



# STÁLY JEDÁLNÝ LÍSTOK

(BEZ CIEN)

Milí naši hostia,  
dávame Vám na známosť, že všetky domáce a zabíjačkové jedlá sú  
vyrábané tradičným domáckym spôsobom priamo v našej múčnej  
a mäsovej výrobe.

Prajeme Vám dobrú chuť.

**Novinka – balenie jedál na vychutnanie doma.**

**Ostatné jedlá z dennej ponuky sú uverejnené v dennej ponuke priamo na  
prevádzke.**



Milí hostia ŠARIŠ PARKu,

vitajte u nás, na Šariši, v ŠARIŠ PARKu. V zariadení, ktoré je nielen salašom, reštauráciou, ale tiež obľúbeným penziónom s tradičnými drevenicami, wellness centrom, miestom rôznych podujatí – jednoducho Vaším areálom voľného času.

V rukách držíte **jedálny a nápojový lístok**, ktorý obsahuje mnohé obľúbené jedlá i jedlá nové a menej známe.

Do pozornosti by sme Vám chceli dať **novinky v roku 2011, ktorými sú špeciality nové hovädzie steaky, zabíjačkové taniere a gurmánske misy**, ktoré sú ideálne i pre väčšie skupiny hostí a tiež vhodné na Vaše súkromné oslavy a posedenia.

Všetky jedlá z našej ponuky Vám radi poskytneme v reštauračných priestoroch ŠARIŠ PARKu – na salaši, v reštaurácii, salónikoch, na terase, alebo si ich môžete zobrať so sebou.

**Nezabudli sme ani na našich najmenších;** jedálny lístok obsahuje rozšírenú ponuku obľúbených detských jedál, rôzne dezerty a zmrzlinové poháre.

Na podávaní kvalitných jedál v ŠARIŠ PARKu **spolupracuje tím ľudí** – od riaditeľa, šéfkuchára, prevádzkariiek, kuchárov a čašníkov. Podelte sa i Vy s nami o Vaše postrehy – dajte nám vedieť, ako Vám chutí, ako sa Vám u nás páči, ako sa v ŠARIŠ PARKu cítite. Na tento účel je k dispozícii KNIHA, ktorú nájdete pri vstupe na salaš. Aj vďaka Vám môžeme naďalej zvyšovať kvalitu služieb v ŠARIŠ PARKu. V roku 2010 sme boli ocenení **TREND Top hotely a reštaurácie ako 4. najlepší penzión na Slovensku** a my veríme, že v roku 2011 sa nám podarí dosiahnuť ešte lepšie hodnotenie.

Naši stáli i náhodní návštevníci ocenia, že **všetky jedlá z produkcie ŠARIŠ PARKu sú pravé domáce jedlá**. Múčne jedlá a mäsové výrobky ako klobása, tlačienka, šovdra, jaternice sú vyrábané tradičným spôsobom a to priamo v priestoroch ŠARIŠ PARKu.

**Prajeme Vám dobrú chuť a príjemný pobyt  
v ŠARIŠ PARKu!**

## PRÍLOHY / POCHUTINY / ŠALÁTY / KOMPÓTY

### Prílohy

200 g	Ryža dusená
200 g	Zemiaky varené
220 g	Zemiaky varené maslené maslom /1/
200 g	Zemiaky opekané
200 g	Zemiaky opekané s cibuľkou
150 g	Zemiakové hranolky
160 g	Kysnuté knedle domáce /1,3,7/
200 g	Zemiakové knedle /1,3/
100 g	Zemiaková lokša /min./ /1,3/
150 g	Zemiaková placka /min./ /1,3,7/
200 g	Zemiakový šalát domáci /7,10/
70 g	Kyslé uhorky sterilizované
20 g	Feferóny pikantné
0,25 l	Mlieko sterilizované /7/
0,25 l	Mlieko - kefír /7/
50 g	Chlieb /1,3,7/
50 g	Pečivo /1,3,7/

### Pochutiny

50 g	Tatárska omáčka /3,10/
50 g	Kyslá smotana /7/
50 g	Dressing /podľa ponuky / /7,10/
30 g	Horčica /10/
30 g	Kečup
20 g	HB džem
23 g	Paštéta
20 g	HB med
20 g	HB maslo /7/
30 g	Chren sterilizovaný

### Šaláty

150 g	Šalát kapustovo-mrkvový
150 g	Šalát mrkvovo-ananášový /12/
100 g	Šalát z bielej kapusty a cvikly
120 g	Cvikla domáca s chrenom /12/
150 g	Šalát uhorkový /12/
150 g	Šalát paradajkový s cibuľou
200 g	Šalát šopský /uhorka, paradajka, paprika, slaný syr/ /7/
200 g	Šalát grécky /uhorka, paradajka, paprika, slaný syr, olivy/ /7/
150 g	Anglická zelenina na masle /7/
150 g	Fit zelenina /7/
100 g	Zeleninové obloženie
50 g	Zeleninové obloženie
200 g	Obloženie ku kolenu /cvikla s chrenom 70g, uhorky kyslé 70g, feferóny 30g, horčica 30g/ /10,12/
300 g	Ovocný mix šalát z čerstvého ovocia / ovocie podľa sezóny /

### Kompóty

150 g	Ananášový kúskový /12/
150 g	Broskyňový kúskový /12/
150 g	Jahodový sterilizovaný /12/
150 g	Mandarínkový sterilizovaný /12/

## RAŇAJKOVÉ MENU

1. **150g Omeleta so šunkou**  
/3ks vajcia, 30g šunka, paradajka, uhorka/ 1,3,7
2. **100g Obložený tanier**  
/30g šunka, 30g syr, 1/2 varené vajíčko, paradajka, uhorka/ 1,3,7
3. **100g Obložený syrový tanier s vajíčkom**  
/1/2 vajíčko, 80g syr, paradajka, uhorka/ 1,3,7
4. **120g Omeleta šampiňónová**  
/3ks vajcia, 35g šampiňóny, paradajka, uhorka/1,3,7
5. **120g Miešané vajíčka na cibuľke**  
/3ks vajcia, 20g cibuľa, paradajka, uhorka/1,3,7
6. **120g Miešané vajíčka na masle**  
/3 ks vajcia, 20g maslo, paradajka, uhorka/1,3,7
7. **270g Sladké raňajky - musli-cornflakes s jogurtom** /1,7,
8. **170g Pečená šunka s vajcom**  
/3 ks vajcia, 50g šunka, paradajka, uhorka/ 1,3,7
9. **100g Varená klobása**  
/100g klobása, 30g horčica, 30g chren, paradajka, uhorka/ 1,7,10
10. **150g Varené párky**  
/150g parky, 30g horčica, 30g chren, paradajka, uhorka/ 1,7,10
11. **300g Ovocný šalát /sezónne ovocie/** 1,7
12. **200g Zeleninový šalát /sezónna zelenina/**1,7
13. **170g Pečená slanina s vajcom**  
/3 ks vajcia, 50g slaniny, paradajka, uhorka/ 1,3,7
14. **150 g Domáci zemiakový šalát , 100g pikantný zeleninový šalát** /feferóny, paradajka, paprika, cibuľa, lahôdková kukurica/1,3,7
15. **200 g Domáce lečo s klobásou 50g a vajcom** / 1 ks vajce, parad. paprika, cibuľa/  
/1,3,7
16. **200 g Domáce lečo s klobásou 50g** /paradajka, paprika, cibuľa/ 1,7
17. **200 g Domáce lečo s vajcom** /1ks vajce, paradajka, paprika, cibuľa/ 1,3,7
18. **200 g Domáce lečo na slnečnicovom oleji** /paradajka, paprika, cibuľa/1,7
19. **390 g Palacinky s džemom** /3ks/1,3,7
20. **300 g Pirohy domáce s tvarohom a grankom** /1,3,7/

**Ku každému raňajkovému menu:** chlieb 2 ks, pečivo 2 ks, HB maslo 1ks, HB džem 1ks  
paštéta 1ks, tavený syr 1ks, raňajková káva alebo raňajkový čaj, horúce mlieko, kakao .

## STUDENÉ PREDJEDLÁ/ TEPLÉ PREDJEDLÁ

### Studené predjedlá

- 150 g Domáce škvarky
- 120 g Trešcia pečeň s cibuľkou
- 200 g Dom. brav. tlačienka
- 100 g Dom. údená šovdra /šunka/
- 80 g Miešaný tanier  
/syr eidam 40 g, šunka 40 g, zel.obl/7
- 80 g Syrový tanier  
/syr eidam 30g, oštiepok 20g, feta 30g/7
- 100 g Bryndzová nátierka  
s cibuľkou /7

### Delikatesa

- 50 g Grilované slimáky  
s bylinkovo - cesnakovým maslom /7,14

### Teplé predjedlá

- 150 g Varená dom. údená klobása
- 200 g Pečená jaternica  
/jaternicová kaša/1
- 70 g Pečená šunka s vajcom  
/vajcia 3 ks, 50g šunka/3
- 70 g Pečená domáca slanina s vajcom  
/vajcia 3 ks, 50g slanina/3
- 120 g Praženica na masle  
/vajcia 3 ks/3,7
- 120 g Praženica na cibuľke  
/vajcia 3 ks/3
- 150 g Praženica s domácou klobásou  
/vajcia 3 ks, klobása 30 g/3
- 150 g Praženica s domácou slaninkou  
/vajcia 3 ks, slanina 30 g/3
- 150 g Omeleta šampiňónová  
/vajcia 3ks, 30g šampiňóny/3
- 150 g Omeleta s hráškom  
/vajcia 3 ks, 30g hrášok/3
- 150 g Omeleta oštiepková  
/vajcia 3 ks, 30g syr oštiepok /3,7
- 180 g Omeleta sedliacka  
/cibuľa, slanina, zemiaky, vajcia 2 ks /3,7
- 150 g Omeleta šunková  
/vajcia 3 ks, šunka 30g/3,7
- 50 g Hrianka s cesnakom /1
- 40 g Vajíčko /varené na tvrdo 1 ks/3
- 40 g Pečené vajíčko  
/volské oko 1ks/3
- 150 g Varené párky  
/horčica 30g, chren 30g/10

## Jedlá na objednávku DOMÁCE JEDLÁ / DOMÁCE ŠPECIALITY/ CESTOVINY

### Domáce jedlá

- 350 g **Šarišské bryndzové halušky so slaninkou** / 1,3,7
- 350 g **Šarišské bryndzové halušky s klobáskou** / 1,3,7
- 350 g **Šarišské bryndzové halušky s maslom** / 1,3,7
- 350 g **Šarišský 3 mix tanier slaný**  
/120 g bryndzové halušky so slaninkou, 120 g zemiakové pirohy plnené bryndzou, 110g strapačky s kys. kapustou/ 1,3,7
- 350 g **Šarišský mix tanier slaný**  
/175 g bryndzové halušky so slaninkou, 175 g zemiakové pirohy plnené bryndzou/ 1,3,7
- 330 g **Šarišský mix tanier sladký**  
/180 g zemiakové sladké pirohy, 150 g zemiakové plnené šúľance/1,3,7
- 350 g **Šarišské strapačky s kyslou kapustou a slaninkou** / 1,3
- 350 g **Šarišské halušky s tvarohom a slaninkou** / 1,3,7
- 350 g **Šarišské halušky s tvarohom a maslom** / 1,3,7
- 350 g **Domáce zemiakové pirohy plnené bryndzou so slaninkou, smotanou a cibuľou**  
/ 1,3,7
- 350 g **Domáce zemiakové pirohy sladké s maslom a strúhankou**  
/tvarohové, lekvárové/ 1,3,7
- 300 g **Sedliacke plnené zemiakové šúľance s maslom a strúhankou**  
/višňové, tvarohové, makové/ 1,3,7

### Domáce špeciality

- 400 g **Teplý tanier „Špeciality zabíjačkové“** /pre 1 osobu/  
/ 50g údená klobása, 75g br. plnená panenka, 100g jaternicová kaša, 75g br. pečené rebrá, 100g br. pečené koleno/ 1
- 250 g **Studený tanier „Špeciality zabíjačkové“** /pre 1 osobu/  
/50g br. tlačienka, 50g údená šovdra, 50g údená slanina, 50g údená klobása, 50g domáce škvarky/

### Cestoviny

- 350g **Cestoviny so smotanovo-syrovou omáčkou** /pikantnou/  
/1,3,7
- 350g **Cestoviny so smotanovo - nivovou omáčkou**  
/1,3,7
- 350g **Cestoviny s pesto omáčkou**  
/1,3,7
- 350g **Cestoviny so smotanovo šampiňónovou omáčkou**  
/1,3,7
- 350g **Cestoviny s kakaom a maslom**  
/1,3,7
- 350g **Cestoviny s makom a maslom**  
/1,3,7
- 350g **Cestoviny s orechmi a maslom**  
/1,3,7,8
- 50g **Kuracie rezančky k cestovinám**

## Jedlá na objednávku STEAKY / JEDLO z hovädzieho mäsa /ŠPECIALITY ŠARIŠ PARKu /GURMÁNSKE MISY

### Steaky na grile

- 200 g **Hovädzí steak na grile**  
/sviečkovica, /
- 200 g **Hovädzí PEPPER steak so zeleným korením** /7  
/sviečkovica, sladká smotana, zelené korenie/
- 200 g **Hovädzí steak so šunkou a vajcom** /1,3,7  
/sviečkovica, šunka, vajce/
- 200 g **Bravčový steak**  
/bravčova panenka/
- 200 g **Kurací steak**  
/kuracie prsia/
- 150 g **Losos steak** /4
  
- 50 g **Hrianka k steakom** /ks/

### Omáčky a iné doplnky k steakom

- 150 g **Omáčka nivová** /7
- 150g **Omáčka šampiňónová** /1,7
- 150g **Omáčka pesto** /7
- 150g **Omáčka burgundská** /čučoriedková/ 7
- 20g **Bylinkovo - cesnakové maslo** /7

### Jedlo z hovädzieho mäsa

- 150 g **Hovädzí stroganoff**  
/sviečkovica, kečup, sladká smotana, kysl.uhoroky/1, 7

### Špeciality “ŠARIŠ PARKu“

- 200 g **Furmanská kapsa**  
/ bravčová krkovička plnená kyslou kapustou /1
- 200 g **Zbojnícka ihla**  
/120g bravčová panenka, 40g dom. údená slanina, 30g cibuľa, 40g dom. údená klobása /1
- 200 g **Držky na diabolský spôsob** /1

### Gurmánske misy

- 1500g **Misa gazdovská obložená pre 5 osôb - TEPLÁ**  
/350g pečené rebrá, 350g dom. jaternicová kaša, 250g dom. údená varená klobása, 200g bravčové koleno pečené, 150g bravčová plnená panenka, 200g laci pečené - krkovička, 100g zeleninové obloženie, 100g šalát z bielej kapusty a cvikly/1
- 1500g **Misa gazdovská obložená pre 5 osôb - STUDENÁ**  
/300g dom. údená klobása, 250g dom. údená šovdra, 400g dom.br. tlačienka, 200g údená slanina, 200g pražská šunka, 150g br. plnená panenka, 100g šalát z bielej kapusty a cvikly, 100g zeleninové obloženie /
- 300 g **Misa gurmán** /pre 2 osoby, teplá misa /  
/150 g zemiakové hranolky, 200 g dusená ryža, 200 g zeleninové obloženie, 120 g kurací rezeň v cestíčku, 100 g bravčové medailóniky na rošte, 80 g hovädzí stroganoff / 1,3,7

## Jedlá na objednávku

# JEDLÁ Z BRAVČOVÉHO MÄSA / JEDLÁ Z HYDINOVÉHO M ÄSA / JEDLÁ Z RÝB

### Jedlá z bravčového mäsa

- 200 g **“Laci” pečené** /krkovička, 50g cibuľa /
- 150 g **Bravčové medailóniky s hrebienkom** /bravčová panenka, slaninka/ 1, 7
- 150 g **Bravčový čiernohorský rezeň** /vyprážený rezeň v zemiakovom cestíčku posypaný syrom/ 1,3,7
- 150 g **Bravčový prírodný rezeň so šampiňónmi** / 1
- 150 g **Bravčový prírodný rezeň** / 1
- 150 g **Bravčový vyprážený rezeň v trojobale** / 1,3,7

### Jedlá z hydínového mäsa

- 150 g **Prírodné kuracie prsia** / 1
- 150 g **Kurací stroganoff** /kečup, smotana, kyslé uhorky/ 1,7
- 200 g **Kráľovské kuracie ražniči** /120g kuracie prsia, 40g slaninka, 40g klobása, 40g cibuľa/ 1
- 150 g **Vyprážený kurací rezeň v trojobale** / 1,3,7
- 150 g **Vyprážený kurací rezeň v chrumkavom cestíčku** / 1,3,7
- 150 g **Prírodný plnený „gordon blue“** / 1,7 /plnený syr tehla 30 g, šunka 30 g, brokolica 30 g/
- 150 g **Vyprážený plnený „gordon blue“** / 1,3,7 /plnený syr tehla 30 g, šunka 30 g, brokolica 30 g/
- 150 g **Kurací čiernohorský rezeň** / 1,3,7 /vyprážený v zemiakovom cestíčku posypaný syrom/
- 150 g **Kurací vyprážený rezeň v trojobale plnený plesnivým syrom** / 1,3,7

### Jedlá z rýb

- 150 g **Pangasius na bazalke** / 4
- 150 g **Rybie filé /vyprážené v trojobale/** 1,3, 4, 7
- 150 g **Rybie filé v cestíčku „orly“** / 1,3, 4, 7
- 150 g **Rybie filé s bylinkovo-cesnakovým maslom** / 1, 4, 7
- 200 g **Pstruh na grile** /každých 10g nad 200g 0,30€ navyše / 1,4,7



## Jedlá na objednávku **DETSKÉ JEDLÁ/ VEGETARIÁNSKE JEDLÁ / SYROVÉ JEDLÁ**

### Detské jedlá

- 75 g **Detský kurací stroganoff** /1,7
- 75 g **Detský kurací prírodný rezeň** / 1
- 75 g **Detský kurací rezeň v cestíčku** / 1,3,7
- 50 g **Detský vyprážený syr** / 1,3,7
- 60 g **Detský vyprážený syr so šunkou** / 1,3,7
- 150 g **Detské cestoviny s maslom, kečupom a postrúhaným syrom** / 1,3,7
- 100 g **Hranolky s kečupom** 30g
- 100 g **Hranolky s tatárskou omáčkou** 25g / 3,10
- 130 g/1ks **Palacinka s džemom a šľahačkou** / 1,3,7

### Vegetariánske jedlá

- 200 g **Brokolica zapekaná so syrom** / 7
- 150 g **Tofu sójový syr s anglickou zeleninou** / 6, 7
- 300 g **Vegetariánske rizoto** /zeleninové so šampiňónmi / 7
- 200 g **Vyprážený karfiol v trojobale** / 1,3,7
- 200 g **Varený karfiol s maslom** / 7

### Syrové jedlá

- 100 g **Vyprážený syr** / 1,3,7
- 120 g **Vyprážený syr plnený šunkou** / 1,3,7
- 120 g **Pastiersky syr** /syr so šunkou v cestíčku / 1,3,7
- 150 g **Syrový špíz v cestíčku**  
/50 g šunka, 50 g syr, 50 g pečivo/ 1,3,7
- 120 g **Vyprážený encián s čučoriedkami** /kompót/ / 1,3,7,12

## Jedlá na objednávku DEZERTY / ZMRZLINA

### Dezerty

- 70 g **Vyprázaný ananás v palacinkovom cestíčku** / 1,3,7,12
- 260 g **Palacinky /2 ks/ s nutellou a šľahačkou** / 1,3,5,7,8
- 260 g **Palacinky /2 ks/ s džemom a šľahačkou** / 1,3,7
- 310 g **Palacinky /2 ks/ s džemom, zmrzlinou , ovocím a šľahačkou** / 1,3,7,12
- 260 g **Palacinky /2 ks/ s džemom, orechmi a šľahačkou** / 1,3,7,8
- 100 g **Štrúdl'a s topingom** /podľa ponuky/ 1,3,6,7
- 100 g **Štrúdl'a s topingom a šľahačkou** /podľa ponuky/ 1,3,6,7
- 100 g **Štrúdl'a so zmrzlinou, topingom a šľahačkou** /podľa ponuky/ 1,3,6,7
- 100 g **Ovocný koláč Frutti** /s rôznymi druhmi ovocia a želatínou/ 1,3,7
- 200 g **Ovocný pohár so šľahačkou a topingom** / 7

### Zmrzlina

- 130 g **Zmrzlinový pohár so šľahačkou a topingom** / 7
- 160 g **Zmrzlinový pohár s ovocím /kompót/, šľahačkou a topingom/** 7,12
- 50 g **Zmrzlina** /1 porcia/ 7

Mrazené výrobky podľa aktuálnej ponuky. Žiadajte prosím osobitný cenník.

# Ďakujeme za návštevu ŠARIŠ PARKu.

Jedálny lístok vypracovali:  
Helena Aronová  
s kolektívom

Zodpovedný vedúci:  
Anton Gaľa

Jedlá pripravil šéfkuchár:  
Miroslav Lokaj  
s kolektívom

Vo Veľkom Šariši dňa 31.01.2011

## Upresnenia, ktoré platia pre celý jedálny lístok:

Váha mäsa je uvedená v surovom stave.  
Polovičná porcia je účtovaná 65% z ceny vrátane DPH.  
Čakacia doba na jedlá na objednávku je 30 - 40 minút.  
Hotové jedlá sa pripravujú do 20 minút.  
Jedlá sa podávajú do 21,30 hod.  
Zo stravných lístkov sa nevydáva.

## Zoznam alergénnych zložiek:

- 1. Obilniny obsahujúce lepok** /t.j. pšenica, raž, jačmeň, ovos, špalda, kamut/  
a výrobky z nich.
- 2. Kôrovce** a výrobky z nich.
- 3. Vajcia** a výrobky z vajec.
- 4. Ryby** a výrobky z rýb.
- 5. Arašidy** a výrobky z nich.
- 6. Sója** a výrobky zo sóje.
- 7. Mlieko** a výrobky z mlieka.
- 8. Orechy** a výrobky z orechov.
- 9. Zeler** a výrobky zo zeleru.
- 10. Horčica** a výrobky z horčice.
- 11. Sezamové semená** a výrobky z nich.
- 12. Oxid siričitý a siričitany** /o koncentrácii viac  
ako 10 mg/kg alebo 10mg/l, sušené ovocie, ovocné konzervy,  
výrobky zo zemiakov/.
- 13. Vlčí bôb** a výrobky z neho.
- 14. Mäkkýše** a výrobky z nich.