



Menu á la carte



**DREVENICE
RESORT**
Terchová



WITAMY W OŚRODKU DREVENICE TERCHOVÁ



Jesteś we właściwym miejscu, jeśli szukasz miejsca na doskonały relaks na łonie natury z rodziną, przyjaciółmi lub wysokiej jakości usług dla teambuildingu w firmie.

Relaks w basenie z dyszami masującymi i przeciwprądem

Dzięki najnowocześniejszej technologii OSPA, naturalna sól i węgiel aktywny gwarantują doskonałą jakość wody o wysokiej zawartości tlenu, łagodną dla oczu i skóry. Ciesz się wolnym czasem w przyjemnym świetle saun.

**WELL
NESS**

*Podaruj swojemu ciału
wspaniałe przeżycie.*

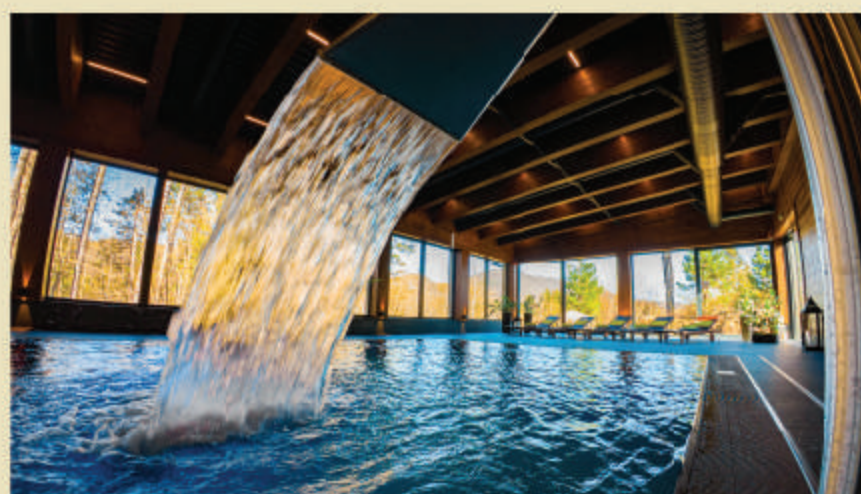
Piwnie SPA z pewnością złagodzi stres, uspokoi umysł, rozgrzeje całe ciało i wzmocni odporność. Odmłodzenie skóry, wzmocnienie porostu włosów i lepszy sen to kolejne przyjemne bonusy.



Przyjemne spędzony czas w restauracji można sobie uprzyjemnić degustacją piwa Vršky z browaru rzemieślniczego. Na zwiedzanie browaru Vršky można się zapisać z wyprzedzeniem, a na zamówienie możemy także przygotować BEERBUILDING (firmowe zabawy piwne).

eBike
share

Skorzystaj z pierwszej współdzielonej oferty e-MTB w dolinach Vrátná i Terchovská aż do Varína. Do dyspozycji jest 7 stacji dokujących i 60 rowerów górskich z napędem elektrycznym. Rowery możesz po prostu pożyczyć go za pomocą pobranego pliku aplikacja.



Przystawki

 	100 g/140 g	Stek tatarski z polędwicy wołowej z tostami do wyboru (na życzenie gościa, podawany na surowo)** 1, 3, 6, 7, 10, 12 /pochodzenie mięsa: Słowacja/	17,50 €
	4 ks		
 	60 g/100 g	Grillowany wędzony oscypek na opiekany ziołowym chlebie domowym z żurawiną i chipsem z boczku 1, 7	8,50 €
 	120 g/105 g 3 ks	Domowy pasztet z kaczki, cebulowe chutney z domowym chlebem 1, 3, 7 /pochodzenie mięsa: Słowacja, Węgry/	9,80 €

Zupy

	0,33 l	Esencjonalny domowy rosół z kluskami, blanszowaną włoszczyzną i mięsem 1, 3, 9	4,50 €
 	0,33 l	Niezabielana zupa czosnkowa ze smażoną szynką, tartym serem i grzankami 1, 3, 9	4,50 €
 	0,33 l/2 ks	„Terchovska” kwaśnica z grzybami leśnymi, mięsem i wędzoną kielbasą, chleb domowy 1, 7, 12	5,20 €
	0,33 l	Zupa krem z pomidorów z ziołowym Pesto, parmezanem i sztangłą typu pizza 1, 7, 12	5,20 €

Tradycyjne specjały Drevenice Terchová

 	350 g/40 g	Domowe ziemniaczane haluszki z bryndzą (bryndza z Turčianska bryndziareň), skwarkami z wędzonego boczku i szczypiorkiem 1, 3, 7	11,20 €
			
 	350 g/80 g	Domowe ziemniaczane haluszki z bryndzą (bryndza z Turčianska bryndziareň), pieczoną wędzoną kielbasą, tartym serem i szczypiorkiem 1, 3, 7	11,20 €
			
 	370 g/40 g	Domowe strapačky (kluski) z kiszoną kapustą, skwarkami z wędzonego boczku i smażoną cebulką 1, 3, 12	9,80 €
 			
	300 g/40 g	Pierogi z bryndzą, śmietaną, skwarkami z boczku i szczypiorkiem 1, 3, 7	10,50 €
 	180 g/250 g	Plastry boczku wieprzowego na domowych kluseczkach ziemniaczanych z kiszoną kapustą, sos demi-glace 1, 3, 7, 9, 12 /pochodzenie mięsa: Słowacja/	12,50 €
			
 	180 g/150 g	Gulasz z dziczyzny na ciemnym piwie „Vršky”, knedlik bulczany z boczkiem i żurawiną 1, 3, 10, 12 /pochodzenie mięsa: Słowacja/	14,90 €

* danie można przygotować w wersji bezglutenowej za dopłatą 1,20 €

Szanowni Goście, w celu zachowania płynności obsługi, nie ma możliwości dzielenia rachunku na więcej rachunków. Dziękujemy za zrozumienie

 120 g/70 g Pasterski ser z szynką w cieście piwnym 9,50 €
podawanym z małą mieszaną sałatką ^{1, 3, 7, 10, 12}

 200 g/200 g Pierś z kaczki „sous vide”, puree z czerwonej kapusty, 19,50 €
pieczone kluski ziemniaczane z cebulą i boczkiem ^{1, 3, 9, 12}
/pochodzenie mięsa: Czechy, Węgry/

 *  890 g/310 g Piwna misa Vršky /dla 2 osób/ 27,90 €
210 g żeberka wieprzowe „sous vide”, kotleciki wieprzowe,
grillowany oscypek, pieczony boczek, pieczona wędzona
kielbasa, pieczone ziemniaki z cebulą, marynowana sałatka
warzywna, ogórek kiszony, papryka typu kozi róg,
musztarda, tarty chrzan ^{7, 10, 12}
/pochodzenie mięsa: Słowacja, Czechy/

Ryby

 250 g/200 g Pieczony pstrąg tęczowy bez ości (pstrąg z hodowli 17,90 €
– Krasňanské stawy rybne) z parmezanem, podawany
z pieczoną marchewką paryską i młodym szpinakiem,
ziołowym pesto oraz z dipem cytrusowym ^{3,4, 7}
(za każde dodatkowe 10 g pstrąga pobieramy opłatę 0,35 €)
/pochodzenie mięsa: Słowacja/

 180 g/150 g Grillowany łosoś z pieczonym burakiem 19,90 €
i limonkowym beurre blanc ^{3, 4, 7, 12}

Drób

 200 g/120 g Grillowany stek z kurczaka nadziewany wędzonym 12,90 €
oscypkiem owinięty prosciutto, podawany z chutney'em
z cukinii, pieczarek i jabłek ^{4, 6, 7, 12}
/pochodzenia mięsa: Słowacja/

  180 g/70 g Grillowana pierś drobiowa z demi glace 10,20 €
i małą sałatką mieszaną ^{7, 9, 10}
/pochodzenia mięsa: Słowacja/

*   180 g/70 g Panierowany kotlet drobiowy z sałatką coleslaw ^{1, 3, 7, 12} 10,70 €
/pochodzenia mięsa: Słowacja/

Wieprzowina

 180 g/200 g Stek z polędwicy wieprzowej „sous vide” 16,50 €
na ziemniaczanym gratin z sosem grzybowym ^{3, 6, 7}
/pochodzenie mięsa: Słowacja/

  180 g/70 g Roladki schabowe „sous-vide” 10,20 €
z sosem demi-glace i surówką ^{7, 9, 10}
/pochodzenie mięsa: Słowacja/

*   180 g/70 g Panierowany kotlet wieprzowy z sałatką coleslaw ^{1, 3, 7, 12} 10,70 €
/pochodzenie mięsa: Słowacja/

* danie można przygotować w wersji bezglutenowej za dopłatą 1,20 €



500 g/60 g
/50 g

Żeberka marynowane „sous vide” w marynacie korzennej z sosem BBQ, podawane z sałatką čalamáda, papryczką, ogórkiem kiszonym, musztardą, chrzanem i domowym chlebem ^{1, 3, 9, 10, 12}
/pochodzenie mięsa: Słowacja, Czechy/

18,90 €



Wołowina



180 g/0,1 l

Flank steak „sous vide” z sosem z różowego pieprzu i brandy ^{6, 7, 12}
/pochodzenie mięsa: Słowacja, Irlandia/

17,90 €

220 g/50 g

Burger z filetowanymi policzkami wołowymi „sous vide”, sałatką, dresingiem czosnkowym, czerwoną cebulą, sałatką coleslaw i frytkami stekowymi ^{1, 3, 7}
/pochodzenie mięsa: Słowacja, Austria/

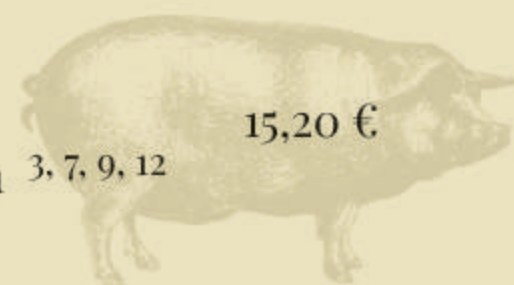
14,90 €



180 g/200 g

Policzki wołowe „sous vide” na sosie z warzyw korzeniowych i wina porto, z ziemniakami gratin ^{3, 7, 9, 12}
/pochodzenie mięsa: Słowacja, Austria/

15,20 €



Sałatki



200 g/100 g

Salata rzymska z grillowanymi kawałkami kurczaka, sosem Cezar, pomidorkami koktajlowymi, grzankami i parmezanem ^{1, 3, 4, 7}
/pochodzenie mięsa: Słowacja/

13,50 €

100 g/250 g
/60 g

Mix sałat z grillowanym kozim serem, marynowanymi gruszkami, karmelizowanymi orzechami włoskimi, ogórkiem, pomidorkami koktajlowymi, czerwoną cebulą, dressingiem winegret i paluchami pizzowymi ^{1, 7, 12}

14,90 €

Makarony

80 g/250 g

Gnocchi w sosie z leśnych grzybów, z grillowanymi kawałkami wołowiny i parmezanem ^{1, 3, 6, 7}
/pochodzenie mięsa: Słowacja, Irlandia/

13,90 €

300 g

Gnocchi z pesto bazyliowym, pomidorkami koktajlowymi, orzeszkami piniowymi i parmezanem ^{1, 3, 7, 8}

10,50 €

Dania bezmięsne



200 g/100 g
/30 g

Batatowo-buraczany gratin z grillowanym kozim serem podawany z cebulowym chutney ^{3, 7, 12}

11,90 €



150 g/70 g

Smażony ser podawany z małym mixem sałat z dressingiem winegret ^{1, 3, 7, 10}

9,50 €



* danie można przygotować w wersji bezglutenowej za dopłatą 1,20 €



110 g/70 g Smażona wędzona parenica¹ z małym mixem sałat podawanym z sosem winegret ^{1, 3, 7, 10}

9,90 €



120 g/200 g Grillowany wędzony oscypek na grillowanych warzywach (cukinia, miks papryk, pomidorki cherry, fenkuł, tymianek, pieczarki, cebula) ⁷

10,90 €

350 g Risotto z burakiem i kozim serem (ryż arborio, śmietana, ser owczy, burak, parmezan, białe wino, masło) ^{7, 9, 12}

10,90 €

350 g Risotto z suszonymi pomidorami, pieczarkami i parmezanem (ryż arborio, śmietana, suszone pomidory, parmezan, białe wino, masło) ^{7, 9, 12}

10,90 €

OFERTA XXL „DLA DUZYCH”



450 g/200 g /120 g Miska grillowanych marynowanych specjalów podawanych z dodatkami (**porcja dla 1 osoby**) (marynowane żeberka wieprzowe „sous vide”, konfitowany boczek wieprzowy, marynowany grillowany schab, pieczone ziemniaki z tymiankiem, marynowana sałatka warzywna, ogórek kiszony, papryka typu kozi róg, musztarda, tarty chrzan) ^{7, 9, 10, 12}
/pochodzenie mięsa: Słowacja/

19,50 €



500 g/150 g /175 g - 5 ks Konfitowany boczek wieprzowy z sosem BBQ, marynowaną sałatką warzywną, gorczycą, s tartym chrzanem, papryką typu „barani róg”, ogórkiem kiszonym i domowym chlebem ^{1, 3, 7, 10, 12}
/pochodzenie mięsa: Słowacja/

20,50 €

Dania dla dzieci 🍷



90 g/75 g /30 g Grillowana pierś drobiowa z dodatkiem do wyboru (gotowane ziemniaki/frytki/ryż), demi glace, owoce w zalewie ^{7, 9}
/pochodzenie mięsa: Słowacja/

6,90 €



90 g/75 g /30 g Smażona pierś drobiowa z dodatkiem do wyboru (gotowane ziemniaki/frytki/ryż), demi glace, owoce w zalewie ^{1, 3, 7}
/pochodzenie mięsa: Słowacja/

6,90 €



75 g/75 g /25 g Smażony ser z domowym sosem tatarskim podawany z frytkami stekowymi a małym mieszanym sałatką z dresingem vinaigrette ^{1, 3, 7, 10, 12}

6,90 €

200 g Gnocchi w sosie pomidorowym z bazylią i serem ^{1, 3, 7, 12}

6,50 €



* danie można przygotować w wersji bezglutenowej za dopłatą 1,20 €

Desery

*  	2 ks/200 g /40 g	Naleśniki z kresem czekoladowym lub dżemem i owocowym chutney oraz prawdziwą bitą śmietaną ^{1, 3, 5, 7, 8}	7,90 €
*  	250 g	Tradycyjne šúľance (klusieczki ziemniaczane) z masłem i posypką (mak lub orzechy) ^{1, 3, 7, 8}	7,90 €
	170 g	Wiedeńska bułka na parze wypełniona marmoladą i polana gorącą czekoladą ^{1, 3, 7}	7,90 €
	100 g	Mini wafelki ze świeżymi owocami, słonym karmelem i prawdziwą bitą śmietaną ^{1, 3, 7}	6,90 €

Deser do wyboru

Przekąski do piwa i wina

 	50 g	Smażone migdałki ⁸	3,50 €
 	140 g	„Utopence” w słodko-kwaśnej zalewie z chlebem domowym (105 g – 3 szt) ¹²	7,90 €
 		(można kupić w słoiku na wynos bez chleba domowego)	6,90 €
	120 g	Domowe marynowane mieszane sery z oliwkami i rozmarynem oraz domowym chlebem (105 g – 3 szt.) ⁷	7,90 €
 		(można kupić w słoiku na wynos bez chleba domowego)	6,90 €
	160 g/30 g	Smażone serki ołomunieckie ¹ , sos czosnkowy ^{1, 3, 7}	8,90 €
 	250 g	Nitki serowe z Terchovej ⁷	10,20 €
	250 g/110 g/ 120 g	Domowa gazdowska misa (wędzona kielbasa, wędzony boczek, salceson wieprzowy, prosciutto crudo, papryczki, musztarda gruboziarnista, chrzan, chleb domowy) ^{1, 3, 7, 10, 12}	16,90 €
	250 g/60 g/ 120 g	Misa serów zagrodowych (ementaler, lazur, ser kozi, ser owczy, wędzone i niewędzone nitki, karmelizowane orzechy włoskie, kapary, pesto bazyliowe, chleb domowy) ^{1, 3, 7, 8, 12}	17,20 €
*  	120 g/120 g	Salceson wieprzowy z cebulą, octem, chlebem domowym ^{1, 3, 7, 12}	6,50 €
	240 g/4 ks	Sztangle typu pizza ¹	3,90 €
 	50 g	Dressing czosnkowy ⁷	1,80 €

* danie można przygotować w wersji bezglutenowej za dopłatą 1,20 €

Dodatki

	150 g	Gotowane ziemniaki z masłem ⁷	2,50 €
	150 g	Ziemniaki opiekane z ziołami	2,50 €
	200 g	Batatowo-buraczany gratin	3,50 €
	200 g	Ziemniaczany gratin ⁷	3,50 €
	150 g	Frytki stekowe ⁷	2,90 €
	150 g	Duszony ryż z trawą cytrynową	2,50 €
	130 g	Mieszanka świeżych warzyw z dresingiem vinaigrette ¹⁰	3,70 €
	200 g	Grillowane warzywa z pesto ziołowym ⁷	4,90 €
 	150 g	Frytki z babtatów	3,90 €
	150 g	Domowy knedlik bułczany z boczkiem i smażoną cebulką ^{1, 3, 7}	3,50 €
*   	2 ks/ 70 g	Chleb domowy ^{1, 3, 7}	1,50 €
*   	4 ks/140 g	Grzanki z chleba domowego ^{1, 3, 7}	3,00 €
	70 g	Kiszonki i marynaty (sałatka čalamáda, ogórki kiszane, papryczki, papryczki peperoni) ¹²	2,20 €
	100 g	Owoce w zalewie	2,50 €
	50 g	Borówki	1,20 €
	50 g	Parmezan ⁷	2,50 €
 	50 g	Domowy sos tatarski ¹⁰	1,80 €
	50 g	Kecsup	1,50 €
	50 g	Musztarda ¹⁰	1,00 €
	50 g	Chrzan	1,80 €
	50 g	Śmietana ⁷	1,30 €
	0,20 l	Mleko ⁷	1,30 €
	0,20 l	Zakwas ⁷	2,00 €
	5 g	Świeże chilli	1,20 €

Sosy

2,00 €

	0,10 l	ze śmietany i grzybów leśnych ⁷
	0,10 l	z różowego pieprzu i brandy ⁷
 	0,10 l	demi glace ^{6, 9}
 	0,10 l	BBQ ^{6, 10, 12}

Dodatki do dań głównych

*   	200 g	Kluseczki strapačky z kiszoną kapustą i pieczonym boczkiem ^{1, 3, 12}	4,20 €
	50 g	Pieczony wędzony boczek	2,20 €
	50 g	Pieczona kielbasa	2,20 €

* danie można przygotować w wersji bezglutenowej za dopłatą 1,20 €



bez glutenu



z glutenem



bez laktozy



domowe



lekko pikantne

****** Nie zaleca się, aby niepoddane obróbce cieplnej nie powinny być spożywane przez dzieci, kobiety w ciąży i karmiące piersią oraz osoby z osłabioną odpornością.

Lista alergenów:

1. Zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe) oraz produkty z nich
2. Skorupiaki i produkty z nich
3. Jajka i produkty z nich
4. Ryby i produkty z nich
5. Orzeszki arachidowe i produkty z nich
6. Ziarna soi i produkty z nich
7. Mleko i produkty z nich, w tym laktoza
8. Orzechy takie jak migdałki, orzechy laskowe, orzechy włoskie, nerkowce, pecan, para, pistacje, makadamia, orzechy queensland i produkty z nich
9. Seler i produkty z niego
10. Gorczyca i produkty z niej
11. Nasiona sezamu i produkty z nich
12. Tlenek siarki i siarczyny w stężeniach wyższych niż 10 mg/kg lub 10 mg/l,
13. Łubin i produkty z niego
14. Mięczaki i produkty z nich

GMO (genetycznie modyfikowane organizmy)
nie występują podczas przygotowania dań w naszej kuchni.
Wszystkie ceny podane są z VAT.

Waga mięsa podawana jest w stanie surowym.
Cennik ważny od: 20.05.2025

Menu sporządził
F&B manager Miroslava Mičáková
Szef kuchni Peter Hubinský