediská.

Lyžovanie na Liptove má už viac ako storočnú tradíciu. Prvé lyže sem priniesol mikulášsky kožiar Kornel Stodola koncom 19. storočia. Používali ich pri práci najmä lesníci a poštári v horských oblastiach. Postupne Liptáci objavovali stále väčšie zaľúbenie v lyžovaní a to najmä z Chopka. Štyri roky po vojne sa podarilo postaviť prvý úsek lanovky na sever Chopka. Prelom prišiel koncom 50. rokov minulého storočia, lebo sa spojili obidve strany Chopka lanovkou. Na otvorených sedačkách sedeli po dvaja bokom, nie v smere jazdy. Lanovky spájali Chopok až takmer do konca 90. rokov, keď boli pre nevyhovujúce technické parametre odstavené. Pre mnohých lyžiarov to bolo smutné obdobie, ale nedalo sa už ďalej riskovať životy lyžiarov. Človek musel ustúpiť živlu, v prípade lanovky na Chopok vetru, ktorý znemožňoval bezpečnú a pohodlnú prepravu. Na mnoho rokov sa stanice lanovky aj všetko čo s nimi súviselo nevyužívali. Potom však prišiel zaujímavý nápad a z pôvodnej nástupnej stanice na severe sa stala luxusná horská reštaurácia Von Roll Restaurant. Dlhoročné čakanie na novú lanovku sa skončilo v roku 2012, keď sa otvorila moderná kabínková lanovka Funitel, ktorá opäť spojila obe strany Chopku a lyžovačke v Jasnej opäť dala na nový rozmer.

VON ROLL - VÝNIMOČNÉ MIESTO S NEZABUDNUTEĽNOU ATMOSFÉROU

Nádherný špecifický priestor budovy s bohatou históriou - vyhliadková á la carte reštaurácia s krbom v prevedení z prírodných materiálov ako sú kameň a drevo.

Neopakovateľné výhľady na Západné a Vysoké Tatry a Liptovskú kotlinu s hladinou Liptovskej Mary. Nachádza sa pri výstupnej stanici štvorsedačkovej lanovky Jasná - Luková, a tiež 100 m od výstupnej stanice štvorsedačkovej lanovky Otupné - Luková.

Z pôvodnej nástupnej stanice lanovky sa stala originálna reštaurácia Von Roll, ktorej pôvodný lanovkový systém bol využitý ako základný architektonický prvok, a ktorý zrenovovaný vkusne prestupuje celým interiérom reštaurácie a v kombinácii s drevom ho dopĺňa.

Vďaka tomu má luxusná Von Roll Restaurant okrem skvelej kuchyne aj toto neopakovateľné horské múzeum.

Jedálny lístok

POLIEVKY & SOUPS

0,25 l	**Silný hovädzí vývar** so zeleninou a cestovinou / Beef consommé with meat, vegetables and pasta [1, 3, 9]	**4,20 €** **3,20 € + 20 b**
0,25 l	**Pikantná paradajkovo - rybacia polievka** / Spicy tomato-fish soup [4, 7, 9]	**4,90 €**

HLAVNÉ JEDLÁ & MAIN COURSES

150 g	**Filet zo zubáča,** zeleninový cous cous, smotanový dip / Zander fillet, vegetable couscous, cream dip [1, 4, 7, 9]	**18,00 €**
	Odporúčanie someliéra / Sommelier´s tip: 0,10 l Sauvignon blanc - Tajná Winery	**3,00 €**
150 g	**Sous - vide bravčová panenka**, restovaný špenát, krúpoto s koreňovou zeleninou / Sous-vide pork tenderloin, stir-fried spinach, groat risotto with root vegetables [1, 7, 9]	**18,00 €**
	Odporúčanie someliéra / Sommelier´s tip: 0,10 l Merlot - Giovanni Barazza	**3,40 €**
350 g	**Rizoto so sušenými paradajkami**, špenátom a ricottou / Risotto with dried tomatoes, spinach and ricotta [7, 9]	**13,00 €**
	Odporúčanie someliéra / Sommelier´s tip: 0,10 l Pinot Grigio - Giovanni Barazza	**3,00 €**
180 g/ 200 g	**Grilované kuracie prsia,** ratatouille zelenina, bylinkový dressing / Grilled chicken breast, ratatouille vegetables, herbal dressing [7]	**14,00 €**
	Odporúčanie someliéra / Sommelier´s tip: 0,10 l Veltlínske zelené / Green Veltliner - Világi Winery	**3,20 €**
350 g	**Domáce cestoviny,** bazalkové pesto, mozzarella, sušené paradajky / Home-made pasta, basil pesto, mozzarella, dried tomatoes [1, 3, 7, 8, 9]	**13,50 €**
	Odporúčanie someliéra / Sommelier´s tip: 0,10 l Montelvini Prosecco	**3,50 €**
120 g/ 250 g	**Cestoviny aglio - olio s krevetami** (krevety, chilli, cesnak, olivový olej, petrzlenová vňať) / Pasta aglio-olio with prawns (prawns, chilli, garlic, olive oil, parsley leaves) [1, 2, 3, 7, 9]	**19,00 €** **17,00 € + 60 b**
	Odporúčanie someliéra / Sommelier´s tip: 0,10 l Svätovavrinecké rosé / St.Laurent - Repa winery	**3,10 €**

PIZZA

400 g	**Von-Roll -** paradajkový základ, kyslá kapusta, slanina, bryndza , syr, pažítka, klobása / tomato sauce, sauerkraut, bacon, bryndza - sheep cheese product, cheese, chives, sausage [1,7]	**12,50 €**
400 g	**Flammkuchen (tarte flambe)** - pizza cesto, základ z kyslej smotany, syr, slanina, cibuľa / pizza dough, sour cream sauce, cheese, bacon, onions [1,7]	**12,00 €** **10,50 € + 50 b**
400 g	**Prosciutto** - paradajkový zaklad, syr, rukola, prosciutto, parmezán / tomato sauce, cheese, arugula leaves, prosciutto, parmesan cheese [1,7]	**12,00 €**
380 g	**Margherita** - paradajkový základ, mozzarella, bazalka / tomato sauce, mozzarella, basil [1,7]	**11,00 €**

DEZERTY & DESSERTS

120 g	**Domáce tiramisu** / Home-made tiramisu [1, 3, 7]	**5,50 €**
120 g	**Crème brûlée** s glazovaným ovocím / Crème brûlée with glazed fruit [3, 7]	**5,50 €** **4,00 € + 30 b**

Nápojový lístok

APERITÍVY
APERITIFS

0,04 l	Campari 25%	**3,50 €**
0,24 l	**Aperol Spritz** 0,04 l Aperol, 0,10 l Prosecco, 0,10 l Sóda/soda	**5,30 €** **4,20 € + 20 b**

OVOCNÉ DESTILÁTY
FRUIT DISTILLATES

0,04 l	Domovina Hruškovica 42% / pear distillate	**4,00 €** **2,40 € + 20 b**
0,04 l	Domovina Slivovica 52% / plum distillate	**3,50 €**
0,04 l	Domovina Borovička 45% / juniper distillate	**3,00 €** **2,00 € + 30 b**
0,04 l	Domovina Borovička s horcom 45% / juniper distillate with gentian flavour	**3,00 €**

DESTILÁTY
SPIRITS

0,04 l	Vodka Absolut 40%	**3,50 €** **2,30 € + 20 b**
0,04 l	Russian standard gold 40%	**4,00 €**
0,04 l	Tequila Olmeca Blanco 38%	**5,00 €**
0,04 l	Tequila Olmeca Reposado 38%	**5,00 €**
0,04 l	Gin Beefeater 40%	**3,50 €**

LIKÉRY
LIQUEURS

0,04 l	Demänovka bylinná horká 38% / herbal bitter	**3,50 €**
0,04 l	Demänovka bylinný likér 33% / herbal liqueur	**3,50 €**
0,04 l	Becherovka 38%	**3,50 €**
0,04 l	Jägermeister 35%	**4,00 €** **3,00 € + 20 b**
0,04 l	Tatra tea 52% Originál	**4,00 €**

RUMY & RUM

0,04 l	Rum Havana Club 3 yo 40%	**3,50 €**
0,04 l	Rum Havana Club 3 yo Especial 40%	**3,50 €**
0,04 l	Rum Havana Club 7 yo 40%	**5,00 €**
0,04 l	Rum Havana Club selection de Maestros 45%	**15,00 €**
0,04 l	Captain Morgan Original Spiced35%	**3,20 €**
0,04 l	Ron Santiago de Cuba Extra Anejo 12 yo 40%	**7,00 €**
0,04 l	Ron Zacapa 23 yo 40%	**6,50 €**
0,04 l	Rum Diplomatico reserva exklusiva 12 yo 40%	**8,00 €** **6,50 € + 30 b**
0,04 l	Ron Millonario Solera 15 yo Reserva Especial 40%	**10,00 €**
0,04 l	Rum Stroh 80%	**3,50 €**
0,04 l	Klasik tuzemský um 40%	**3,00 €**

WHISKY
BOURBON

0,04 l	Jameson 40%	**4,20 €** **3,20 € + 20 b**
0,04 l	Jameson caskmates 40%	**4,50 €**
0,04 l	Ballantines 40%	**4,20 €**
0,04 l	Glen moray Heritage 12 yo 40%	**4,90 €**
0,04 l	Jack Daniels 40%	**5,00 €**
0,04 l	Chivas Regal 12 yo 40%	**6,00 €**

BRANDY & COGNAC

0,04 l	Ararat 7 yo 40%	**5,00 €**
0,04 l	Metaxa 12* 40%	**6,50 €**
0,04 l	Ararat 7 yo 40%	**5,50 €**
0,04 l	Martell VSOP 40%	**10,00 €**
0,04 l	Martell Cordon Bleu 40%	**18,00 €**
0,04 l	Martell X.O. 40%	**25,00 €**