



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 kliniec, 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,

srdečne Vás vítame v reštaurácii Poézia nášho historického Boutique Hotela Hviezdoslav, ktorá Vám ponúka tradičné špeciality nášho regiónu i slovenskej kuchyne v modernom poňatí, ale zároveň môžete ochutnať aj delikatesy medzinárodnej kuchyne. Naším cieľom je Vám poskytnúť nielen službu v srdečnej atmosfére, ale predovšetkým kulinársky a spoločenský zážitok. Preto náš tím kuchárov pod vedením šéfkuchára Miroslava Kriššáka pripravuje jedlá podľa tradičných receptúr s použitím sezónnych surovín od lokálnych a slovenských dodávateľov. Naša kuchyňa bazíruje na čerstvosti, kvalite, sezónnosti a pestrosti ponuky, a aj preto meníme náš jedálny lístok 4 krát v roku jar-letojeseň-zima.

Spojte Vašu návštevu u nás s jedinečným zážitkom – s historickým príbehom v štýlových priestoroch reštaurácie, historického Maršalského salónu či útulného a históriou dýchajúceho Thökölyho salónu, v ktorých sa citlivo snúbi história so súčasnosťou. Prečo je názov hotela Hviezdoslav? Lebo v jednom z domov býval počas štúdia na známom kežmarskom lýceu najväčší slovenský spisovateľ Pavol Országh Hviezdoslav. Hotel je od roku 2011 členom Asociácie Historických Hotelov Slovenska a od roku 2018 aj členom Heritage Hotels of Europe so sídlom v Salzburgu. Hotel získal viacero významných medzinárodných ocenení za kvalitu, dizajn a kultúru hotela a najcennejšie z nich je ocenenie Host of the Year 2017 (Najpohostinnejší hotel Európy 2017) od Asociácie Historických Hotelov Európy a v roku 2019 špeciálne ocenenie Signum Virtutis, Seal of Excellence (Pečať dokonalosti), udeľované v rámci Seven Stars Luxury Hospitality and Lifestyle Awards, v kategórii historické boutique hotely.

Aj cestou nášho jedálneho lístka Vám chceme priblížiť vzácne historické pamiatky mesta Kežmarok, zobrazené v historickej ceste v našej reštaurácii uprostred, ktorých sa nachádza náš hotel čo mu dodáva spolu s Vysokými Tatrami čarovný kolorit.

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

Dakujeme 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 medovníkár 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

60g Carpaccio z jeleňa, 7,90 €
fermentovaná reďkovka, pažitková majonéza,
chlieb z medvedieho cesnaku
Alergény: 1, 3, 7, 10

100g Tatarák z červenej repy, 6,50 €
kozí syr, domáci brioš
Alergény: 1, 3, 7, 10

Teplé predjedlá

60g Bravčový bôčik, 6,90 €
v teriyaki omáčke, koriander, mrkva
Alergény: 6, 9, 11

Polievky

0,25l Vývar z farmárskych kurčiat, 4,50 €
julienne zelenina, domáce rezance
Alergény: 1, 3, 7, 9

0,25l Polievka z medvedieho cesnaku, 4,90 €
vajce „63“
Alergény: 7, 9

0,25l Polievka podľa dennej ponuky 4,90 €
Alergény:



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.

Ryba

170g Grilovaný zubáč,

omáčka z estragónu a bieleho vína, cesnakové baby zemiaky,
divá brokolica

Alergény: 3, 4, 7, 9

19,90 €

5



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, nekorunovaného kráľa Uhorska.

Hlavné jedlá

6

150g Jahňací chrbát s rozmarínom, krémová biela polenta, fava fazuľky, jahňací demiglance, kaleráb Alergény: 1, 7, 9	18,90 €
170g Supreme z farmárskeho kurčťa, v kurkumovom masle, pyré zo zeleného hrášku, medovo – tymiánová baby mrkva, jus Alergény: 7, 9	16,90 €
170g Bravčové líčka v chrenovej omáčke, žemľová knedľa so sušenými slivkami, jablkový chren Alergény: 1, 3, 7	17,90 €
150g Teľací viedenský rezeň, brusnice, tlačené zemiaky s cibulkou Alergény: 1, 3, 7	20,20 €
200g Hovädzí steak zo sviečkovice , pripravený podľa priania hosta, grilovaná sezónna zelenina, omáčka podľa výberu hosta: - <i>hubová omáčka</i> - <i>omáčka zo zeleného korenia</i> - <i>pikantná chilli omáčka</i> Alergény: 6, 7, 9	29,90 € 1,90 € 1,90 € 1,90 €
300g Halušky s pravou farmárskou ovčou bryndzou, slaninka, fritovaná cibuľa, pažitka Alergény: 1, 3, 7	11,90 €
250g Linguine „al Limone“, cuketa, pecorino Alergény: 7, 9	15,50 €
350g Marinované šalátové listy, sezónna zelenina, medovo – horčicový dresing, pita chlieb, parmezán: - <i>grilované kuracie mäso</i> - <i>grilovaný kravský syr</i> Alergény: 1, 7, 10	14,90 €
120g Tatársky biftek z hovädzej sviečkovice , hrianky, cesnak Alergény: 1, 3, 7, 10	16,90 €



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 Tlačené zemiaky s cibulkou a maslom Alergény: 7	3,40 €	7
200g Opekané zemiaky s rozmarínom Alergény: 7	3,40 €	
200g Steakové hranolčky	3,90 €	
150g Dusená ryža	3,40 €	
180g Grilovaná zelenina Alergény: 7	4,50 €	
150g Mix šalátových listov a čerstvej zeleniny, domáci dresing Alergény: 7	4,80 €	

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 požiari.

Dezerty

8

250g Palacinky „Hviezdoslav“ 6,40 €
karamel, jabĺčka, čerstvé ovocie, šľahačka, orechy
Alergény: 1, 3, 7, 8

80g Jogurtový mousse, 6,20 €
matcha, zelené jablko, limetka
Alergény: 1, 3, 7, 8

Domáce torty a dezerty 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 strážu, 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



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.

Upozornenie

10

Vážení hostia,

dovoľujem si Vás upozorniť, že v zmysle Vyhlášky č. 125/2017 Z. z. MZ SR, ktorou sa dopĺňa vyhláška MZ SR č. 533/2007 o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania v §9 odsek 8 je uvedené:

„Neodporúča sa, aby tepelne nespracované mäso a vajcia konzumovali deti, tehotné ženy, dojčiace ženy a osoby s oslabenou imunitou.“

V našom zariadení podávame:

- Tatarský biftek pripravovaný z hovädzej sviečkovice, čerstvých vajec a korenín
- Hovädzí steak z hovädzej sviečkovice pripravovaný podľa prania hosta

Deklarovanie pôvodu mäsa v našej reštaurácii Poézia

V zmysle novej povinnosti reštaurácií vyplývajúcej z novelizácie zákona MP a rozvoja vidieka SR o potravinách č. 152/1995 Z.z. uvádzame v tejto prílohe jedálneho lístka pôvod hovädzieho, bravčového, ovčieho, kozieho mäsa a hydiny, z ktorej pre Vás pripravujeme teplé pokrmy obsahujúce uvedené druhy mäsa:

- | | |
|-----------------|-------------------|
| • Hovädzie mäso | - Slovensko |
| • Teľacie mäso | - Holandsko |
| • Bravčové mäso | - Slovensko |
| • Morčacie mäso | - Rakúsko |
| • Kuracie mäso | - Slovensko |
| • Kačacie mäso | - Česká republika |

V prípade zmeny jedálneho lístka a dodávateľa mäsa

Vás budeme aktuálne informovať.

F&B manažér, Lucia Mudráková

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

11

HSH s.r.o. – Veľké Zálužie,

METRO Cash&Carry SR s.r.o.,

Bidfood – Nové Mesto nad Váhom,

Fega Frost, s.r.o. – Ploské,

Gastrostar – Nové Mesto nad Váhom,

Krava & CO – Vranov nad Topľou,

Mäso Tatry s.r.o. – Spišská Teplica

Prajeme Vám Dobrú Chuť!

Hmotnosť jedla je uvedená v surovom stave.

12

Na prípravu jedál nepoužívame geneticky modifikované potraviny.

Za polovičné porcie účtujeme 70% ceny jedla.

Ceny kalkuloval 4/2024, F&B manager:

Lucia Mudráková

Ceny sú vrátane 10% DPH

Jedlá pripravuje tím kuchárov Hotela Hviezdoslav:

Miroslav Kriššák – šéfkuchár

Stanislav Semaňák

Jozef Pustulka

Jozef Mačičák

Daniel Relovský