

NAŠI FARMÁRSKI DODÁVATELIA:

TATARÁK Z HOVÄDZEJ SVIEČKOVICE A STEAK Z HOVÄDZEJ SVIEČKOVICE: FARMA SALATÍN PARTIZÁNSKA ĽUPČA

KURACIE, KAČACIE MÄSO A VAJÍČKA: FARMA TOP FARM TOPOĽNICA

BRYNDZA A DIVINA: AGROFARM ČERVENÝ KAMEŇ

CHLIEB A ŽEMLE NA BURGER: PEKÁREŇ KUSZMANOV BAZÁR VYSOKÉ TATRY

OVČI SYR : FARMA TOPOREC



ZOZNAM

1.OBILNINY OBSAHUJÚCE LEPOK /T.J. PŠENICA, RAŽ, JAČMEŇ, OVOS, ŠPALDA, KAMUT ALEBO ICH HYBRIDNE 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 QUEENSLANDSKÉ 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. /KONZERVANTY/ | 13. VLČÍ BOB A VÝROBKY Z NEHO. |
14. MÁKKÝŠE A VÝROBKY Z NICH.

**VŠETKY CENY SÚ UVEDENÉ V € VRÁTANE DPH.
PREFERUJEME PLATBU PLATOBNOU KARTOU.**

spitz



Lážitok zo srdca
Vysokých Tatier

Spitz restaurant & bar vznikol v roku 2020 z vízie Adama Žampu, historicky najúspešnejšieho slovenského reprezentanta v zjazdovom lyžovaní. Názov „Spitz“ odkazuje na špicaté vrcholy Tatier, ktoré sú pre nás inšpiráciou, a zároveň symbolizuje náš cieľ variť špičkové jedlo.

Náš šéfkuchár Stanislav Samko vie, že kvalitná kuchyňa začína pri kvalitných surovinách. Preto sa snažíme variť hlavne z darov tatranského regiónu a preferujeme produkty z lokálnych fariem ako farma JFR Bulls, EKO farma Salatín, alebo rodinná farma Petrov Majer, ktoré prinášajú do každého jedla čerstvosť a charakter nášho Slovenského kraja.

Spitz nie je iba reštaurácia – je to miesto, kde sa spája energia hôr, chuť domova a priateľská atmosféra. U nás si môžete vychutnať nielen poctivé jedlá, ale aj náš originálny Spitz Spritz, ktorý dotvorí zážitok pri stole.

Veríme, že naša kvalita, servis a srdce vložené do každého taniera ocenia nielen naši hostia, ale že ich chuť a spokojnosť povedú k tomu, aby nás odporúčali ďalej svojim známym. Radi vás privítame opäť – či už v lete pri živšej hudbe a grilovaní, alebo počas špeciálnych sezónnych menu a degustačných večerov v mimosezónach.

Dobrá chuť a na zdravie!

Adam Žampa

ROZLIEVANÉ VÍNA

ŠUMIVÉ VÍNA 0,125 L

DOMUS PICTA NV | 6,99
PROSECCO DI VALDOBBIADENE DOCG | ITA | EXTRA BRUT

CONTARINI | 6,99
PROSECCO ROSÉ MILLESIMATO DOC | ITA | EXTRA DRY

BIELE VÍNA 0,125 L

BABICH | 5,99
SAUVIGNON BLANC BLACK LABEL | NZ | SUCHÉ

VELKEER | 5,49
PÁLAVA | SK | POLOSLADKÉ

TAJNA VINEYARDS & WINERY | 5,49
RIZLING VLAŠSKÝ SUNSET | NITRIANSKA V.O. | SUCHÉ

RUŽOVÉ VÍNA 0,125 L

MRVA & STANKO | 5,49
CABERNET SAUVIGNON ROSÉ | SK | SUCHÉ

ČERVENÉ VÍNA 0,125 L

CANTINE IONIS | 6,49
PRIMITIVO | ITA | SUCHÉ

VINS WINERY | 5,99
DUNAJ | SK | SUCHÉ

EXPERIENCE COCKTAILS

*OBJEM VŠETKYCH KOKTAILOV JE MINIMÁLNE 100ML



GERLACH 2654
TOISON GIN, EGREŠ, KAMILKA,
ŠUMIVÉ VÍNO
CHUŤ: SVIEŽE OVOCIE
& BUBLINKY
14,99



MAGISTRÁLA
MARHULOVICA DOMOVINA,
CITRÓN, MEDOVÁ VODA,
CITRUSOVÁ PENA
CHUŤ: SLADKOKYSLÁ & OVOČNÁ
14,99



TATRANKA
MÁTA, LIMETKA, RUM LA HECHICERA
SOLERA 21, PROSECCO, CITRUSOVÁ PENA
CHUŤ: SVIEŽE OVOCNO -
MÁTOVE & BUBLINKY
14,99

A ĎALŠIE EXPERIENCE COCKTAILS V NAŠOM COCKTAILOVOM MENU

DOMÁCE LIMONÁDY 0,4 L

BÁZA & CITRÓN 5,99	PINK GRAPEFRUIT & BAZALKA 5,99	MALINA & TYMIÁN 5,99	MARHULA & ZÁZVOR 5,99	ŠÍPKA & BRUSNICA 6,99 (PODÁVANÉ NA TEPLÔ)
--------------------------------------	--	--	---	---

PIVO

SVIJANY SVETLÉ "450" 11° | SVIJANY POLOTMAVÉ 11° 0,3 L 3,99 | 0,5 L 4,99
BIRELL 0,33 L 3,99

KÁVA

ESPRESSO 8 G | ESPRESSO LUNGO 8 G | CAPPUCCINO 8 G | LATTE MACCHIATO 8 G
3,29 3,29 4,29 4,29

MLIEČKO KU KÁVE | 0,05 L | 0,29

STUDENÉ PREDJEDLÁ

TATARÁK Z HOVÁDZEJ SVIEČKOVICE | 21,99
SO SUCHÝMI ALEBO MASTNÝMI HRIANKAMI A CESNAKOM,
MÄSO Z FARMY SALATÍN | 90 G | A: 1,3,7,10
* NEODPORUČA SA, ABY TEPELNE NEUPRAVENÉ MÄSO A VAJCIA KONZUMOVALI DETI, TEHOTNÉ
A DOUŽIACE ŽENY A OSOBY S OSLABENOU IMUNITOU
KAČACIA PAŠTÉTA S GORGONZOLOU | 11,99
ŽELÉ Z BIELEHO VÍNA, S OPEČENÝM TEKVICOVÝM CHLEBÍKOM
250 G | A: 1,3,7

TEPLÉ PREDJEDLÁ

FETTUCINE S DIVIAČÍM RAGÚ | 14,99
DOMÁCE FETTUCINE A DIVINOVÉ RAGÚ, BORIEVKOVÁ PENA | 150 G | A: 1,3,5,6,8
RIZOTO S KURIATKAMI | 13,99
KRÉMOVE RIZOTO S LOKÁLNYMI KURIATKAMI, PECORINO | 160G | A: 1,3,8
BRYNDZOVÉ HALUŠKY | 10,99
S CHRUMKAVOU CIBULOU A OPEČENOU SLANINOU | 180 G | A: 1,3,7

POLIEVKY

HOVÁDZÍ CONSOMMÉ DOUBLE | 6,99
2X VARENÝ HOVÁDZÍ VÝVAR, PLNÝ CHUTI A ČIROSTI | 0,33 L | A: 1,3,6,9
POLIEVKA DŇA | 5,99
KAŽDÝ DEŇ INÁ Z LOKÁLNYCH SUROVÍN 0,33 L

PRÍLOHY

150 G | 6,99
HRANOLKY | BATÁTOVÉ HRANOLKY | SEZÓNNA ZELENINA
RYŽA A: 8 | MIX MLADÝCH LISTOV S CVIKLOU A: 10 | BABY ZEMIAKY NA MASLE A: 7
DOMÁCI CHLEBÍK | 140 G | 1,99
MOŽNOSŤ BEZLEPKOVÉHO CHLEBÍKA | 80G | 3,99
Z KUSZMANOVHO BAZÁRU Z TATRANSKEJ LOMNICE | A: 1,3,5,6,8

DEZERTY

DOMÁCA TVARHOVÁ GULKA | 8,99
PLNENÁ SLIVKOU, SO STRÚHANKOU ALEBO MAKOM A PRELIATÁ MASLOM | 100 G | A: 1,3,7
TRADIČNÉ DOMÁCE ŠOMLÓI HALUŠKY | 13,99
S MANDLAMI A ŠĽAHAČKOU | 120 G | A: 1,3,5,6,7,8



100% HOVÁDZÍ BURGER | 14,99
MÄSO Z FARMY PAVLICE, CHEDDAR, ŠALÁT, PARADAJKY
SLANINA, CHIPOTLE DIP | 160 G | A: 1,3,7,10,11,12

BRAVČOVÉ REBRÁ MARINOVANÉ V DOMÁCEJ BBQ OMÁČKE | 15,99
S CHILLI A KORIANDROM | 450 G | A: 1,6,11,12

VYPRÁŽANÝ SYR | 9,99
COLESLAW ŠALÁT A DOMÁCA TATARSKÁ OMÁČKA
160 G | A: 1,3,7,10,12

THAJSKÉ CURRY | 9,99
SO SEZÓNNOU ZELENINOU
S KURACÍM MÄSOM Z FARMY TOP FARM TOPOĽNICA | 180 G | 13,99
ALEBO KREVTAMI | 100 G | 13,99 | A: 6,8,11

VYPRÁŽANÝ TELACÍ REZEŇ | 27,99
SO ZEMIAKOVÝM ŠALÁTOM NA RAKÚSKY SPÔSOB, BRUSNICE | 160 G | A: 1,3,7,10,12

SPITZ ŠALÁT | 15,99
FRIZZE, REDKVIČKOVÝ ŠALÁT, CVIKLA, BABY ŠPENÁT, POLNÍČEK ŠALÁT,
KARAMELIZOVANÉ ORECHY, SYROVÉ PRALINKY, VYPRÁŽANÉ VAJÍČKO,
ROZMARINOVÉ GRISSINO, HORČICOVO-MEDOVÝ DRESSING | 160 G | A: 1,3,7

VÝBER ŠÉFKUCHÁRA Stanislava Samka

SOUS-VIDE JELENÍ CHRBT & PYRÉ Z TOPINAMBURU | 34,99
MÄSO Z AGROFARM ČERVENÝ KAMEŇ SOUS VIDE V SENE, ČIERNE ORECHY,
KURIATKA, RUŽIČKOVÝ KELI | 200 G | A: 1,3,7,9, 12

KONFITOVANÉ KAČACIE STEHNO | 21,99
ČERVENÁ KAPUSTA NA JABLKÁCH, ZEMIAKOVÝ KNEDLIK,
ČOKOLÁDOVÁ-CHILLI OMÁČKA | 260 G | A: 1,7, 12

STEAK Z HOVÁDZEJ SVIEČKOVICE | 49,99
MÄSO Z FARMY SALATÍN SO SEZÓNNOU ZELENINOU, OMÁČKOU
Z PORTSKÉHO VÍNA A SALOTKOU,
PARFUMOVANÝ TONKA FAZULKAMI | 180 G | A: 1,7, 12