



RESIDENCE HOTEL

DONOVALY



À LA CARTE

GASTRONÓMIA S FANTÁZIOU



ANDREJ RÓTH – ŠÉFKUCHÁR

Andrej Róth je šéfkuchárom v HOTEL RESIDENCE**** Donovaly. Od svojich 25tich rokov bol šéfkuchárom v prémiových reštauráciách a hoteloch v Banskej Bystrici a okolí. Je členom národného tímu kuchárov Slovenska @slovak_culinary_team. Okrem toho, od roku 2015 mentor a poradca pre cateringovú spoločnosť z obce Poniky.

- dvojnásobný víťaz „súboj šéfkuchárov“ 2019 a 2023
- víťaz súťaže Majster Kuchár SR v roku 2018/2019
- hodnotiaci komisár Bocuse d Or („GASTRO OSCAR“) v roku 2023
- pravidelný účastník gastro podujatí po SR ako súťažiaci, hodnotiaci komisár alebo účinkujúci
- instagram: @andrej.roth

Andreja sme sa opýtali, čo pre neho znamená gastronómia.

Pre mňa je to súhrn vedy, náuky o labužníctve a kuchárskom umení, kde sa vždy snažím pozdvihnúť obyčajný pokrm na umeleckú úroveň. Pre mňa osobne to nie je len obyčajná práca, ale predovšetkým vášeň a poslanie, kde môžem naplno otvoriť svoju myseľ, využiť kreativitu a zhmotniť ju na tanieri. Preto sa riadim niekoľkými heslami od svetových šéfkuchárov ako napríklad:

Marco Pierre White: „Varenie je filozofia; nie recept“ a „Úspech sa rodí z arogancie, ale veľkosť pochádza z pokory!“

Tak ako platí, že človek sa učí celý život, pri kuchároch a šéfkuchároch to platí dvojnásobne,

každý deň je pre mňa výzvou naučiť sa niečo nové a posúvať sa o krok vpred.

Môžem pochváliť účasťou na kulinárskej olympiáde 2024 v Stuttgarte, odkiaľ som si spolu s národným tímom kuchárov Slovenska doniesol dve bronzové medaily za disciplínu Kuchyňa národov a Chefs Table.



Najčerstvejší úspech mám zo súťaže v talianskom Rimini, európske kolo Global Chef challenge, kde som obsadil druhé miesto v regióne stredná Európa, získal striebornú medailu a zároveň postúpil na svetové finále do Walesu, ktoré sa bude konať v máji 2026.

DEGUSTAČNÉ MENU

/ TASTING MENU

Degustačná večera má byť pre našich hostí zážitkom a zároveň prekvapením. Tak ako veľa našich hostí vníma náš hotel ako „kinder vajíčko“ – vajíčko s prekvapením, tak pristupujeme aj k nášmu degustačnému „surprise menu“ kde vás chceme prekvapiť novými chuťami, kombináciami, pocitmi a zážitkami, vďaka našim vedomostiam a skúsenostiamo jedle a surovinách, ku ktorým pristupujeme s úctou a veľkou pokorou. Naša skladba menu vždy závisí na ročnom období a sezónnosti a čerstvosti surovín.

Menu pre vás zostaví na mieru náš šéfkuchár Andrej Róth a párovanie nápojov doplní náš someliér Štefan Serafín.

Samozrejme sme veľmi flexibilní a tolerantní k intoleranciám, preto ak máte nejakú intoleranciu, alergiu, prípadne iné diétne požiadavky, prosíme Vás, aby ste nám tieto informácie oznámili minimálne dva dni vopred pred rezerváciou.

V prípade, ak chcete byť informovaný o skladbe degustačného menu a nechcete sa nechať prekvapiť, neváhajte nás kontaktovať telefonicky, alebo e-mailom, radi Vám predstavíme, čo sme si pre Vás pripravili.



3 CHODY | 55 €/ OSOBA

párovanie vín k menu 25 €

nealko párovanie 18 €

5 CHODOV | 79 €/ OSOBA

párovanie vín k menu 37 €

nealko párovanie 25 €

7 CHODOV | 99 €/ OSOBA

párovanie vín k menu 49 €

nealko párovanie 35 €

REZERVÁCIE MENU PRIJÍMAME 48 HODÍN VOPRED.



PREDJEDLÁ

/ APPETIZERS

Tradičný tatársky biftek z hovädzej sviečkovice, nakladaná zelenina* 20,90 €

*Traditional beef tartare, pickled vegetables**

Odporúčané víno: CHATEAU MAGNOL (Merlot – Cabernet Sauvignon – Cabernet Franc)
AOC, Barton & Guestier, Bordeaux Francúzsko 2018
alebo HRON suché, VIA MAGNA, Slovensko

100 g | obsahuje: 1,3,10

Hovädzie carpaccio 19,90 €

Beef carpaccio

120 g | obsahuje: 1,3,7,10

Ceviche zo zubáča, chrenová zmrzlina, uhorka, citrusy 12,20 €

Zander ceviche, horseradish ice cream, cucumber, citrus fruits

100 g | obsahuje: 3,4,7

*Neodporúča sa, aby tepelne nespracované mäso a vajcia konzumovali deti, tehotné ženy, dojčiace ženy a osoby s oslabenou imunitou.

**It is not recommend for children, pregnant women, breast feeding women and immunocompromised people to consume uncooked meat and eggs.*



POLIEVKY

/ SOUPS

Vývar podľa ponuky, rezance, mäso, zelenina

5,90 €

Broth according offer, noodles, meat, vegetables

0,25 l | obsahuje: 1,3,7,9

Krémová cuketová s brokolicou mandľami a cesnakom

5,90 €

Creamy zucchini soup with broccoli, almonds, and garlic

0,25 l | obsahuje: 7,8

Rybacia polievka zo sladkovodných rýb

6,90 €

Fish soup

0,33 l | obsahuje: 4,7

Denná polievka

5,90 €

Daily soup

0,25 l



HLAVNÉ JEDLÁ

/ MAIN COURSES

Viedenský teľací rezeň, zemiakové pyré, uhorkový šalát 22,90 €

Vienna veal schnitzel, mashed potatoes, cucumber salad

Odporúčané víno: TRI RUŽE, suché, VELKEER, Slovensko

200 g | obsahuje: 1,3,7

Kukuričné kurča, zemiakové pyré, omáčka z pečených papriek, paprikový šalát 16,90 €

Corn chicken, mashed potatoes, roasted pepper sauce, pepper salad

Odporúčané víno: RIZLING RÝNSKY, suché, VELKEER, Slovensko 2024

200 g | obsahuje: 7

Vyprážaný ovčí syr, mladé zemiaky, majonéza z údených jalapeño, nakladaná zelenina 16,90 €

Fried sheep cheese, young potatoes, smoked jalapeño mayonnaise, pickled vegetables

Odporúčané víno: MULLER THURGAU, fresh polosuché, víno CHOP, Tajna Vineyard & Winery, Slovensko 2023

160 g | obsahuje: 1,3,7,10

Bryndzové halušky so 100% ovčou bryndzou Gemerské ovečky, opečená slanina | (na vyžiadanie bezlepkové) 11,90 €

Potatoes dumplings with 100% sheep cheese and bacon | (on request gluten-free)

350 g | obsahuje: 1,3,7

Cestoviny s hovädzou sviečkovitou, rukola , vlašské orechy, parmezán

22,90 €

Pasta with beef tenderloin, arugula, walnuts, Parmesan

Odporúčané víno: DUNAJ, víno CHOP, suché, Tajna Vineyards & Winery, Slovensko 2022

300 g | obsahuje: 1,3,7,8

Cestoviny so stareným ovčím syrom a čiernym korením

14,90 €

Pasta with aged sheep cheese and black pepper

Odporúčané víno: SAVIGNON BLANC, suché, Vinodol Winery, Slovensko 2021

250 g | obsahuje: 1,3,7

Paradajkové krokety, paradajková omáčka, bylinková majonéza, starený ovčí syr

14,90 €

Tomato arancini, tomato sauce, herb mayonnaise, aged sheep cheese

Odporúčané víno: MULLER THURGAU, suché, Pivnica Čebovce, Slovensko 2023

300 g | obsahuje: 1,3,7,10





STEAK MENU

/ STEAK MENU

Steak z hovädzej sviečkovice (Južná Amerika)

29,90 €

Beef steak (South America)

200 g | obsahuje: 7

Steak z hovädzej sviečkovice (Južná Amerika)

42,90 €

Beef steak (South America)

300 g | obsahuje: 7

Rib eye steak (Južná Amerika)

43,90 €

Rib eye steak (South America)

300 g | obsahuje: 7

Obsluha Vám rada poskytne informácie aj k iným druhom steakov podľa aktuálnej dennej ponuky.

PRÍLOHY

/ SIDE DISH 150 G

Dusená ryža 2,50 €

Rice

Hranolky 4,50 €

French fries

Grilovaná zelenina 6,00 €

Grilled vegetables

Miešaný šalát 5,50 €

Mixed salad

OMÁČKY

/ SAUCE 50 G

Demi - glace ^{7,9} 5,00 €

Demi - glace sauce ^{7,9}

Bylinkové maslo ⁷ 4,00 €

Herb butter ^{7,9}

Omáčka zo zeleného korenia ^{7,9} 5,50 €

Green pepper sauce ^{7,9}

ŠALÁTY

/ SALADS

Caesar šalát - listy rímskeho šalátu, ančovičkový dressing, varené vajíčko, pancetta, parmezán, krutóny | (na vyžiadanie bezlepkové)

9,90 €

Caesar salad - romaine lettuce leaves, anchovy dressing, boiled egg, pancetta, parmesan cheese, croutons | (on request gluten-free)

250 g | obsahuje: 1,3,4,7,10

+ kuracie mäso / *chicken meat*

80 g | obsahuje: 7

6,90 €

INDICKÉ JEDLÁ

/ INDIAN MENU

Kuracie „Butter Masala“, indická ryža

16,90 €

Chicken „Butter Masala“, Indian rice

250 g | obsahuje: 7, 8,9,11

Karfiol Manchurian, koriander mayo, uhorkový jogurt, byliny

14,90 €

Cauliflower Manchurian, coriander mayo, cucumber yogurt, herbs

350 g | obsahuje: 1,3,7,8

DEZERTY

/ DESSERTS

Šúl'ance s makom a maslom /orechy, mak ,strúhanka/
(na vyžiadanie bezlepkové)

6,90 €

*Potato dumplings with poppy seeds and butter /nuts, poppy seeds, breadcrumbs/
(on request gluten-free)*

150 g | obsahuje: 1,3,7,8

Zmrzlina / sorbet

5,90 €

Ice cream / sorbet

Podľa ponuky dňa

According to daily menu



DETSKÉ MENU

/ KIDS MENU



Vyprážený kurací rezník

Fried chicken cutlet

80 g | obsahuje: 1,3,7

6,90 €

Prírodný kurací rezník

Natural chicken steak

80 g | obsahuje: 7

6,90 €

Kuracie kúsky na mrkve s hráškom

Chicken pieces on carrots with peas

80 g | obsahuje: 7

6,90 €

Cestoviny s paradajkovým krémom a syrom

Pasta with tomato sauce and cheese

150 g | obsahuje: 1,3,7

7,90 €

Krupicová kaša s maslom a grankom

Semolina porridge with butter and cocoa

150 g | obsahuje: 1,7

9,90 €

PRÍLOHY

/ SIDE DISH

Dusená ryža

Rice (150 g)

2,50 €

Hranolky

Frech fries (150 g)

4,50 €

Varené zemiaky

Boiled potatoes (200 g)

4,50 €

Miešaný šalát

Mixed salad (150 g)

5,50 €

Kečup

Ketchup (50 g)

1,50 €

Tatárska omáčka

Tartar sauce (50 g | obsahuje: 3,7)

1,50 €

ZOZNAM ALERGÉNOV

/ LIST OF ALLERGENS

1. Obilniny obsahujúce lepok / t.j. pšenica, raž, jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridné odrody /
2. Kôrovce a výrobky z nich
3. Vajcia a výrobky z nich
4. Ryby a výrobky z nich
5. Arašidy a výrobky z nich
6. Sójové zrná a výrobky z nich
7. Mlieko a výrobky z neho
8. Orechy, ktorými sú mandle, lieskové orechy, vlašské orechy, kešu, pekanové orechy, para orechy, pistácie, makadamové orechy a výrobky z nich
9. Zeler a výrobky z neho.
10. Horčica a výrobky z nej
11. Sezamové semená a výrobky z nich
12. Oxid siričitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg alebo 10 mg/l
13. Vlčí bôb a výrobky z neho
14. Mäkkýše a výrobky z nich

1. Cereals containing gluten / that means wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybrid varieties /.
2. Crustaceans and products of them
3. Eggs and products of them.
4. Fish and products of them
5. Peanuts and products of them
6. Soybeans and products of them
7. Milk and products of them
8. Nuts, which are almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans nuts, brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and products of them
9. Celery and celery products
10. Mustard and products of them
11. Sesame seeds and products of them
12. Sulfur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/l.
13. Lupins and products thereof
14. Molluscs and products of them



JEDÁLNY LÍSTOK ZOSTAVIL / MENU PREPARED BY
ANDREJ RÓTH, ŠÉFKUCHÁR

CENY KALKULOVAL / PRICES CALCULATED BY
ANDREJ RÓTH, ŠÉFKUCHÁR

Váha mäsa je uvedená v surovom stave a po tepelnej úprave.
Jedálny lístok je platný od 15. augusta 2025

WWW.RESIDENCEHOTEL.EU



RESIDENCE HOTEL

DONOVALY