



Malý hotel s veľkým srdcom

Jedálny lístok



Drevený artikulárny kostol - je zapísaný medzi pamiatky UNESCO a pochádza zo 17. stor. Pri stavbe tohto kostola nebol použitý ani jeden železný klinec, je celý z dreva a vonkajšie steny sú omietnuté hlinou. Bohatá maľovaná výzdoba interiéru ukrýva rôzne príbehy. V kostole je úžasná akustika a atmosféra, preto sa tu konajú rôzne koncerty.



*Len tam sa cítim ako doma,
kde sa tešia, že som prišiel
a privítajú ma
s radosťou a úsmevom.*

Milí hostia,

vitajte v reštaurácii Poézia nášho historického Boutique hotela Hviezdoslav, ktorá Vám ponúka chutné jedlá našej regionálnej, ale i medzinárodnej gastronómie pripravované modernými postupmi z regionálnych a slovenských surovín. Naším cieľom je poskytnúť Vám nielen službu v srdečnej atmosfére, ale predovšetkým kulinársky a spoločenský zážitok. Preto spojte Vašu návštevu u nás s jedinečným zážitkom – s historickým príbehom v originálnych priestoroch reštaurácie alebo Maršalského či Thökölyho salóna, kde sa citlivo snúbi história so súčasnosťou. Prečo je názov hotela Hviezdoslav? Pretože tu býval počas štúdia na známom kežmarskom lýceu najväčší slovenský spisovateľ Pavol Országh Hviezdoslav. Hotel je od roku 2011 členom Asociácie Historických Hotelov Slovenska a medzinárodnej Asociácie Historic Hotels of Europe, ktorá združuje v súčasnosti vyše 650 historických hotelov.

Aj cestou nášho jedálneho lístka Vám chceme priblížiť vzácne historické pamiatky mesta zobrazené v historickej ceste v našej reštaurácii. Naša kuchyňa bazíruje na čerstvosti, kvalite, sezónnosti surovín a pestrosti ponuky, preto náš jedálny lístok meníme 2 krát v roku – jeseň –zima a jar- leto.

Veríme, milí hostia, že budete u nás spokojní, pretože tím našich kuchárov varí aj srdcom. Prajeme Vám príjemný pobyt v čarovnej atmosfére našich odbytových stredísk, ale aj hotela a prajeme Vám dobrú chuť!

Ďakujeme Vám za Vašu návštevu a veríme, že nás navštívite aj v budúcnosti.

Váš Malý hotel s veľkým srdcom



Historické domy zo 17. stor. tvoria náš boutique hotel. V týchto domoch žili v minulosti významné osobnosti nielen v rámci Slovenska, ale aj Európy a preto má náš hotel svoje príbehy. Bol to najväčší slovenský spisovateľ P. O. Hviezdoslav, legendárny kežmarský richtár a diplomat Jakub Kray a jeho vnuk, významný maršal cisárskej armády Pavol Kray, ale aj významný medovníkar Carl Hayde, ktorý svojimi výrobkami získal zlatú medailu na svetovej výstave v Paríži v roku 1900. Od roku 2011 začali tieto budovy písať novú históriu.

Studené predjedlá

4

- 50g Jemne zaúdený tatranský pstruh** 5,90 €
s marhuľovo paradajkovým chutney,
s omáčkou z dijónskej horčice a maslovým toastom
Alergény: 1, 3, 7

Polievky

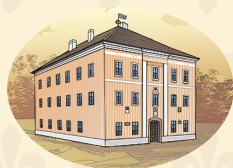
- 0,22l Slepáci vývar** 2,20 €
s mäskom, zeleninou Julien a domácimi rezancami
Alergény: 1, 3, 7, 9
- 0,22l Domáca dubáková polievka** 3,50 €
so slaninkou, zemiakmi a smotanou
Alergény: 1, 3, 7
- 0,22l Delikátna rybacia krémová polievka** 3,50 €
so zeleninou Julien
a bielym vínom podávaná s cesnakovým toastom
Alergény: 1, 3, 7, 9
- 0,22l Tradičná cesnaková polievka** 2,20 €
so šunkou, syrom a krutónmi
Alergény: 1, 3, 7, 9

Teplé predjedlá

- 40g Vykŕmená kačacia pečeň Foie gras** 7,50 €
s konfitovanou hruškou a čučoriedkami
Alergény: 1, 7
- 120g Domáce pirohy plnené špenátom a riccotou,** 4,50 €
zapečené s kozím syrom a podávané s bylinkovým dipom
Alergény: 1, 3, 7

Ryba

- 190g Grilovaný filet tatranského pstruha** 13,40 €
podávaný so smotanou crème fraiche,
zeleninou a basmati ryžou
Alergény: 7



Lýceum - ukrýva svoje poklady v podobe najväčšej historickej školskej knižnice v strednej Európe. Národná kultúrna pamiatka sa pýši 150 000 zväzkami vzácných kníh a 55 prvotlačami. Na lýceu študovali významné osobnosti kultúrneho, vedeckého a literárneho života z viacerých krajín Európy, napr. P. O. Hviezdoslav, Vojtech Alexander, Aurel Stodola a iní.

Hlavné jedlá

5

- 190g Lahodné kačacie prsia** **13,90 €**
so silnou slivkovo medovou redukciou s červeným vínom,
podávané s tlačnými zemiakmi s bryndzou
Alergény: 7
- 150g Srncí chrbát s jemnou orechovou krustou na tekvicovom pyré** **22,50 €**
podávaný s kompótom zo šalotiek a portského vína
Alergény: 1, 7, 8
- 190g Pečená kuracia roláda plnená schwarzwaldskou šunkou** **11,20 €**
a rukolou podávaná na krémovom rizote
so sušenými paradajkami a syrom Grand Padano
Alergény: 7
- 150g Bažantie prsia v slaninkovom kabátiku pripravené metódou „Sous Vide“** **18,50€**
podávané so smotanovými lesnými hubami
a restovanými parisienkami so šalotkou a muškátovým orechom
Alergény: 1, 7
- 150g Bravčová sviečkovica na pečených zemiakových plátkoch** **15,60 €**
s lesnými kuriatkami, bielou kačacou pečeňou Foie gras
podávaná s lahodnou omáčkou demi glace
a nakladanou čiernou hľuzovkou
Alergény: 1, 7
- 350g Pappardelle s cukrovým hráškom, bylínkovým pestom,** **8,20 €**
restovanými cherry paradajkami, červenou cibuľkou
a parmezánom
Alergény: 1, 3, 7, 9
- 200g Hovädzí steak** **17,90 €**
pripravený podľa prania hosta s grilovanou zeleninou
a servírovaný s omáčkami: chilli, zo zeleného korenia alebo hubovou
Alergény: 1, 7
- Omáčka s chilli* **1,60 €**
- Omáčka hubová* **1,60 €**
- Omáčka zo zeleného korenia* **1,60 €**
- 200g Ragout z daniela s brusnicami** **11,90 €**
podávané so zemiakovo špenátovým koláčikom
a pečenými gaštanmi
Alergény: 1, 3, 7



Nový evanjelický kostol - táto jedinečná stavba eklektického slohu s byzantskými, románskymi, renesančnými, maurskými i orientálnymi prvkami je neprehliadnuteľná už na prvý pohľad. Pochádza z 19. stor. a projektoval ho Teofil Hansen, ktorý projekt venoval Kežmarčanom. Je v ňom mauzóleum Imricha Thökölyho, nekoronovaného kráľa Uhorska.

- 350g Domáce gnocchi z tekvice Hokaido** 8,50 €
so smotanovou omáčkou s lesnými kuriatkami a parmezánom
Alergény: 1, 3, 7
- 150g Tefací viedenský rezeň s brusnicami** 13,10 €
podávaný s varenými zemiakmi s maslom, petržlenom a citrónom
Alergény: 1, 3, 7
- 370g Tradičné spišské bryndzové pirohy** 6,50 €
s kyslou smotanou a slaninkou
Alergény: 1, 3, 7
- 350g Domáce bryndzové halušky** 7,00 €
so slaninkou a pórom
Alergény: 1, 3, 7
- 350g Bohatý zeleninový šalát so strateným vajíčkom,**
domácim dresingom a bylinkovou bagetkou
servírovaný podľa priania hosťa s kuracím mäskom 7,80 €
alebo s grilovaným lososom 9,80 €
Alergény: 1, 3, 7
- 125g Tatársky biftek z hovädzej sviečkovice** 13,70 €
Alergény: 1, 3, 7



Bazilika svätého Kríža – jej dejiny siahajú do konca 13. stor. Dnešnú gotickú podobu získala bazilika v roku 1444. V bohatom interiéri zaujmú najmä hlavný oltár s umučeným Kristom, dielo Majstra Pavla z Levoče. Vzácný je aj malý orgánový pozitív s 9 registrami. V roku 1998 bol kostol pápežom Jánom Pavlom II. povýšený na baziliku minor.

Prílohy

200g Varené zemiaky s maslom a petržlenovou vňaťou <small>Alergény: 7</small>	1,60 €	7
200g Opekané zemiaky na olivovom oleji s čerstvým rozmarínom	1,60 €	
200g Tlačené zemiaky s maslom <small>Alergény: 7</small>	1,60 €	
200g Zemiakové pyré <small>Alergény: 3, 7</small>	1,60 €	
200g Tradičné pečené zemiaky v šupke	1,60 €	
200g Zemiakové hranolčky	1,90 €	
150g Dusená basmati ryža <small>Alergény: 7</small>	1,60 €	
180g Grilovaná zelenina <small>Alergény: 7</small>	2,80 €	
120g Gnocchi <small>Alergény: 1, 3, 7</small>	2,00 €	

Radi Vám pripravíme jedlo podľa Vášho želania!



Radnica - od roku 1461 zdobí srdce mesta Kežmarok. Svoju dnešnú podobu nadobudla po troch ničivých požiaroch. Radnica je takmer 6 storočí sídlom vedenia mesta. Pod vežovými hodinami je socha halapartníka, ktorý stráži vchod do dnes neznámej tajnej chodby. 2. poschodie radnice bolo pristavené v roku 1922 po poslednom požari.

Dezerty

8

250g Palacinky Hviezdoslav na karameli s jabĺčkami, šľahačkou a čokoládou Alergény: 1, 3, 7	4,00 €
100g Vanilkové slivky zapečené vo filo ceste podávané s vanilkovo vínovým šódo Alergény: 3, 7	4,00 €
80g Čokoládový fondán s malinovým coulis Alergény: 3, 7	4,50 €

Domáce torty podľa dennej ponuky



Reduta - na tomto mieste stála v minulosti strážna veža, ktorú v 17. storočí predstavala rodina Thököly na pánsky dom. Na pôvodnú vežu poukazuje len malé cimburie s vlajkou. Latinský nápis pod erbom znamená, že dom slúži pre stráže, hostí a zábavu. Postavená je v klasicistickom štýle s mohutnými arkádami.

Alergény

9

1. Obilniny obsahujúce lepok (t. j. pšenica, raž, jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridné odrody) a výrobky z nich
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 bôby a výrobky z nich
7. Mlieko a mliečne výrobky
8. Orechy (mandle, lieskové oriešky, vlašské orechy, kešu, pekanové orechy, para orechy, pistácie, macadamia orechy, Queensland 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 10mg/kg alebo 10mg/l
13. Ďatelinka a výrobky z nej
14. Mäkkýše a výrobky z nich

Našimi dodávateľmi mäsa (bravčového, teľacieho, hovädzieho a hydiny) sú:

HSH s.r.o. – Veľké Zálužie,

Mäsovýroba Dončák, s.r.o. – Veľký Slavkov,

C+C Pfeiffer - Viedeň,

Bidvest – Nové Mesto nad Váhom,

Fega Frost, s.r.o - Ploské

Prajeme Vám Dobrú Chuť!



Kežmarský hrad - je jednou z mála pevností na svete, ktorá nestojí na kopci. Na nádvorí hradu je možné aj dnes vidieť kamenné základy bývalého Kostola sv. Alžbety. Dnes v hrade sídli Múzeum s expozíciou miestnych cechov, úžasnou dobovou lekárnou, či piedestálom slávy Dr. Vojtecha Alexandra, priekopníka röntgenológie, či fenomálna radničná miestnosť.

Hmotnosť jedla je uvedená v surovom stave.

Na prípravu jedál nepoužívame geneticky modifikované potraviny.

Za polovičné porcie účtujeme 70% ceny jedla.

Ceny kalkuloval 10/2015, F&B manager:

Mgr. Barbora Jurgovianová

Ceny sú vrátane 20% DPH

Jedlá pripravuje tím kuchárov Hotela Hviezdoslav:

Stanislav Semaňák - šéfkuchár

Jozef Paugsch

Miroslav Kriššák

Marcel Psigoda

Jaroslav Hamaš