



TRADIČNÉ CHUTE REGIÓNU



Ponúkame Vám tradičné chutné jedlá, ktoré vystihujú náš región.

Tieto jedlá pozostávajú vždy na dostupných prírodných surovinách, ktorých bol v našej oblasti dostatok ako sú zemiaky, rôzne druhy syra, slanina, cibuľa. Obyvateľstvo pokrývalo svoje potreby z vlastných zdrojov a venovalo sa chovateľstvu a poľnohospodárstvu. Tradičné formy prípravy jedál od starších gazdiniiek sa zachovali dodnes. K jedlám ponúkame aj tradičné nápoje: žinčicu, zákys a mlieko. Vychutnajte si tradičnú regionálnu kuchyňu!



0,33 l **Pohoreľská šmantľoška**
Zemiaky, klobása, kapusta
Alergén: skupina 1



TRADIČNÉ JEDLÁ
250 g **Horehronský syrový tanier**
syr, oštiepok, parenica, cibuľa, slanina
Alergén: skupina 7



450 g **Pohoreľské poctivé bryndzové halušky so slaninou**
Zemiaky, múka, bryndza, slanina
Alergén: skupina 1,7



360 g **Domáce zemiakové placky- harule**
Zemiaky, múka, cesnak, majorán, rasca, vajce
Alergén: skupina 1,3,7



150 g **Grilovaný oštiepok zo salaša**
Oštiepok
Alergén: skupina 7



Reštaurácia pod Orlovou

TRADIČNÉ NÁPOJE

0,1 l Žinčica

0,1 l Zákys



TRADIČNÝ ZÁKUSOK A PEČIVO

100 g Pohoreľský rácoš

múka, bravčová masť, cukor, lekvár

Alergény: skupina 1,3



400 g Pečivo z Horehronia ručne vyrábané

(Pečivo ocenené regionálnou značkou kvality)

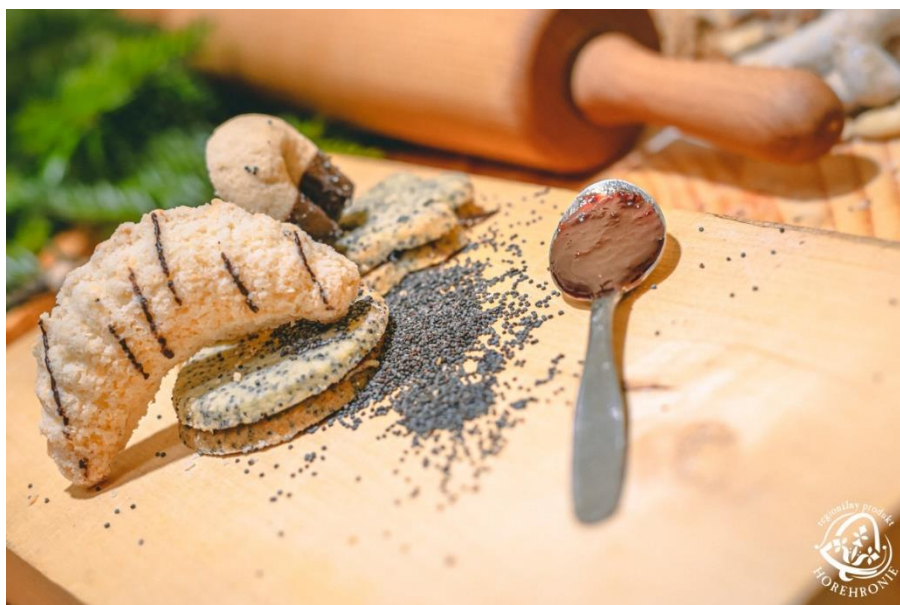
Alergén: skupina 1,3,7,8



Naše jedlá a pečivo získali certifikát Regionálny produkt Horehronie!

Značka Regionálny produkt Horehronie je značka kvality, ktorá sa používa na označenie výrobkov s pôvodom v regióne Horehronie. Suroviny pochádzajú od lokálnych producentov a pripravujú sa tradične podľa receptov pohoreľských starých mám.

Dobrú chuť!



Reštaurácia pod Orlovou