



RESIDENCE HOTEL

DONOVALY



À LA CARTE

GASTRONÓMIA S FANTÁZIOU



2026
Gault & Millau
INTERNATIONAL GUIDE
METRO

falstaff
90
POINTS
2026

RESIDENCE HOTEL
DORVILLE
ANDRE
EXECUTIVE

RESIDENCE HOTEL
DORVILLE
NOVALY

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 skúsenostiam o 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: *HRON suché, VIA MAGNA, Slovensko*

Recommended wine: *HRON dry, VIA MAGNA, Slovakia*

100 g | obsahuje/ allergens: 1,3,7,10

Hovädzie carpaccio 19,90 €

Beef carpaccio

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

Šalátové srdiečka, caesar mayo, sardelové očka, starený ovčí syr, slanina, žltok, nachos 9,90 €

Baby gem lettuce, caesar mayo, anchovies, aged sheep cheese, bacon, egg yolk, nachos

150 g | obsahuje/ allergens: 1,3,4,7,10

*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, zelenina

5,90 €

Broth according offer, noodles, vegetables

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

Hráškový krém, žltok, bryndza

5,90 €

Green pea cream soup, egg yolk, "bryndza" (sheep cheese)

0,25 l | obsahuje/ allergens: 3,7

Zeleninové consommé, pohánkové rezance, jarná zelenina, amarant, byliny

6,90 €

Vegetable consommé, buckwheat noodles, spring vegetables, amaranth, herbs

0,25 l | obsahuje/ allergens: 4,7

Denná polievka

5,90 €

Daily soup

0,25 l



HLAVNÉ JEDLÁ

/ MAIN COURSES

Teľací chrbát, brzlík, hrášok, pór, špargľa, jus 29,90 €
Veal loin, sweetbreads, peas, leek, asparagus, jus

Odporúčané víno: DUNAJ, víno CHOP, suché, Tajna Vineyards & Winery, Slovensko 2022
Recommended wine: DUNAJ, wine CHOP, dry, Tajna Vineyards & Winery, Slovakia 2022

160 g | obsahuje/ allergens: 7,10

Losos, špargľa, fazuľka, zemiaky, bernská omáčka byliny 26,90 €
Salmon, asparagus, beans, potatoes, Béarnaise sauce, herbs

Odporúčané víno: SAUVIGNON BLANC, suché, RARIGA, Slovensko 2025
Recommended wine: SAUVIGNON BLANC, dry, RARIGA, Slovakia 2025

160 g | obsahuje/ allergens: 1,2,3,4,7,8,10,14

Viedenský teľací rezeň, zemiakové pyr , uhorkov  šal t 22,90 €
Vienna veal schnitzel, mashed potatoes, cucumber salad

Odpor can  v no: RIZLING R YNSKY, Šarkaperky, such , RARIGA, Slovensko 2023
Recommended wine: RIESLING, Šarkaperky, dry, RARIGA, Slovakia 2023

200 g | obsahuje/ allergens: 1,3,7

Kukuri n  kur a, zemiakov  pyr  s ov m staren m syrom, vari cia mrkvy, hr šok, om  ka z kurac ch ko , bylinkov  majon za 16,90 €
Corn-fed chicken, potato pur e with aged sheep cheese, carrot variation, peas, chicken skin sauce, herb mayonnaise

Odpor can  v no: Chardonnay, such , Martin Pomfy - MAV N SELECTION, Slovensko 2024
Recommended wine: Chardonnay, dry, Martin Pomfy - MAV N SELECTION, Slovakia 2024

200 g | obsahuje/ allergens: 3,7,10

Kuracie „Butter Masala“, indick  ry a 16,90 €
Chicken „Butter Masala“, Indian rice

Odpor can  v no: TRI RU E, such , Velkeer, Slovensko
Recommended wine: TRI RU E, dry, Velkeer, Slovakia

250 g | obsahuje/ allergens: 8,9,11

**Vyprážený ovčí syr, mladé zemiaky, majonéza z údených jalapeño,
nakladaná zelenina** 16,90 €
*Fried sheep cheese, young potatoes, smoked jalapeño mayonnaise,
pickled vegetables*

Odporúčané víno: Rizling Vlašský, akostné odrodové, suché, Pavelka a syn, Slovensko 2023
Recommended wine: WELSCHRIESLING, varietal wine, dry, Pavelka a syn, Slovakia 2023

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

**Bryndzové halušky so 100% ovčou bryndzou Gemerské ovečky
(na vyžiadanie bezlepkové)** 11,90 €
Potatoes dumplings with 100% sheep cheese and bacon (on request gluten-free)

350 g | obsahuje/ allergens: 1,3,7

Cestoviny s hovädzou sviečkovitou, rukola, vlašské orechy, parmezán 22,90 €
Pasta with beef tenderloin, arugula, walnuts, Parmesan chesse

Odporúčané víno: DUNAJ, suché, Château Rúbaň, Slovensko 2022
Recommended wine: DUNAJ, dry, Château Rúbaň, Slovakia 2022

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

Cestoviny so stareným ovčím syrom a čiernym korením 14,90 €
Pasta with aged sheep cheese and black pepper

Odporúčané víno: RIZLING RÝNSKY, Šarkaperky, suché, RARIGA, Slovensko 2023
Recommended wine: RIESLING, Šarkaperky, dry, RARIGA, Slovakia 2023

250 g | obsahuje/ allergens: 1,3,7





STEAK MENU

/ STEAK MENU

Steak z hovädzej sviečkovice (Južná Amerika)

Beef steak (South America)

200 g | obsahuje/ allergens: 7

29,90 €

Steak z hovädzej sviečkovice (Južná Amerika)

Beef steak (South America)

300 g | obsahuje/ allergens: 7

42,90 €

Rib eye steak (Južná Amerika)

Rib eye steak (South America)

300 g | obsahuje/ allergens: 7

43,90 €

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 ^{7,9} 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/ allergens: 1,3,4,7,10

+ kuracie mäso / *chicken meat*

80 g | obsahuje/ allergens: 7

6,90 €



DEZERTY

/ DESSERTS

Šúlance 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/ allergens: 1,3,7,8

Zmrzlina / sorbet podľa dennej ponuky 5,90 €

Ice cream / sorbet according to daily menu

Creme brulé z bielej čokolády, malinový sorbet 9,90 €

White chocolate Crème Brûlée, raspberry sorbet

120 g | obsahuje/ allergens: 7,8

Čokoládové pavé, pistáciová sušienka, yuzu sorbet, meringue 12,90 €

Chocolate Pavé, pistachio biscuit, yuzu sorbet, meringue

200 g | obsahuje/ allergens: 1,3,7,8



ДИТЯКІ МІЛАНКІ

DETSKÉ MENU

/ KIDS MENU



Vyprážený kurací rezník / Fried chicken cutlet 80 g obsahuje/ allergens: 1,3,7	6,90 €
Prírodný kurací rezník / Natural chicken steak 80 g obsahuje/ allergens: 7	6,90 €
Halušky s taveným syrom / Potato dumplings with melted cheese 150 g obsahuje/ allergens: 1,3,7	7,90 €
Kuracie kúsky na mrkve s hráškom / Chicken pieces on carrots with peas 80 g obsahuje/ allergens: 7	6,90 €
Cestoviny s paradajkovým krémom a syrom / Pasta with tomato sauce and cheese 150 g obsahuje/ allergens: 1,3,7	7,90 €
Krupicová kaša s maslom a grankom / Semolina porridge with butter and cocoa 150 g obsahuje/ allergens: 1,7	9,90 €
Palacinka s Nutellou alebo džemom / Pancakes with Nutella or jam 150 g obsahuje/ allergens: 1,3,7	5,50 €

PRÍLOHY

/ SIDE DISH

Dusená ryža 2,50 € <i>Rice (150 g)</i>	Miešaný šalát 5,50 € <i>Mixed salad (150 g)</i>
Hranolky 4,50 € <i>Frech fries (150 g)</i>	Kečup 1,50 € <i>Ketchup (50 g)</i>
Varené zemiaky 4,50 € <i>Boiled potatoes (200 g)</i>	Tatárska omáčka/ Tartar sauce 1,50 € (50 g obsahuje/ allergens: 3,7)

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 1. máj 2026

WWW.RESIDENCEHOTEL.EU



RESIDENCE HOTEL

DONOVALY