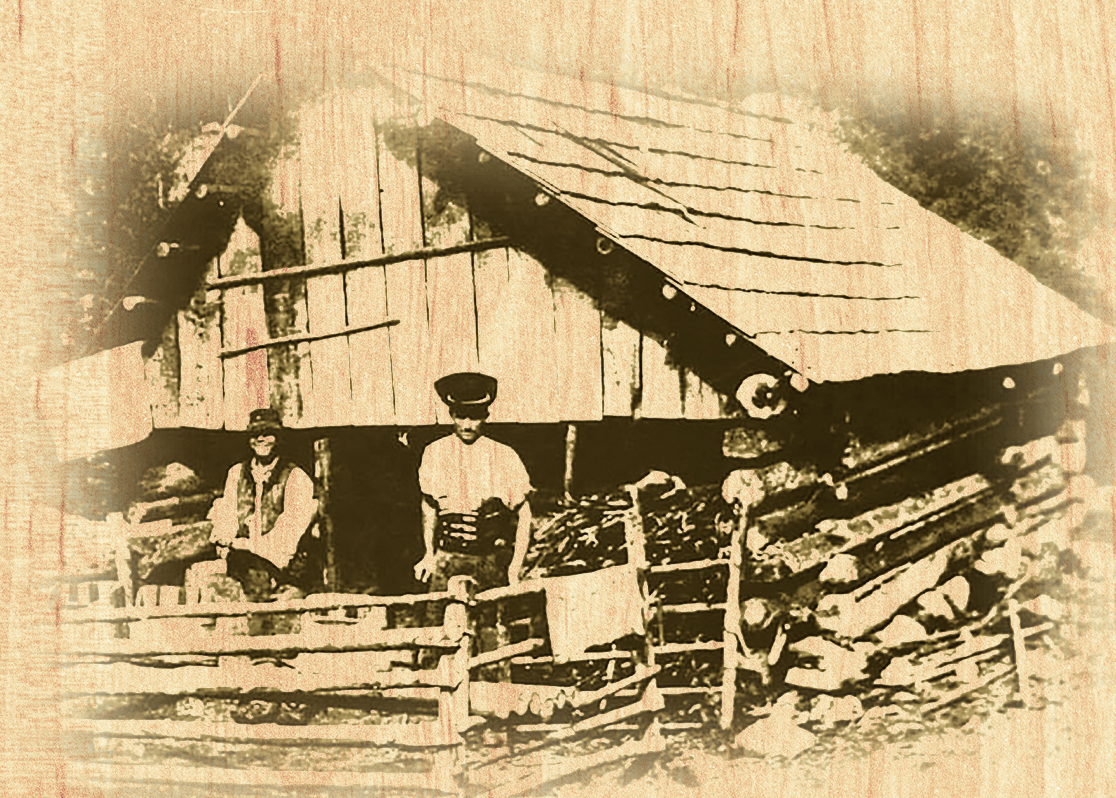




Jedálny lístok





Zbojník Jakub Surovec

Životný príbeh zbojníka Jakuba Surovca sa odohrával v čase stavovských povstaní, ktoré prehĺbovali vlecúcu sa feudálnu krízu a boli príčinou neznesiteľného vykorisťovania poddanstva. Odvážni príslušníci poddanskej chudoby volili cestu rozchodu s feudálnym poriadkom hoci vedeli, že ich rozchod môže mať jednoznačný koniec - šibenicu.

Rodičia Jakuba Surovca žili v tisovskom Hámre od roku 1687. Jeho otec Ondrej si našiel prácu na salaši a neskôr sa tu aj oženil. V Hámre „medzi cestami“ si manželia postavili domček. Z ich dvoch detí starší Ondrej sa vyučil za súkenníka, a neskôr aj jeho syn a vnuk. Mladší Jakub vyrástol pri rodičoch v Tisovci a na salašoch sa zaučal valašskému „kumštu“. Pre krádeže oviec bol odsúdený na ročné väzenie v Rimavskej Sobote. Po prepustení z väzenia znovu

valašil pri Muráni, Muránskej Lehote a v Tisovci. Pri potulkách po salašoch sa zoznámil s Martinom prezývaným „Poliak“, ktorý pochádzal z poľského Podhalia. Tento skúsený zbojník nahovoril Surovca na zboj a postupne aj ďalších valachov.

Zbojníkov v ich skupine bolo najčastejšie deväť. Príslušníci boli napospol valasi zo salašov od Tisovca po Hronec. Surovec známy pre svoju silu a odvahu sa stal uznávaným kapitánom a Poliak jeho zástupcom. V Surovcovej skupine platil prísny zákon zbojníckej disciplíny a pri každom členovi trval na tom, aby plnil zbojnícku prísahu v plnom rozsahu.

Pôsobenie Surovcovej skupiny sa riadilo podľa poznatkov jej jednotlivých členov. Skupina organizovane zbýjala najmä v rokoch 1739 – 1740. Svoj „rajón“ postupne rozšírili a to od Lučenca cez Oravu až po Nový Targ.

Pri svojich prepadoch boli čoraz odvážnejší a keďže feudálna vrchnosť si nevedela rady, pripravila podrobný plán na ich chytenie. Plán bol postavený na skutočnosti, že zbojníci často chodili na salaše a do hostincov.

Mestský magistrát Brezna povolil v roku 1732 Jánovi Lopušnému, aby postavil v horách medzi Breznom a Tisovcom hostinec. Lopušný krčmársku licenciu realizoval a okrem krčmy postavil aj „haláš“ pre pocestných furmanov a jarmočníkov. Keďže krčma bola asi v polovici cesty v horách medzi Breznom a Tisovcom, skoro začali nazývať krčmu - na Polhore. Okrem pocestných ju vyhľadávali aj zbojníci, ktorí sa v krčme zabávali, robili nákupy a získavali potrebné informácie.

Na základe plánu chytili v noci na 16. septembra 1740 v „Lopušného krčme“ na Polhore Jakuba Surovca a jeho kamaráta Tomáša z Kubach, zvaného Greguš. Po niekoľko týždennom vypočúvaní boli v Brezne 11. októbra 1740 popravení. Zvyšok skupiny, ako aj tých, čo im pomáhali, pochytali postupne.

Zbojníci sa v našom regióne pohybovali často. Okrem iných aj Juraj Jánošík ktorý tadiaľto chodil do Klenovca k svojmu kamarátovi Tomášovi Uhorčíkovi. V Klenovci ho napokon aj chytili a v roku 1713 popravili v Liptovskom Mikuláši.

Po poprave Surovca v roku 1740 a následnom pochytaní jeho skupiny sa situácia na chvíľu ukludnila. Ale už v roku 1788 sa situácia opakovala keď znovu v pohorskej krčme chytili dvanásťčlennú skupinu zlojníkov a odviedli ich do Brezna. Aj tisovčania pripravili v roku 1812 na vrchu Strieborná pascu pre štvorčlennú zlojnícku skupinu, v ktorej boli zlojníci Ján Basola, Milan Antoš a Ján Teplický. Jej vodcu Jána Urbala tisovčania zastrelili. V okolitých horách sa pohyboval v roku 1824 aj zlojník Ján Zápraška a Ondrej Dianiška so svojou skupinou. ale aj ďalší viac či menej známi zlojníci. Niektorých chytili, iní mali šťastie. Mnohí z nich lupili pre korisť ale niektorí sa dali na zboj len preto lebo nenašli východisko z neutešenej poddanskej skutočnosti.



Predjedlá

*Starters * Vorspeise*

- 70 g *Chlieb so šmalcom a cibulkou (1)* 2,50 €
(Chlieb s bravčovou masťou)
Bread with lard and onion * Brot mit Schmalz und Zwiebeln
- 200 g *Salašnický tanier (7)* 5,50 €
(Ovčí syr, oštiepok, parenica)
Fresh and smoked cheese * Frischer und geräucherter Käse
- 200 g *Zbojnický lopárik (7)* 7,95 €
(Slanina, oštiepok, klobása, cibula)
Bandit plate (bacon, smoked cheese, sausage, onion) *
Räuberplatte (Speck, Räucherkäse, Wurst, Zwiebeln)
- 100 g *Šmirkas (7)* 3,50 €
(Bryndzová natierka)
Sheep cheese spread * Schäfskäse Aufstrich
- 150 g *Klobása z koliby (10)* 4,00 €
(Pečená klobása)
Sausage from cottage * Hausgemachte Wurst



Polievky

Soups * Suppe

- 0,33 l Kurin kúpel (1, 3, 9) 2,80 €
Chicken soup * Hühnerbrühe
- 0,33 l Kapustová polievka 3,30 €
Sauerkraut soup * Sauerkrautsuppe
- 0,33 l Cesnaková polievka (7, 9)..... 2,80 €
Garlic soup * Knoblauchsuppe
- 0,33 l Vchárska polievka (7) 3,30 €
(Kapustová polievka s fazuľou, údeným mäsom a smotanou)
Sauerkraut soup with beans and smoked meat and cream *
Sauerkrautsuppe mit Bohne und Rauchfleisch und Sahne
- 0,33 l Fízoľňa (9) 3,50 €
Beanssoup * Bohnensuppe
- 0,33 l Pečeňová polievka (1, 3, 9) 2,80 €
Chicken soup with liverdumplings * Hühnerbrühe mit Leberspätzle



Pouhorská kuchyňa

- 400 g Pouhorské Clapkance (1,7) 6,90 €
(Cestovina, zemiaky, slanina, smotana, bryndza, cibulka)
(pasta, potatoes, bacon, cream, sheep cheese) *
(Nudeln, Kartoffel, Speck, Sahne, Schafskäse)
- 400 g Kapustové halušky so slaninkou (1) 6,80 €
Noodles with sauerkraut and bacon
Spätzle/Nockerln mit Sauerkraut mit Speck
- 400 g Bryndzové halušky so slaninkou (1,7) 6,80 €
Noodles with sheep cheese and bacon *
Spätzle/Nockerln mit Schafskäse und Speck
- 400 g Bryndzové halušky so slaninkou a klobásou (1,7) .. 7,20 €
Noodles with bacon, sheep cheese and sausage *
Spätzle/Nockerln mit Schafskäse, Speck und Wurst
- 400 g Syrové halušky so slaninou (1,7) 7,20 €
Noodles with cheese and bacon * Käsespätzle/Nockerln
- 350 g Bryndzové pirohy so slaninkou a cibulkou (1,7) ... 6,90 €
Pastys with sheep cheese, bacon, onion and cream *
Piroggen mit Schafskäse (Brimsen), Speck, Zwiebel und Sahne
- 350 g Zbojnicke pirohy so slaninkou a cibulkou (1,7) 6,90 €
(Smažené kapustové pirohy)
Pastys with sauerkraut and pork, bacon, onion and cream *
Piroggen mit Sauerkraut and Schweinefleisch, Speck, Zwiebel and Sahne



Špeciality Salaša Zbojská

*Traditional meals Slovak cuisine * Traditionelle slowakische Küche*

0,50 l	Baraní guláš	5,90 €
	<i>Sheep goulash * Hammelgulasch</i>	
0,50 l	Držkový guláš	5,80 €
	<i>Tripe goulash * Kuttelflecke gulasch</i>	
150 g	Baraní perkelt (7)	10,90 €
	<i>Mutton stew with potatoes noodles * Hammelpärkelt mit Nockerln</i>	
150 g	Salašnicka baranina	10,90 €
	<i>(Pečená baranina)</i> <i>Roast mutton * Gebratener Hammelfleisch</i>	
400 g	Špecialita Jakuba Surovca (1)	12,90 €
	<i>(Kapustové halušky s baraninou)</i> <i>Speciality bandit Surovec (roast mutton and noodles with sauerkraut) *</i> <i>Spezialität des Räuber Jakub Surovec (gebratener Hammelfleisch</i> <i>and Spätzle mit Sauerkraut)</i>	
400 g	Zbojnická pochúťka (1)	11,95 €
	<i>Pork meat noodles with sauerkraut * Schweine fleisch Spätzle mit Sauerkraut</i>	
100 g	Vyprážený oštiepok (1,3,7)	7,80 €
	<i>Fried sheep cheese "oštiepok" * Gebratener Käse "oštiepok"</i>	
500 g	Pečené koleno z mangalice	10,90 €
	<i>Roast knee * Gebratene Schweinefleischknie</i>	
500 g	Zbojnícke tajomstvo	11,95 €
	<i>(Pečená živánka z mangalice)</i> <i>Roast pork with onion, bacon, potatoes *</i> <i>Gebratene Schweinefleisch mit Zwiebel, Speck, Kartoffeln</i>	
150 g	Jahňacie lýtko (9)	13,95 €
	<i>Lamb's calf * Lamm Kallb</i>	
250 g	Jahňací šašlik	10,90 €
	<i>Lamb's shashlik * Lamm Schaschlik</i>	
350 g	Sviečková na smotane s domácou knedľou	13,90 €
	<i>(Hovädzie mäsko dusené) (3, 7, 9))</i>	

Pochútky pre deti ale aj dospelých

Sweet meals * Nachspeise

200 g	Rezance s makom (1,3,7)	5,95 €
	<i>Noodles with poppy * Nudeln mit Mohn</i>	
200 g	Šilance s makom alebo so strúhankou (1,3,7) ...	5,95 €
	<i>Noodles with poppy, bread-crumbs * Gnocchi mit Mohn oder Brösel</i>	
200 g	Knedličky s ovocnou náplňou (1,3,7)	5,95 €
	<i>Dumplings curd with jam * Jamknödel</i>	
150 g	Palacinka plnená čokoládou a ovocím (1,3,7) ...	4,90 €
	<i>Pancake with chocolate and fruit * Pfannkuchen mit Schokolade und Obst</i>	
100 g	Zmrzlinový pohár (7)	3,30 €
	<i>Ice cream * Eislächer</i>	
100 g	Ovocný pohár (7)	3,30 €
	<i>Fruit glass * Obstlächer</i>	
100 g	Banán v čokoláde (7)	3,30 €
	<i>Banana in chocolate * Banan in Schokolade</i>	

Dačo z paše...

Salads * Salat

300 g	Pochútka pre ovečky, ale aj ľaču (7)	6,50 €
	<i>(Biela kapusta, syr, ľazalka)</i>	
	<i>Mixed salad with sheep cheese (cheese, corn, cabbage) *</i>	
	<i>Gemischter Salat (Weisskohl, Käse, Basilikum)</i>	
250 g	Mrkvový šalát s jablkami	6,00 €
	<i>Carrot salad with Apple * Karottensalat mit Apfel</i>	
300 g	Honelníková šalata (7)	6,50 €
	<i>(Paradajka, uhorka, biela kapusta, kukurica, syr)</i>	
	<i>Mixed salad (tomato, cucumber, corn, cheese, cabbage) *</i>	
	<i>Gemischter Salat (Tomate, Gurke, Käse, Mais Weisskohl)</i>	
200 g	Kuracie nugetky v sezame s miešaným šalátom, uhorkovo - cesnakový dressing (1, 3, 7, 11)	8,90 €

Jedlá na objednávku

Objednávku je potrebné nahlásiť 24 hodín vopred!

100 g	Pečené koleno	1,50 €
	Roasted knee * Schweinebraten knöchel	
100 g	Rebrá z háka	1,00 €
	(Pečené rebrá) Roasted ribs * Geröstete Schweinerippchen	
1 kg	Pečené prasiatko	15,00 €
	Roasted pig * Gebratenes Schwein	
	(Na akciu je potrebné nahlásiť sa vopred * The order must be reported 24 hours in advance * Die Bestellung muss 24 Stunden im voraus gemeldet werden)	

Prílohy

Side dishes * Beilage

150 g	Uranolky	2,80 €
	French fries * Pommes frites	
150 g	Opekané zemiaky	2,80 €
	Baked potatoes * Bratkartoffeln	
150 g	Zemiakové halušky (1)	2,80 €
	Potatonoodles * Kartoffelnackerl	
200 g	Varené zemiaky (7)	2,70 €
	Boiled potatoes * Salzkartoffeln	
150 g	Zemiakové placky (1,3)	4,00 €
	Potato pancake * Kartoffelpuffer	
200 g	Fužkané zemiaky so slaninkou a cibulkou	3,50 €
	Mixed potatoes with bacon and onion * Kartoffelbrei mit Speck und Zwiebel	
50 g	Chlieb (1)	0,40 €
	Bread * Brot	
150 g	Knedľa (1,3,7)	1,50 €
	Dumpling * Knödel	
150 g	Tatárska omáčka, kečup, horčica (3,7,10)	1,50 €
	Mayonnaise, Ketchup, Mustard * Mayonnaise, Ketchup, Senf	

Vína

Výber z vínnej karty

Lievané vína

0,10 l Červené víno podľa ponuky..... 1,60 €

0,10 l Biele víno podľa ponuky..... 1,60 €

Šumivé vína

0,75 l Hubert De Luxe..... 14,00 €

0,75 l Hubert 12,00 €

0,10 l Prosecco..... 2,50 €



Nealkoholické nápoje

0,10 l Citronáda	0,20 €
0,10 l Čapovaná kofola original	0,50 €
0,25 l Vinea (biela, červená)	1,80 €
0,25 l Tonic (Ginger, Pink)	1,80 €
0,25 l Nativa zelený čaj	1,80 €
0,33 l Ľadový čaj (citrón, broskyňa).....	1,80 €
0,20 l Snipp (jahoda, pomaranč, multivitamín, jablko,).....	1,80 €
0,33 l Rajec	1,80 €
0,33 l Coca cola	1,80 €
0,33 l Sprite	1,80 €
0,33 l Fanta	1,80 €
0,10 l Mlieko sladké	0,40 €
Milk * Milch	
0,30 l Zákvas (acidofilné mlieko)	2,20 €
Buttermilk * Buttermilch	
0,30 l Žinčica	2,20 €
Buttersheepmilk * Butterschafmilch	

Pivo

0,50 l Staropramen 12%	2,20 €
0,30 l Staropramen 12%	1,70 €
0,50 l Mustang 11%	2,20 €
0,30 l Mustang 11%	1,70 €
0,50 l Nealkoholické pivo Staropramen	2,00 €
0,30 l Nealkoholické pivo Staropramen	1,60 €
0,50 l Radler Grep Staropramen	2,20 €
0,30 l Radler Grep Staropramen	1,70 €
0,50 l Čierne pivo Staropramen (fľaškové)	2,00 €

Destiláty

0,04 l Vodka jemná	1,50 €
0,04 l Borovička obyčajná	1,50 €
0,04 l Borovička Horec	3,00 €
0,04 l Bošácka slivovica 52%	3,00 €
0,04 l Zbojnícka	3,00 €
(slivovica 52%, hruškovica, marhuľovica)	
0,04 l Karpatské brandy	1,80 €
0,04 l KBŠ	3,00 €
0,04 l Karpatská horká	1,50 €
0,04 l Tuzemský um	1,50 €
0,04 l Becherovka	1,60 €
0,04 l Jägermeister	2,40 €
0,04 l Captain Morgan	3,00 €
0,04 l Demänovka horká	1,60 €
0,04 l Demänovka sladká	1,60 €
0,04 l Demänovka DARL	1,60 €
0,04 l Demänovka ríbezľová.....	1,60 €
0,04 l Fernet obyčajný	1,70 €
0,04 l Fernet citrus	1,70 €
0,04 l Tatranský čaj 52°	2,40 €
0,04 l Vaječný likér	1,10 €

Teplé nealkoholické nápoje

7 g Turecká káva	1,20 €
7 g Presso	2,00 €
7 g Piccolo	2,00 €
7 g Alžírská káva	3,50 €
7 g Viedenská káva	3,20 €
7 g Cappuccino	3,20 €
7 g Caffelatte	3,20 €
2,5 g Čaj (podľa ponuky)	2,50 €

Doplnkový sortiment

0,05 g Smotana do kávy	0,20 €
0,05 g Med	0,50 €

Alergény:

- (1) Obilniny obsahujúce lepok (pšenica)
- (3) Vajcia a výrobky z nich
- (7) Mlieka a výrobky z neho
- (9) Zeler a výrobky z neho
- (11) Sezamové semená
a výrobky z nich



Za polovičnú porciu Vám účtujeme 70% z ceny jedla.



*Vedúci zariadenia: Igor Vlček
Šéfkuchárka: Janka Vlčková
Vyhotovila: Andrea Vlčková*