

spitz

NAŠI FARMÁRSKI DODÁVATELIA:

TATARÁK Z HOVÁDZEJ SVIEČKOVICE A STEAK Z HOVÁDZEJ SVIEČKOVICE: FARMA SALATÍN PARTIZÁNSKA L'UPČA

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

OVČÍ SYR : FARMA TOPOREC



ZOZNAM ALERGÉNOV

- 1.OBILNINY OBSAHUJÚCE LEPOK /T.J. PŠENICA, RAŽ, JAČMEŇ, OVOS, ŠPALDA, KAMUT ALEBO ICH HYBRIDNE ODRODY/. | 2. KÔROVCE A VÝROBKÝ Z NICH. | 3. VAJCIA A VÝROBKÝ Z NICH. | 4. RYBY A VÝROBKÝ Z NICH. | 5. ARAŠIDY A VÝROBKÝ Z NICH. | 6. SÓJOVÉ ZRNÁ A VÝROBKÝ Z NICH. | 7. MLIEKO A VÝROBKÝ Z NEHO. | 8. ORECHY, KTORÝMI SÚ MANDLE, LIESKOVÉ ORECHY, VLAŠSKÉ ORECHY, KEŠU, PEKANOVÉ ORECHY, PARA ORECHY, PISTÁCIE, MAKADAMOVÉ ORECHY A QUEENSLANDSKÉ ORECHY A VÝROBKÝ Z NICH. | 9. ZELER A VÝROBKÝ Z NEHO. | 10.HORČICA A VÝROBKÝ Z NEJ. | 11. SEZAMOVÉ SEMENÁ A VÝROBKÝ Z NICH. | 12. OXID SIRIČITÝ A SIRIČITANY V KONCENTRÁCIÁCH VYŠŠÍCH AKO 10 MG/KG ALEBO 10 MG/L. /KONZERVANTY/ | 13. VLČÍ BOB A VÝROBKÝ Z NEHO. | 14. MÄKKÝŠE A VÝROBKÝ Z NICH.

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



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.

Dobrú chuť a na zdravie!

ROZLIEVANÉ VÍNA

CHAMPAGNE 0,125 L

CHAMPAGNE LANSON BLACK LABEL | 11,99
CHAMPAGNE | FRA | BRUT

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 | POLOSĽADKÉ
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 VŠETKÝCH KOKTAILOV JE MINIMÁLNE 100ML



GERLACH 2654
TOLSON GIN, EGRÉŠ, KAMILKA,
ŠUMIVÉ VÍNO
CHUŤ: SVIEŽE OVOCIE
& BUBLINKY

14,99



MAGISTRÁLA
TMARHUĽOVICA DOMOVINA,
CITRÓN, MEDOVÁ VODA,
CITRUSOVÁ PENA
CHUŤ: SLADKOKYSLÁ & OVOCNÁ

14,99



TATRANKA
MÄTA, LIMETKA, RUM LA HECHICERA
SOLERA 21, PROSECCO, CITRUSOVÁ PENA
CHUŤ: SVIEŽE OVOCNO -
MÄTOVE & 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

**MARHUĽA
& ZÁZVOR**
5,99

**ŠÍPKA
& BRUSNICA**
6,99

(PODÁVANÉ NA TEPLU)

PIVO

BUDVAR 12 0,4 L 4,99 | BIRELL (NO ALKOHOL) 0,33 L 3,99

KÁVA

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

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 SALATÍNI 90 G | A: 1,3,7,10

* NEODPORUČA SA, ABY TEPELNE NEUPRAVENÉ MÄSO A VAJCIA KONZUMOVALI DETI, TEHOTNÉ
A DOJČIACE ŽENY A OSOBY S OSLABENOU IMUNITOU

KAČACIA PAŠTÉTA S GORGONZOLOU | 11,99

ŽELÉ Z BIELEHO VÍNA, S OPEČENÝM CHLEBÍKOM Z KUSZMANOVHO BAZÁRU
Z TATranskej LOMNICE | 250 G | A: 1,3,7

TEPLÉ PREDJEDLÁ

LASAGNE BOLOGNESE | 14,99

MÄSO Z FARMY PAVLICE, PARADAJKOVÄ OMÄČKA, RUKOLA
| 250 G | A: 1,3,6,7,9

RIZOTO Z ČERVENEJ REPY | 13,99

S HALLOUMI SYROM | 200G | A: 1,3,8

BRYNDZOVÉ HALUŠKY | 10,99

S CHRUMKAVOU CIBULOU A OPEČENOU SLANINOU | 180 G | A: 1,3,7

POLIEVKY

DOMÄCI SILNÝ HOVÄDZÍ VÝVAR | 6,99

| 0,33 L | A: 1,3,6,9

POLIEVKA DŇA | 5,99

KAŽDÝ DEŇ INÄ Z LOKÄLNÝCH SUROVÍN 0,33 L

PRÍLOHY

150 G | 5,49

HRANOLKY | BATÄTOVÉ HRANOLKY | SEZÓNNA ZELENINA
RYŽA A: 8 | MIX MLADÝCH LISTOV S CVIKLOU A: 10 | OPEKANÉ ZEMIAKY A: 7

DOMÄCI CHLEBÍK | 140 G | 1,99

MOŽNOSŤ BEZLEPKOVÉHO CHLEBÍKA | 60G | 3,99
Z KUSZMANOVHO BAZÄRU Z TATranskej LOMNICE | A: 1,3,5,6,8

Spitz

Klasiky

100% HOVÄDZÍ BURGER | 14,99

MÄSO Z FARMY PAVLICE, CHEDDAR, ŠALÄT, PARADAJKY
SLANINA, CHIPOTLE DIP | 160 G | A: 1,3,7,10,11,12

BRAVČOVÉ REBRÄ MARINOVANÉ V DOMÄCEJ BBQ OMÄČKE | 15,99

S CHILLI A KORIANDROM | 450 G | A: 1,6,11,12

VYPÄŽANÝ SYR | 9,99

COLESLAW ŠALÄT A DOMÄCA TATÄRSKA OMÄČKA
| 160 G | A: 1,3,7,10,12

THAJSKÉ CURRY | 9,99

SO SEZÓNNOU ZELENINOU
S KURÄCÍM MÄSOM Z FARMY TOP FARM TOPOĽNICA | 180 G | 13,99
ALEBO KREKETAMI | 100 G | 13,99 | A: 6,8,11

VYPÄŽANÝ TELÄCÍ REZEŇ | 27,99

SO ZEMIAKOVÝM ŠALÄTOM NA RAKÚSKY SPÔSOB, BRUSNICE | 160 G |
A: 1,3,7,10,12

SPITZ ŠALÄT | 15,99

MIX ŠALÄTOV (BELGICKÝ, L'ADOVÝ, POLNÍČEK), GRILOVANÄ TEKVICE,
KARAMELIZOVANÉ GAŠTANY, KRAVSKÝ UDENÝ SYR, PROSCIUTTO CRUDO
SO ŠALOTKOVO-DIJÓNSKÝM DRESSINGOM | 160 G | A: 1,3,7

VÝBER ŠÉFKUCHÄRA Stanislava Samka

KONFITOVANÉ KAČACIE STEHNO | 21,99

ČERVENÄ KAPUSTA NA JABLÄCH, KARLOVARSKÝ KNEDLÍK,
ČOKOLÄDOVÄ-CHILLI OMÄČKA | 260 G | A: 1,7, 12

SIRLOIN STEAK Z GRILU | 39,99

SEZÓNNA ZELENINA, KOŇAKOVÄ OMÄČKA SO ZELENÝM KORENÍM |
PODÄVANÉ MÉDIUM | 200 G | A: 1,7,12

DEZERTY

DOMÄCA TVARHOVÄ GULKA | 8,99

PLNENÄ SLIVKOU, SO STRÜHANKOU ALEBO MAKOM A PRELIATÄ MASLOM | 100 G | A:1,3,7

PANNA COTTA MANGO | 6,99

LIEVANCE | 11,99

S DOMÄCÍM DŽEMOM Z MALÍN A ŠLAHAČKA | 100 G | A:1,3,7
| S HORÚCOU ČOKOLÄDOU +2€ | 150G | A: 1,3,7,8,9