



BISTRO
ROTUNDA

2004 m n. m.

HLAVNÉ JEDLO / MAIN COURSES

350 g	Hovädzí burger so slaninou a syrom ^{1,3,7,10,11}	12,10 €
	Beef burger with bacon and cheese	
200 g	Hot-dog so slaninou, syrom a cibuľkou ^{1,3,7,10}	11,50 €
	Hot dog with bacon, cheese and onions	
120 g/280 g	Vyprážený hermelín s hranolkami, kečup/tatárska omáčka ^{1,3,7,10}	12,10 €
	Fried Camembert-type cheese with potato chips, ketchup/Tartar sauce	
180 g	Grilovaná klobása ¹	10,50 €
	Grilled sausage	
120 g / 270 g	Kuracie nugetky s hranolkami, kečup/tatárska omáčka ^{1,3,7}	12,00 €
	Chicken nuggets with potato chips, ketchup/Tartar sauce	
250 g	Hranolky s kečupom/tatárskou omáčkou ^{3,10,12}	5,30 €
	Potato chips with ketchup/Tartar sauce	

PRÍLOHY / SIDE DISHES

1 ks / pc.	Pečivo ^{1,3,7}	1,50 €
	Bread or roll	
1 ks / pc.	Tatárska omáčka HB ^{9,12}	1,40 €
	Tartar sauce	
1 ks / pc.	Kečup HB ¹²	1,40 €
	Ketchup	

DESTILÁTY / SPIRITS

0,04 l	Vodka Absolut 40%	3,90 €
0,04 l	Hruškovica Williams 42% Rudolf Jelínek / Pear distillate	4,20 €
0,04 l	Slivovica 50% Rudolf Jelínek / Plum distillate	3,90 €
0,04 l	Slovácka Borovička 45% Rudolf Jelínek / Juniper distillate	3,90 €
0,04 l	Borovička s horcom 37,5% Rudolf Jelínek / Juniper distillate with gentian	3,90 €

LIKÉRY / LIQUEURS

0,04 l	Jägermeister 35%	4,70 €
0,04 l	Jägermeister Orange 33%	4,60 €
0,04 l	Becherovka 38% / Becher liqueur 38%	3,90 €
0,04 l	Tatratea 52% Original	4,30 €
0,04 l	Demänovka likér 33% / Herbal liqueur 33%	3,90 €
0,04 l	Demänovka horká 38% / Herbal bitter liqueur 38%	3,90 €
0,04 l	Tuzemský um Rudolf Jelínek 37,5% / Domestic distillate 37,5%	3,90 €

WHISKY & COGNAC

0,04 l	Jameson 40%	3,90 €
--------	-------------------	--------

PIVO / BEER

0,50 l	Pilsner Urquell plech / Can	4,30 €
0,50 l	Birell nealko plech / Can, non-alc	3,90 €
0,50 l	Birell pomelo-grep plech / Can, pomelo-grapefruit	3,90 €

VÍNO / WINE

0,25 l	Veltlínske zelené Jagnet, Karpatská Perla, suché / Dry	7,00 €
0,25 l	Frankovka modrá Jagnet, Karpatská Perla, suché / Dry	7,00 €

NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE / SOFT DRINKS

0,50 l	Vinea biela, červená / Grape drink white, red	3,70 €
0,50 l	Bravo pomaranč, multivitamín / Orange, multivitamin juice	3,70 €
0,50 l	Rauch Ice Tea broskyňa, citrón / Peach, lemon	3,70 €
0,50 l	Royal Crown Cola	3,70 €
0,33 l	Rajec / mineral water	3,30 €
0,33 l	Jupík jablko / Apple juice	3,50 €
0,25 l	Semtex energy drink	3,30 €

TEPLÉ NÁPOJE / HOT DRINKS

7 g	Espresso Trepallini	3,40 €
7 g	Espresso Lungo Trepallini	3,40 €
7 g	Cappuccino Trepallini	3,80 €
7 g	Latte Macchiato Trepallini	3,80 €
7 g	Viedenská káva Trepallini / Viennese coffee	4,00 €
0,20 l	Horúca čokoláda so šľahačkou / Hot chocolate with whipped cream	4,40 €
0,20 l	Čaj podľa aktuálnej ponuky / Tea selection	2,70 €

TEPLÉ ALKOHOLICKÉ NÁPOJE / HOT ALCOHOLIC DRINKS

0,20 l	Varené víno / Mulled wine	4,50 €
0,20 l	Horúce JagerTee / Hot JagerTee	4,30 €

CUKROVINKY A SLANÉ / SWEETS & SALTED SNACKS

1 ks / pc.	Kinder Bueno	2,00 €
1 ks / pc.	Horalka / Peanut biscuit	1,80 €

Získajte Gopass Cashback

Earn Gopass Cashback



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



gopass.travel

ZOZNAM ALERGÉNOV OBSIAHNUTÝCH V JEDLÁCH

- | | | | |
|-------------|----------------|-------------------|---------------|
| 1. Obilniny | 5. Arašidy | 9. Zeler | 13. Vlíči bôb |
| 2. Kôrovce | 6. Sójové zrná | 10. Horčica | 14. Mäkkýše |
| 3. Vajcia | 7. Mlieko | 11. Sezam | |
| 4. Ryby | 8. Orechy | 12. Oxid siričitý | |

LIST OF DISHES ALLERGIES

- | | | | |
|----------------|---------------|---------------------|--------------|
| 1. Cereals | 5. Peanuts, | 9. Celery | 13. Lupins |
| 2. Crustaceans | 6. Soya beans | 10. Mustard | 14. Molluscs |
| 3. Eggs | 7. Milk | 11. Sesame | |
| 4. Fish | 8. Nut | 12. Sulphur dioxide | |

Pet flaše a plechovky označené logom majú zaučtovanú zálohu vo výške 0,15 €, ktorú na prevádzke nevraciamе. Vratnú pet flašu / plechovku si môžete vziať so sebou a vrátiť na odbornom mieste.

There is a 0.15 € deposit on every pet bottle / can marked with the logo that cannot be refunded in our facility. You can take your returnable pet bottle / can and return it at a collection point.



Ceny sú uvedené s DPH a účtované v mene Euro. Nápojový lístok je platný od 1.11. 2024.

Ceny kalkuloval Michal Mazalán F&B manažér.

Gramáž jedla je uvádzaná v surovom stave.

Prices include VAT and are charged in Euro. The drink list is valid from 1.11. 2024.

Prices were calculated by Michal Mazalán F&B manager.

Food is weighed before cooking.



História stanice a reštaurácie Rotunda na Chopku

Objekt Rotundy bol otvorený 28. decembra 2013 **po viac ako 10 rokoch vrátila pre verejnosť obnovená ikonická stavba**, ktorá bola na najveternejšom mieste aj v minulých rokoch útočiskom pre lyžiarov a peších návštevníkov pred nepriaznivým počasím. Vo vynovenej Rotunde si už teraz môžu všetci vychutnať **jedinečný panoramatický pohľad** na Západné Tatry a Horehronie, občerstviť sa vo vyhliadkovej reštaurácii alebo ochutnať pobyt v najvyššie položenom hotely v strednej Európe.

Ján Kromka, hlavný architekt interiérov Rotundy uviedol, že v samotnej stavbe je zachovaný kus symboliky: „Celý koncept interiéru bol riešený na kontraste obľých tvarov slovenského mäkkého dreva – smreku s novodobými materiálmi ako brúsená nerez, keramika a umelé kamene. Je tam cítiť rukopis kováčskych majstrov. **Celý interiér Rotundy je ukážkou šikovnosti našich regionálnych remeselníkov. Vnútorňý obklad je nadizajnovaný podľa starých dobových fotografií pôvodného interiéru Rotundy.** Dodržali sme to najpodstatnejšie a to sú charakteristické výhľady, preto je nízky aj sedavý nábytok, aby vynikla panoráma na Tatry a Choč. **Pri peknom počasí sú zachované výhľady na Horehronie z južnej terasy Rotundy.**“ Ako ďalej uviedol, celý interiér bol vytvorený za 6 týždňov, na Chopok sa vyviezlo **120 ton materiálu pri extrémne náročnom počasí.** Najväčšiu pozornosť púta krb v strede malej rotundy, ktorého filozofickým mottom je „Pretavená minulosť“ a na jeho výrobu bol použitý materiál z pôvodnej Rotundy a starej lanovky.

Na pôvodnú Rotundu a výstavbu vrcholovej stanice lanoviek na Chopku si spomína aj **Ján Žižka z Hýb, 87-ročný vedúci montážnej čaty lanoviek takto:** „Boli to ťažké časy, stanicu sme stavali v zime, vonku mrzlo, topili sme si sneh na vodu a tak si varili, bolo to v 51.-52. roku minulého storočia. Pôvodná Rotunda sa stavala jeden rok, pomocná lanovka vozila stavebný materiál, neboli žiadne helikoptéry. Za mojich čias sa do zeme zakopával aj elektrický kábel. **Počasie nám komplikovalo a sťažovalo robotu už vtedy, robili sme 14 aj 15 hodín denne.** Pôvodná Rotunda bola iná v tom, že sme tu mali aj hviezdáreň. Na Chopok som prišiel po 20 rokoch. Je tu obrovská výstavba, klobúk dolu, dnes je to na úrovni.“

Projektant a stavebný inžinier súčasnej Rotundy Tomáš Moravčík sa pri projektovaní tej dnešnej inšpiroval históriou a myšlienkou prepojenia Chopku dopravnými zariadeniami v zmysle spojenia severnej strany a južnej strany Chopku do vyhliadkovej reštaurácie. „**Pri rekonštrukčných prácach na pôvodnej Rotunde sa ukázalo, že je zničená natolko, že ju nebolo možné obnoviť,** ale na tom istom mieste sme s takým istým pôdorysom postavili malú Rotundu a pre potreby sme to kapacitne zväčšili o reštauráciu. Pri projektovaní sme sa museli prispôbiť dopravným zariadeniam zo severu aj z juhu, ktoré nám dali potrebnú výšku, kde sme Rotundu mohli postaviť. **Vzhľadom na to, že je to najveternejšie miesto, robili sme so statikmi prepočty a zaťaženia vetra a snehu, takže Rotunda je úplne bezpečná,**“ doplnil Moravčík.

Rotunda spolu s panoramatickou reštauráciou, 3 apartmánmi vyššieho štandardu, 2 apartmánmi nižšieho štandardu, južnou terasou na streche staníc lanoviek alebo samoobslužným bistro na prízemí, vytvára unikátne miesto, ktoré spája oba lyžiarske svahy z južnej a zo severnej strany Chopku do jedinečnej architektonickej stavby. **Súčasťou Rotundy je Časová kapsula,** ktorá bola spolu so želaniami zapečatená na dlhých 20 rokov práve pri slávnostnom otvorení Rotundy 28.12.2013.

History of the Rotunda station and restaurant on Mt Chopok

The Rotunda building was opened on 28th December 2013, **bringing the iconic structure back to the public after more than 10 years**. Located in one of the windiest spots, it had served as a refuge for skiers and hikers against adverse weather before. Now everyone can enjoy a unique panoramic view of the Western Tatras and the Horehronie region in the renewed Rotunda building, refresh themselves in the lookout restaurant or stay at the highest hotel in Central Europe.

Ján Kromka, the chief interior architect of Rotunda, noted that a piece of symbolism is preserved in the building itself: **"The entire interior concept was based on the contrast between the curved shapes of soft Slovak wood, i.e. spruce and modern materials such as brushed stainless steel, ceramics and artificial stones. The craftsmanship of blacksmith masters can be felt here. The entire Rotunda interior showcases the skill of our regional craftsmen. The interior cladding is designed according to old period photographs of the original Rotunda interior.** We preserved the most essential features, i.e. typical views. That's why the chairs and armchairs are low to highlight the panorama of the Tatras and Mt Choč. **In good weather, the Horehronie region can be seen from the southern terrace."** He further mentioned that the entire interior was created in the course of 6 weeks, with **120 tons of material transported to Chopok under extremely challenging weather conditions**. The central fireplace in the so-called small Rotunda attracts the most attention with the philosophical motto: "Melted past." It made from the materials of the original Rotunda and the old cable car.

Ján Žižka from Hybe, an 87-year-old leader of the cable car assembly crew, recalls the original Rotunda building and the construction of the summit station on Mt Chopok: "Those were tough times; we built the station in winter, it was freezing outside, we melted snow to have water and cooked like that, it was in '51-'52 of the last century. The original Rotunda station was built in one year, a support cable car transported building materials and there were no helicopters. In my days, we even buried electric cables. **The weather complicated our work and made it difficult, we worked for 14 to 15 hours a day.** The original Rotunda building was different because we had an observatory there. I came to Mt Chopok after 20 years now. There's a huge development, hats off, today it's at a high level."

Tomáš Moravčík, the designer and construction engineer of the current Rotunda building, was inspired by the history and idea of linking the northern and southern side of Mt Chopok with transport facilities and a lookout restaurant on top. **"When the renovation process on the original Rotunda began, it turned out that it is too damaged to be renewed,** but we built a small Rotunda with the same ground plan on the same site and expanded it with a restaurant to meet the capacity needs. When designing, we had to adapt to the transport facilities from the north and south, which determined the height where we could build Rotunda. **Given that it is the windiest place, we worked with structural engineers to calculate wind and snow loads, ensuring that Rotunda is absolutely safe,"** added Tomáš Moravčík.

Rotunda, along with a panoramic restaurant, 3 high-standard suites, 2 lower-standard suites, a southern terrace on the cable car stations' roof and a self-service bistro on the ground floor, is a unique place that connects two ski pistes on the southern and northern side of Chopok into a unique architectural structure. **It also includes a Time Capsule**, which was sealed with wishes inside for a long 20 years at the Rotunda's grand opening on 28th December 2013.

