



RESIDENCE HOTEL

DONOVALY

À la carte

J E S E Ň / Z I M A · A U T U M N / W I N T E R
2 0 2 6 / 2 0 2 7



RESIDENCE HOTEL**** DONOVALY



Náš tím

RESIDENCE HOTEL *** DONOVALY

Andrej Róth

šéfkuchár

Andrej Róth je šéfkuchárom **RESIDENCE HOTEL**** Donovaly**, kde vedie kuchársky tím a podieľa sa na tvorbe moderného gastronomického konceptu hotela. Od svojich 25 rokov pôsobil ako šéfkuchár v prémiových reštauráciách a hoteloch v Banskej Bystrici a okolí. Je členom Slovak Culinary Team — Národného tímu kuchárov Slovenska a od roku 2015 zároveň mentorom a poradcom pre cateringovú spoločnosť z Poníku. Svoje skúsenosti z prestížnych medzinárodných súťaží prináša priamo do kuchyne hotela, kde sa zameriava na modernú gastronómiu, sezónnosť, kvalitné lokálne suroviny a čisté, vyvážené chute.

NAJVÝZNAMNEJŠIE ÚSPECHY

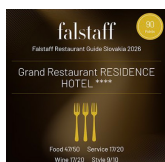
- 2026 12. miesto na svete a bronzové pásmo na svetovom finále **Global Chefs Challenge** vo Walese ako člen Slovak Culinary Team spolu s commis kuchárom Alexom Beerom — historicky najlepší výsledok Slovenska v tejto súťaži
- 2025 2. miesto v regióne Stredná Európa a strieborná medaila na európskom kole Global Chefs Challenge v Rimini
- 2025 2. miesto na **Bocuse d'Or National Selection Slovakia**
- 2024 dve bronzové medaily z Kulinárskej olympiády v Stuttgarte — Kuchyňa národov a Chefs Table
- 2023 hodnotiaci komisár Bocuse d'Or („Gastro Oscar“)
- 2023 víťaz Súboja šéfkuchárov — druhýkrát po roku 2019
- 2019 víťaz súťaže Majster Kuchár SR 2018/2019

ČO PRE MŇA ZNAMENÁ GASTRONÓMIA

Pre mňa je gastronómia súhrnom vedy, náuky o labužníctve a kuchárskom umení, kde sa vždy snažím pozdvihnúť obyčajný pokrm na umeleckú úroveň. Nie je to len obyčajná práca, ale predovšetkým vášeň a poslanie, kde môžem naplno otvoriť svoju myseľ, využiť kreativitu a zhmotniť ju na tanieri.

„Varenie je filozofia; nie recept.“ — Marco Pierre White

Instagram: @andrej.roth



Pod jeho vedením získala **Grand Restaurant** významné gastronomické ocenenia: v hodnotení **Gault&Millau Slovakia 2026** 13 bodov a dve čapice, v hodnotení **Falstaff Slovensko 2026** tri vidličky a 2. miesto medzi najlepšími reštauráciami Banskobystrického kraja.

Degustačné menu *Tasting menu*

Degustačná večera má byť pre našich hostí zážitkom a zároveň prekvapením. Tak ako veľa 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. Skladba menu vždy závisí od ročného obdobia, sezónnosti a čerstvosti surovín.

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

Sme flexibilní a tolerantní k intoleranciám — ak máte intoleranciu, alergiu, prípadne iné diétne požiadavky, prosíme vás, aby ste nám ich oznámili minimálne dva dni pred rezerváciou. Ak chcete byť o skladbe degustačného menu informovaný vopred, radi vám ho predstavíme telefonicky alebo e-mailom.



3 CHODY

55 €
/ OSOBA

párovanie vín 25 €
nealko párovanie 18 €

5 CHODOV

79 €
/ OSOBA

párovanie vín 37 €
nealko párovanie 25 €

7 CHODOV

99 €
/ OSOBA

párovanie vín 49 €
nealko párovanie 35 €



Predjedlá

APPETIZERS

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 · ALERGÉNY / ALLERGENS 1,3,7,10

Telací chrbát, marinovaný tuniak, tuniaková majonéza, kapari, horčica 19,90 €

Veal loin, marinated tuna, tuna mayonnaise, capers, mustard

Odporúčané víno: RULANDSKÉ ŠEDÉ, suché, Elesko, Slovensko 2022

Recommended wine: PINOT GRIS, dry, Elesko, Slovakia 2022

120 G · ALERGÉNY / ALLERGENS 1,3,7,10

Foie gras, marhule v rôznych textúrach, pekanové orechy, maslová brioška 20,90 €

Foie gras, apricots in various textures, pecan nuts, butter brioche

Odporúčané víno: CUVEÉ JOZEF, suché, Víno Kmeťo, Slovensko 2022/2023

Recommended wine: CUVEÉ JOZEF, dry, Víno Kmeťo, Slovakia 2022/2023

100 G · ALERGÉNY / ALLERGENS 1,3,7,8,10

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

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



Polievky

SOUPS

Polievky

Soups

Vývar podľa dennej ponuky 5,90 €

Broth according to the daily offer

0,25 L · ALERGÉNY / ALLERGENS 1,3,7,9

Tekvicové velouté so sladkokyslými kuriatkami, creme fraiche,
syrom cottage, semiačkami a čipsom 7,90 €

Pumpkin velouté with sweet and sour chanterelles, crème fraîche, cottage cheese, seeds and crisp

0,25 L · ALERGÉNY / ALLERGENS 1,7

Boršč s hovädzím mäsom, cviklové ravioly s creme fraiche a
pažitkou 6,90 €

Borscht with beef, beetroot ravioli with crème fraîche and chives

0,25 L · ALERGÉNY / ALLERGENS 7,9

Denná polievka 5,90 €

Daily soup

0,25 L



Hlavné jedlá

MAIN COURSES

Hlavné jedlá *Main courses*

Jelení chrbát, foie gras, zemiaky, cvikla, huby, černice, jus 29,90 €

Venison loin, foie gras, potatoes, beetroot, mushrooms, blackberries, jus

Odporúčané víno: PINOT NOIR (RESERVA), suché, Vladimír Hronský, Slovensko 2021

Recommended wine: PINOT NOIR (RESERVA), dry, Vladimír Hronský, Slovakia 2021

160 G · ALERGÉNY / ALLERGENS 7

Kačacie prsia, gyoza plnená foie gras, tekvicové pyré, cvikla, perlová cibuľka, višne, jus 22,90 €

Duck breast, gyoza filled with foie gras, pumpkin purée, beetroot, pearl onion, cherries, jus

Odporúčané víno: FRANKOVKA MODRÁ, suché, Velkeer, Slovensko 2023

Recommended wine: FRANKOVKA MODRÁ, dry, Velkeer, Slovakia 2023

200 G · ALERGÉNY / ALLERGENS 1,3,7

Losos, tekvicové pyré, nakladaná tekvica, pak choi, huby shiitake, žinčicové tom yum, kaviár 26,90 €

Salmon, pumpkin purée, pickled pumpkin, pak choi, shiitake mushrooms, sheep's milk žinčica tom yum, caviar

Odporúčané víno: RIZLING RÝNSKY, akostné D.S.C., suché, Víno Kmeťo, Slovensko 2024

Recommended wine: RIZLING RÝNSKY, D.S.C., dry, Víno Kmeťo, Slovakia 2024

160 G · ALERGÉNY / ALLERGENS 1,2,3,4,7,8,10,14

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

Vienna veal schnitzel, mashed potatoes, cucumber salad

Odporúčané víno: RIZLING RÝNSKY, Šarkaperky, suché, RARIGA, Slovensko 2023

Recommended wine: RIESLING, Šarkaperky, dry, RARIGA, Slovakia 2023

200 G · ALERGÉNY / ALLERGENS 1,3,7

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

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

350 G · ALERGÉNY / ALLERGENS 1,3,7

Kukuričné kurča so zemiakovým pyré, hríby, čierny cesnak,
lieskové oriešky a kurací jus 16,90 €

Corn-fed chicken with potato purée, mushroom, black garlic, hazelnuts and chicken jus

Odporúčané víno: CHARDONNAY, suché, Martin Pomfy — MAVÍN SELECTION, Slovensko 2024

Recommended wine: CHARDONNAY, dry, Martin Pomfy — MAVÍN SELECTION, Slovakia 2024

200 G · ALERGÉNY / ALLERGENS 6,7,8,10

Kuracie „Butter Masala“, indická ryža 16,90 €

Chicken „Butter Masala“, Indian rice

Odporúčané víno: TRI RUŽE, polosuché, Velkeer, Slovensko

Recommended wine: TRI RUŽE, semi-dry, Velkeer, Slovakia

250 G · ALERGÉNY / ALLERGENS 8,9,11

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: RIZLING VLAŠSKÝ, akostné odrodové, suché, Pavelka a syn, Slovensko 2023

Recommended wine: WELSCHRIESLING, varietal wine, dry, Pavelka a syn, Slovakia 2023

120 G · ALERGÉNY / ALLERGENS 1,3,7,10

Cestoviny s hovädzou sviečkovitou, rukola, vlašské orechy,
parmezan 22,90 €

Pasta with beef tenderloin, arugula, walnuts, Parmesan

Odporúčané víno: DUNAJ, suché, Château Rúbaň, Slovensko 2022

Recommended wine: DUNAJ, dry, Château Rúbaň, Slovakia 2022

300 G · ALERGÉNY / ALLERGENS 1,3,7,8

Cestoviny s tekvicovým krémom, chorizom, ovčím syrom a
bylinkami 14,90 €

Pasta with pumpkin cream, chorizo, sheep's cheese and herbs

Odporúčané víno: TRI RUŽE, polosuché, Velkeer, Slovensko

Recommended wine: TRI RUŽE, semi-dry, Velkeer, Slovakia

250 G · ALERGÉNY / ALLERGENS 1,3,7



Steaky

STEAK MENU

Steaky

Steak menu

Steak z hovädzej sviečkovice (Južná Amerika)

29,90 €

Beef steak (South America)

200 G · ALERGÉNY / ALLERGENS 7

Steak z hovädzej sviečkovice (Južná Amerika)

42,90 €

Beef steak (South America)

300 G · ALERGÉNY / ALLERGENS 7

Rib eye steak (Argentína)

43,90 €

Rib eye steak (Argentina)

300 G · ALERGÉNY / ALLERGENS 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-glacé

5,00 €

Demi-glacé sauce · 7,9

Bylinkové maslo

4,00 €

Herb butter · 7,9

Omáčka zo zeleného korenia

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 · ALERGÉNY / ALLERGENS 1,3,4,7,10

+ kuracie mäso / *chicken meat*

6,90 €

80 G · ALERGÉNY / ALLERGENS 7



Dezerty

DESSERTS

Dezerty

Desserts

Šúľance 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 · ALERGÉNY / ALLERGENS 1,3,7,8

Zmrzlina / sorbet podľa dennej ponuky 5,90 €

Ice cream / sorbet according to daily menu

Pečená hruška s makovým sponge cakeom, zmrzlinou z tonka fazule, slaným karamelom, hruškovým želé s hruškovitou a mandľami 12,90 €

Baked pear with poppy seed sponge cake, tonka bean ice cream, salted caramel, pear jelly with pear brandy and almonds

Odporúčané víno: TOKAJSKÝ VÝBER, 5-putňový, sladké, J & J Ostrožovič, Slovensko

Recommended wine: TOKAJI ASZÚ, 5 Puttonyos, sweet, J & J Ostrožovič, Slovakia

120 G · ALERGÉNY / ALLERGENS 1,3,7,8

Čokoláda, malinová zmrzlina, pena z ovčieho jogurtu, červené lesné ovocie, čokoládový crumble 12,90 €

Chocolate, raspberry ice cream, sheep's yogurt mousse, red berries, chocolate crumble

150 G · ALERGÉNY / ALLERGENS 1,3,7,8



Detské menu

KIDS MENU

Detské menu

Kids menu



Vyprážený kurací rezník / *Fried chicken cutlet*

80 G · ALERGÉNY / ALLERGENS 1,3,7

6,90 €

Prírodný kurací rezník / *Natural chicken steak*

80 G · ALERGÉNY / ALLERGENS 7

6,90 €

Halušky s taveným syrom / *Potato dumplings with melted cheese*

150 G · ALERGÉNY / ALLERGENS 1,3,7

6,90 €

Kuracie kúsky na mrkve s hráškom / *Chicken pieces on carrots with peas*

80 G · ALERGÉNY / ALLERGENS 7

6,90 €

Cestoviny s paradajkovým krémom a syrom / *Pasta with tomato sauce and cheese*

150 G · ALERGÉNY / ALLERGENS 1,3,7

7,90 €

Krupicová kaša s maslom a grankom / *Semolina porridge with butter and cocoa*

150 G · ALERGÉNY / ALLERGENS 1,7

9,90 €

Palacinka s Nutellou alebo džemom / *Pancakes with Nutella or jam*

150 G · ALERGÉNY / ALLERGENS 1,3,7

5,50 €

Prílohy SIDE DISH

Dusená ryža
Rice · 150 g

2,50 €

Miešaný šalát
Mixed salad · 150 g

5,50 €

Hranolky
French fries · 150 g

4,50 €

Kečup
Ketchup · 50 g

1,50 €

Varené zemiaky
Boiled potatoes · 200 g

4,50 €

Tatárska omáčka
Tartar sauce · 50 g · 3,7

1,50 €

Zoznam alergénov *List of allergens*

- I Obilniny obsahujúce lepok / pšenica, raž, jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridné odrody /
Cereals containing gluten / wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybrid varieties /
- 2 Kôrovce a výrobky z nich
Crustaceans and products of them
- 3 Vajcia a výrobky z nich
Eggs and products of them
- 4 Ryby a výrobky z nich
Fish and products of them
- 5 Arašidy a výrobky z nich
Peanuts and products of them
- 6 Sójové zrná a výrobky z nich
Soybeans and products of them
- 7 Mlieko a výrobky z neho
Milk and products of them
- 8 Orechy — mandle, lieskové orechy, vlašské orechy, kešu, pekanové orechy, para orechy, pistácie, makadamové orechy a výrobky z nich
Nuts — almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and products of them
- 9 Zeler a výrobky z neho
Celery and celery products
- IO Horčica a výrobky z nej
Mustard and products of them
- II Sezamové semená a výrobky z nich
Sesame seeds and products of them
- I2 Oxid siričitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg alebo 10 mg/l
Sulfur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/l
- I3 Vlčí bôb a výrobky z neho
Lupins and products thereof
- I4 Mäkkýše a výrobky z nich
Molluscs and products of them



Dobrá chuť

BON APPÉTIT

JEDÁLNY LÍSTOK ZOSTAVIL A CENY KALKULOVAL

Andrej Róth
šéfkuchár / executive chef

Jedálny lístok je platný od 15. septembra 2026.


RESIDENCE HOTEL

DONOVALY

WWW.RESIDENCEHOTEL.EU