ATRIUM
HIGH TATRAS

JESENNÉ / ZIMNÉ
Á LA CARTE MENU

*V **TRINITY HOTELS & RESORTS** vám prinášame jedinečný gastronomický zážitok, ktorý spája kvalitu, čerstvosť a kreativitu v každom jedle.*

Naša ponuka je navrhnutá tak, aby uspokojila aj tých najnáročnejších hostí, a to v pohodlí našich hotelov, ktoré sa nachádzajú v najkrajších lokalitách Slovenska.

PREDJEDLÁ / STARTERS

120 g	**Ravioly plnené lesnými hubami, tekvicové pyré, parmezán** A1,3,7 Wild Mushroom Ravioli, pumpkin purée, Parmesan	8,00 €
0,75 l	**Nik Weis Riesling Urban** (polosuché)	24,00 €
120 g	**Tatarák z pečenej cvikly, údený pstruh, chrenový crème fraîche, čerstvý kôpor** A1,4,7 Roasted Beetroot Tartare, smoked trout, horseradish crème fraîche, fresh dill *Možnosť prípravy vo vegánskej verzii.*	9,00 €
0,75 l	**Nik Weis Riesling Urban** (polosuché)	24,00 €

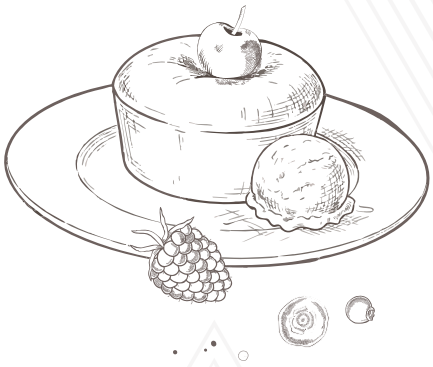
POLIEVKY / SOUPS

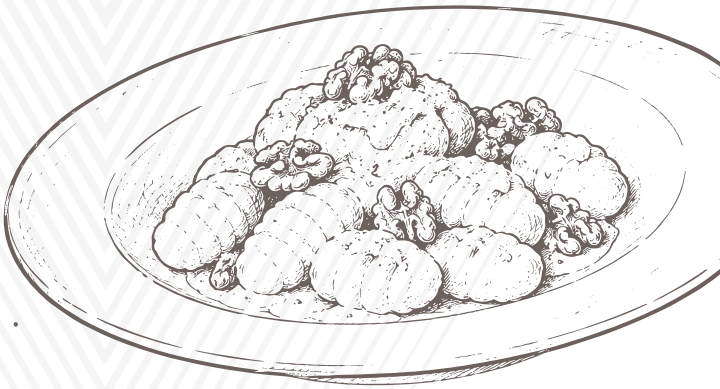
0,25 l	**16-hodinový slepačí vývar** A1,9 16-Hour Slow-Cooked Chicken Broth *Možnosť prípravy v bezlepkovej verzii.*	4,90 €
0,75 l	**Pivnica Radošina Tramín červený (polosladké)**	21,00 €
0,25 l	**Hokkaido tekvicová polievka** Hokkaido Pumpkin Soup	4,90 €
0,75 l	**Pivnica Radošina Tramín červený** (polosladké)	21,00 €

HLAVNÉ JEDLÁ / MAIN COURSES

350 g	**Bao plnené trhaným kačacím mäsom, kapustové pyré** A1,3,7,9,11 Steamed Bao Buns with Pulled Duck, cabbage purée *Možnosť prípravy vo vegánskej verzii.*	16,00 €
0,75 l	**Primitivo di Manduria Zolla** (suché)	29,50 €
150 g	**Bravčová panenka na sušených slivkách, opekané šúľance, slanina, cibuľka** A1,3,7,9 Pork Tenderloin with Prunes, crispy potato dumplings, bacon, onion	16,00 €
0,75 l	**Dunaj Radošiná** (suché)	26,00 €
150 g	**Jelenie stehno so sviečkovou omáčkou, brusnice, karlovarská knedľa** A1,3,7,9,10,11 Venison Haunch with Creamy Root Vegetable Sauce, cranberries, Bohemian Bread dumplings	20,00 €
0,75 l	**Primitivo di Manduria Zolla** (suché)	29,50 €
300 g	**Pečený pstruh na koreňovej zelenine, rascové opekané zemiaky** A4,9 Roasted Trout on Root Vegetables, caraway-roasted potatoes	19,00 €
0,75 l	**Skovajsa Veltlínske zelené** (suché)	25,90 €
180 g	**Grilované kuracie prsia, parmezánovo-zemiakové pyré, omáčka z pečeného cesnaku a tymianu, olivy, sušené paradajky** A4,9 Grilled Chicken Breast, Parmesan and potato purée, roasted garlic and thyme sauce, olives, sun-dried tomatoes	14,00 €
0,75 l	**Vins Winery Chardonnay** (suché)	22,50 €

350 g	**Gnocchi s cviklou a kozím syrom, vlašské orechy, rukola** A1,3,7,8 Beetroot Gnocchi with Goat's Cheese, walnuts, rocket *Možnosť prípravy vo vegánskej verzii.*	12,00 €
0,75 l	**Cabernet Franc Rosé Tajna** (polosuché)	26,00 €





ŠALÁTY / SALADS

300 g	**Caesar šalát s kuracím mäsom** A1,3,7,10 Chicken Caesar Salad	12,00 €
0,75 l	**Vins Winery Chardonnay** (suché)	22,50 €
300 g	**Teplý hruškový šalát, slanina, modrý syr** A7,10 Warm Pear Salad, crispy bacon, blue cheese	12,00 €
0,75 l	**Nik Weis Riesling Urban** (polosuché)	24,00 €

DEZERTY / DESSERT

120 g	**Lokše s orechovou plnkou, omáčka z lesného ovocia** A1,3,7,8 Potato Flatbreads with Walnut Filling, wild berry sauce *Možnosť prípravy vo vegánskej verzii.*	8,00 €
0,5 l	**Pivnica Radošina Hetera** (sladké)	21,00 €
80 g	**Čokoládový fondant, višňová omáčka, vanilková zmrzlina** A1,3,7 Chocolate Fondant, cherry sauce, vanilla ice cream	8,00 €
0,5 l	**Nik Weis Riesling Urban** (polosuché)	21,00 €

A 1 Obilniny obsahujúce lepok / Gluten / Aleuron, A 2 Kôrovce a výrobky z nich / Crustacea / Krustentiere, A 3 Vajcia a výrobky z nich / Eggs / Eier, A 4 Ryby a výrobky z nich / Fishes / Fische, A 5 Arašidy a výrobky z nich / Peanuts / Erdnusse, A 6 Sójové zrná a výrobky z nich / Soya beans / Sojabohnen, A 7 Mlieko a mliečne výrobky / Milk / Milch, A 8 Orechy všetky druhy / Nuts / Nüsse, A 9 Zeler a výrobky z neho / Celery / Sellerie, A 10 Horčica a výrobky z nej / Mustard / Senf, A 11 Sézamové semená a výrobky z nich / Sesame / Sesam, A 12 Oxid siričitý a siričitany / Sulfur dioxide / Schwefeldioxid, A 13 Vlčí bôb a výrobky z neho / Lupin / Lupine, A 14 Mäkkýše a výrobky z nich / Shellfishes / Weichtiere

Zmluvné ceny sú vrátane 5% DPH, 19% DPH
pri Take away a 23% DPH pri víne.
VAT is already included in final Price.

Cenník je platný od: 1. októbra 2026
The menu is valid from: 1 October 2026

Hmotnosť mäsa je uvedená po tepelnej úprave.
Weight of meat is post -heat treatment.

Kalkulant /Calculation: Peter Pješčák

Šéfkuchár/ Chef: Ján Galik v spolupráci
s Ing. Erikom Mailingom - sous chefom

atriumhotel.sk

Atrium hotel

WINE, COFFEE & TEA LOUNGE

ATRIUM HIGH TATRAS

TRINITY HOTELS & RESORTS