



FUNIBAR PRIEHYBA

1342 m n. m.

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 €
0,04 l	Tequila Olmeca Blanco 35%	3,90 €
0,04 l	Tequila Olmeca Reposado 35%	3,90 €
0,04 l	Gin Beefeater 40%	3,90 €

LIKÉRY / LIQUEURS

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	Becherovka 38% / Becher liqueur 38%	3,90 €
0,04 l	Tatratea 52% Originál	4,50 €
0,04 l	Jägermeister 35%	4,70 €
0,04 l	Jägermeister Orange 33%	4,60 €
0,04 l	Stroh Jagertee 40%	3,90 €
0,04 l	Aperol 11%	3,70 €
0,04 l	Tuzemský um Rudolf Jelínek 37,5% / Domestic distillate 37,5%	3,70 €

RUM

0,04 l	Havana Club Añejo 3 Años 40%	3,90 €
0,04 l	Havana Club Especial	3,90 €
0,04 l	Diplomatico Reserva 12YO 40%	7,10 €
0,04 l	La Hecichera Reserva Familiar 40%	6,60 €

WHISKY & COGNAC & BRANDY

0,04 l	Jameson 40%.....	3,90 €
0,04 l	Jameson Caskmates 40%	4,30 €
0,04 l	Jameson Orange 30%	4,30 €
0,04 l	Jameson Black Barrel 40%	5,50 €
0,04 l	Ballantines Finest 40%.....	3,90 €
0,04 l	Chivas Regal 12YO 40%.....	5,50 €
0,04 l	Glenfiddich 12y 40%.....	8,50 €
0,04 l	Martell VS 40%	5,30 €
0,04 l	Ararat 7YO 40%.....	4,40 €

MIEŠANÉ NÁPOJE / COCKTAILS

0,24 l	Aperol Spritz (4 cl Aperol, 0,1 l Prosecco, 0,1 l sóda)	8,80 €
0,24 l	Aperol Nealko (0,04 Monin, 0,1 l Sprite, 0,1 l minerálna voda/mineral water)	7,70 €
0,29 l	Gin Tonic (4 cl Gin Beefeater, 0,25 l tonic)	8,20 €
0,29 l	Jameson Orange Tonic (0,04 cl Jameson Orange, 0,25 l tonic)	8,20 €
0,29 l	Gin Tonic Pink (4 cl Gin Beefeater pink, 0,25 l tonic)	8,20 €

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 €

ŠUMIVÉ VÍNA & ŠAMPANSKÉ SPARKLING WINE & CHAMPAGNE

0,10 l	Prosecco Montelvini Treviso Brut DOC.....	4,00 €
0,75 l	Prosecco Treviso Brut DOC.....	30,00 €

PIVO / BEER

0,30 l	Zlatý Bažant '12 čapované / Draught	3,30 €
0,50 l	Heineken plech. / Can	3,50 €
0,50 l	Zlatý Bažant nealko plech. / Can, non alc.	3,70 €
0,50 l	Zlatý Bažant radler plech. / Can, non alc.	3,70 €

NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE / SOFT DRINKS

0,10 l	Kofola čapovaná / Draught	1,10 €
0,30 l	Kofola čapovaná / Draught	3,00 €
0,50 l	Kofola čapovaná / Draught	3,70 €
0,50 l	Vinea biela, červená / Grape drink white, red.....	4,00 €
0,50 l	Bravo pomaranč, multivitamín / Orange, multivitamin juice	4,00 €
0,50 l	Rauch Ice Tea broskyňa, citrón / Peach, lemon.....	4,00 €
0,33 l	Rajec / Mineral water	3,30 €
0,50 l	Royal Crown Cola.....	4,00 €
0,33 l	Jupík jablko, jahoda / Apple, strawberry juice	3,50 €
0,25 l	Semtex Energy Drink	4,00 €

TEPLÉ NÁPOJE / HOT DRINKS

7 g	Espresso Trepallini	3,60 €
7 g	Espresso Lungo Trepallini	3,60 €
7 g	Cappuccino Trepallini	3,90 €
7 g	Latte Macchiato Trepallini	3,90 €
7 g	Viedenská káva Trepallini / Trepallini Viennese coffee	4,10 €
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	Horúce Jagertee / Hot Jagertee	4,30 €
0,04 l	Bombardino	4,20 €

CUKROVINKY A SLANÉ / SWEETS & SALTED SNACKS

1 ks / pc.	Kinder Bueno	2,00 €
1 ks / pc.	Horalka / Peanut biscuit.....	1,80 €
1 ks / pc.	Slané tyčinky Dru / Salted sticks	1,80 €

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 odbernom 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 1.6. 2025.

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 1.6. 2025.

Prices were calculated by Michal Mazalán F&B manager.

Food is weighed before cooking.



Naskenujte si QR kód svojim mobilným zariadením a prečítajte si MENU v poľskom jazyku.

Zeskanuj telefonem kod QR i przeczytaj MENU w języku polskim.



Salašníctvo v Demänovskej doline

Demänovská dolina patrila v minulosti prírode, poľovníkom, drevorubačom a pastierom. Pozemky od dávna patrili zemepánom, ktorí ich využívali na ťažbu dreva, pasenie dobytky a oviec v lete. Salašníctvo a drevorubačstvo tu bolo v minulosti až do rozmachu turizmu.

Salašníctvo a pasenie oviec prebiehalo v horských častiach Demänovskej doliny, ktoré formovali prírodu. Pre pastierov a roľníkov mal dobytok veľký hospodársky význam. Dediny z podhoria spájali svoje ovce do jedného stáda a v letných mesiacoch presnejšie od Mitra až do Michala ich bačovia vodili po doline. Na začiatku jari ovce boli v nižších polohách doliny a s ubúdajúcim snehom a oteplením postupovali vyššie. Na horských poľanách a lúčach v okolí Lúčok, Repisk, Kvasničniku (dnešné Koliesko), Podrohu a Zadných (dnešné Zadné vody, zasnežovacie jazierka) boli ideálne oblasti na spásanie dobytky. Bačovia mali v minulosti vážene povolanie v dedinách a väčšinu života prežili v horách. Ovečky tvorili základ stáda spolu s jalovinou (mladé ovečky). Pastieri, bačovia a salašnícky gazdovia bývali na salašoch, ktoré boli väčšinou z dreva - drevené koliby. Každá ovca mala svojho majiteľa dole v dedine, ktorí chodievali na salaše počas sezóny po syr a mliečne výrobky. Väčšina obživy obyvateľstva bola založená na týchto mliečnych výrobkoch.

Syry, mlieko, bryndza, maslo a žinčica boli základom v mnohých tradičných jedlách domácností obyvateľov Liptova. V tej dobe bola bryndza z Liptova známa aj za hranicami. Mikulášsky bryndziar Juráš zvykol skladovať bryndzu a syr v priestoroch jaskýň vo Vyvieraní (súčasť Demänovského jaskynného systému). Hlavnou produkciou každého salaša bol ovčí syr. Pastieri sprístupňovali pašu a pasienky pre jalovinu, kone a ovce. Taktiež cestičkami a chodníkmi sprístupňovali dolinu pre ľudí. Spásanie horských lúk bolo hlavne v týchto lokalitách a holiach okolo Tanečnice, Červenô, lesy na Saláškach a horské lúky vrchu Siná. Taktiež vápencové pohorie im nerobilo problém a vyhnali ovce cez vápencové bralá na Uhlíšťi, kde ich museli zoradiť a po jednom hnať cez úzke prte, ktoré zanechala divoká zver. Pastieri taktiež využívali chodníky po baníkoch v Širokej doline. Ovce sa za pašou sťahovali podľa výšky mladej trávy a nadmorskej výšky. Najlepší syr, žinčica a bryndza boli z hôľnej trávy. Ovce sa sťahovali s prevýšením 1000m, od 600 m n. m. pri rieke Demänovke až po najvyššie časti zjazdoviek nad Lukovou. Náklad prepravovali spočiatku na konských chrbtoch neskôr na dvojkoľosových vozoch a neskôr na štvorkolesových vozoch. Dolina v neskorších častiach bola prístupná od Maliarika cez Repiská i cez Lúčky. Spolu s príchodom oviec postupne prichádzal aj život z dedín do hôr. Po lesných cestách kadial' chodili do doliny ovce a ľudia sa v 20. storočí začala stavať ako prvá cesta k jaskyniam a postupne až na Lúčky, Záhradky a do Jasnej až k Vrbickému plesu.

Salaše v Demänovskej doline

V Demänovskej doline bolo spolu 5 salašov. Salaše sa nachádzali na Lúčkach, Repiskách, Kvasničniku, Podrohu a Zadných. Pri salaši na Podrohu postavili štál, čo bol zrubový ovčín na ochranu oviec pred vlkami a medveďmi. Štál na svoju dobu bol nadčasový lebo sa tam nachádzala betónová podlaha a ustajnené ovce boli na roštach.

Syráreň na Podrohu

Jedinečná syráreň v doline tvorila neodmysliteľnú časť v spracovávaní syra a mliečnych výrobkov. Syráreň vznikla a fungovala v 20. storočí. Jej základy vybudovali bratia Obrcianovci. K nej bola vybudovaná aj vodná elektrárňa, ktorá napájala stroje a vyrábala elektrinu. Okolo roku 1933 prvý krát vyšli bratia Obrcianovci na Podroh autom na novo vybudovanej ceste od Maliarika na Lúčky a Podroh. Počas vojny syráreň vypálili Nemci v roku 1944 a ostala z nej iba pivnica. Po roku 1957 bol majetok Obrcianovcov znárodnený štátom a bačovalo tam družstvo Demänová. V roku 1991 štát vrátil majetok naspäť rodine Obrcianovcom a začali rozmyšľať nad obnovením rodinnej tradície ovčiarstva. Znovu vybudovali salaše na Starom háji, Repiskách a Lúčkach.

Sheep farming in Demänovská dolina (valley)

Demänovská dolina belonged to nature, hunters, lumberjacks and shepherds in the past. The land has long been owned by rulers who used it for logging, grazing cattle and sheep in the summer. Sheep farming and logging were prevalent here until tourism started to boom.

Sheep were farmed and grazed in mountainous parts of the valley, which shaped the landscape. Cattle had significant economic importance for shepherds and farmers. Villages at the foothills merged their sheep into one flock and during the summer months, their shepherds led them through the valley. At the beginning of spring, the sheep were in the lower parts of the valley and as the snow melted and temperatures were rising, they moved higher. The mountain pastures and meadows around Lúčky, Repiská, Kvasničník (today's Koliesko), Podroh, and Zadné (today's Zadné vody, snowmaking ponds) were ideal areas for grazing cattle. Shepherds had a respected profession in the villages and spent most of their lives in the mountains. Sheep formed the basis of the herd along with lambs. Shepherds and shepherding farmers lived in shepherd's huts, which were mostly made of wood. Each sheep had its owner down in the village, who would visit the shepherd's hut during the season to collect cheese and dairy products. The livelihood of the population was largely based on these dairy products.

Cheese, milk, bryndza (made of sheep cheese), butter and boiled sheep whey were the basic ingredients of many traditional dishes in Liptov households. At that time, Liptov bryndza was known even beyond the borders. Juráš, a bryndza maker from Liptov, used to store bryndza and cheese in the caves of Vyvieranie (part of the Demänovská Cave System). Sheep cheese was the main product of each sheep farm. Shepherds provided pastures and grazing areas for cattle, horses and sheep. They also made the valley accessible for people by creating paths and trails. Mountain meadows were grazed mainly in these locations and clearings around Tanečnica, Červenô, forests at Salášky and the mountain meadows of Mt Siná. Limestone mountains were no problem for them either and they drove sheep through limestone crags to Uhliště, where they had to line them up and drive them one by one through narrow passes left by wild animals. Shepherds also used paths along the miners' trails in Široká dolina (valley). Sheep moved for grazing according to the height of young grass and the altitude. The best cheese, boiled whey and bryndza came from mountain grass. Sheep surmounted altitude differences of 1,000 metres, from 600 metres above sea level near the Demänovka river to the highest parts of ski slopes above Luková. The load was initially transported on horseback, then with two-wheeled carts and later with four-wheeled carts. The valley was accessible from the area of Maliarik through Repiská and also through Lúčky. Together with the arrival of sheep, life gradually moved from villages to the mountains. Along forest paths where sheep and people walked into the valley, the first road was built in the 20th century and ran to the caves and later also to Lúčky, Záhradky and Jasná and Vrbické pleso (tarn).

Sheep farms in Demänovská dolina (valley)

They were located in the areas of Lúčky, Repiská, Kvasničník, Podroh and Zadné. At the Farm in Podroh, a log sheepfold was built to protect sheep from wolves and bears. It was ahead of its time because it had a concrete floor and the housed sheep were placed on racks.

Cheese factory in Podroh

The unique cheese factory in the valley was an integral part of cheese and dairy processing. It was built and operated in the 20th century. Its foundations were established by the Obrcian brothers. A hydroelectric power plant was also built for it to power machines and produce electricity. Around 1933, the Obrcian brothers drove to Podroh by car along a newly built road from Maliarik to Lúčky and Podroh for the first time. During the war, the cheese factory was burned down by the Germans in 1944 and only the cellar remained. After 1957, the property of the Obrcian family was nationalised by the state and the Demänová cooperative shepherded there. In 1991, the state returned the property to the Obrcian family, who began to consider reviving the family tradition of sheep farming. They rebuilt shepherd's huts at Starý háj, Repiská and Lúčky.

