

# À la carte



**TULIP**

**Café & Restaurant**

Štúrova 10, 811 02 Bratislava, Slovakia

☎ +421 2 32 17 18 08

☎ +421 917 984 309

reservations@rosethotel.sk

[www.rosethotel.sk/tulip](http://www.rosethotel.sk/tulip)

Podávané od 11.00 do 21.30  
Served from 11.00 am to 09.30 pm

## PREDJEDLÁ STARTERS

### **Paštéta z kačacej pečienky**

na brioške a šalotkovo-hruškové chutney

#### **Foie gras pâté**

with homemade brioche and shallot-pear chutney

50 g \*1, 3, 7

8,90 €

### **Mušle svätého Jakuba**

hráškové pyrė, fritované huby eryngii so sezamom

#### **St. Jacob's scallops**

with pea purée, fried king oyster mushrooms with sesame seeds

80 g \*1, 7, 9

11,90 €

### **Marinovaná červená repa**

pečená paprika, čerstvý kozí syr

#### **Marinated beetroot**

and roasted bell pepper salad with fresh goat cheese

100 g \*7

6,90 €

### **Hovädzia „Bresaola“**

podávaná s glazovanou figou v javorovom sirupe,  
mladým šalátom a slanou mrveničkou

#### **„Beef Bresaola“**

served with maple syrup glazed fig with variety of baby lettuce and salty crumbs

50 g \*1, 3, 7

14,90 €

## POLIEVKY SOUPS

### **Krémová chrenová polievka**

s julienne zeleninou a hovädzím trhaným mäsom

#### **Cream of horseradish**

with vegetable julienne and "pulled beef"

0,33 l \*7, 9

5,90 €

### **Paradajková polievka**

z pečených paradajok na mede s bazalkovým pestom a syrom grana padano

#### **Honey roasted tomato soup**

with basil pesto and Grana Padano cheese

0,33 l \*7, 9

5,90 €

### **Silný hovädzí vývar**

z telacích kostí a hovädzieho mäsa so zeleninou, domácou tarhoňou  
a petržlenovou vňaťou

#### **Veal bone broth**

with vegetables, meat, homemade pasta and parsley

0,33 l \*1, 3, 9

5,90 €

## MÄSO MEAT

### **Grilovaný steak z telacieho stehna**

dusený špenát, eryngii huby a domáce gnocchi

#### **Grilled veal steak**

with sautéed spinach, king eryngii mushrooms and homemade gnocchi

160g \*1, 3, 7, 9

17,90€

### **Prsia z kukuričného kurata**

marinované so žltým kari, jasmínová ryža,  
grilované fazuľkové lúsky, teriyaki omáčka, pražené mandle

#### **Yellow curry marinated corn fed chicken breast**

jasmine rice, grilled bean pods, teriyaki sauce, roasted almonds

200g \*1, 7, 8, 9, 11

14,90€

### **Konfitovaný bravčový bôčik z mangalice**

zemiaková kaša, dusený mangold, omáčka demi-glace, viedenská cibul'ka

#### **Mangalitsa pork belly confit**

mashed potatoes, sautéed mangold, demi - glace and roasted onion

250g \*1, 7, 9, 10

16,90€

### **„Wellington“ Hovädzia sviečkovica**

so šampiňónmi v lístkovom ceste, dusená baby zelenina,  
šalotkové pyrė, dijonská smotanová omáčka

#### **„Wellington“ Beef tenderloin**

topped with mushrooms and baked in puff pastry,  
steamed baby vegetable, shallot purée and Dijon creamy sauce

150g \*1, 3, 7, 9, 10

32,00€

### **Grilovaný Rump steak**

pyré zo sladkej kukurice, grilovaná nakladaná baby kukurica  
s petržlenovou vňaťou a omáčka demi-glace

#### **Grilled rump steak**

sweet corn purée, grilled pickled baby corn with parsley and demi - glace

300g \*7, 9

31,00€

### **Jahňacie lýtko**

pomaly pečené na červenom víne, zemiaková kaša s karamelovou cibul'kou  
a brunoise z koreňovej zeleniny

#### **Slow cooker lamb shank**

in red wine sauce, mashed potatoes with caramelized onion,  
and root vegetable brunoises

350g \*7, 9

27,00€

## RYBY FISH

### **Grilované filety sivoňa**

julienne zelenina s cukrovým hráškom, omáčka „matelote“

#### **Grilled arctic char**

vegetable julienne, sugar snap peas and sauce "matelote"

170g \*4,7,9

21,50€

### **Grilovaný steak z lososa**

baklažánové ragú na lúpaných paradajkách s olivami a pražené píniové oriešky

#### **Grilled salmon**

eggplant ragout with peeled tomatoes, black olives and roasted pine nuts

150g \*4,7,9

20,90€

## CESTOVINY PASTA

### **Krémové rybie rizoto**

so šafranom, krevetami a lúpanými paradajkami

#### **Saffron risotto**

with fish, prawns and peeled tomatoes

300g \*2,4,7,9

15,90€

### **Domáce gnocchi**

v maslovej omáčke so syrom gorgonzola,  
marinovaná hruška v bielom víne, pražené vlašské orechy

#### **Homemade gnocchi**

fine butter sauce and gorgonzola cheese,  
white wine marinated pear and roasted walnuts

300g \*1,3,7,8,9

12,90€

### **Domáce ravioli**

plnené zmesou z grilovaných kačacích prs, krémového syra,  
pomarančov a tymianu v jemnej maslovej omáčke so šalviou

#### **Homemade ravioli**

with duck breast, cream cheese and orange filling

in sage butter sauce

300g \*1,3,7,9

14,90€

## ŠALÁTY SALADS

### Caesar šalát

s grilovanými prsiami z kukuričného kurata (150g)  
alebo krevetami (100g) s „mayfair“ dresingom, syrom grana padano a krutónmi

### Caesar salad

with corn-fed chicken breast (150g) or shrimps (100g)  
with "mayfair" dressing, Grana Padano cheese and croutons

300 g \*1, 2, 3, 7, 10

15,90€

### Šalát z čakanky a rukoly s čerstvou figou

syrom feta, vlašskými orechmi a malinovým dresingom

### Chicory and rocket salad with fresh fig

feta cheese, walnuts and raspberry vinaigrette

200 g \*7, 8, 10

10,90€

### Trhaný listový šalát, sušené paradajky, kapari a limetový dresing

Green leaf salad, sun-dried tomatoes, capers and lime dressing

150 g

4,10€

## PRÍLOHY SIDE DISHES

### Zemiaky

varené / opekané / kaša / hranolky

### Potatoes

boiled / roasted / mashed / french fries

150 g \*7, 9

2,50€

### Grilované fazuľkové struky na cibulke a cesnaku

Grilled bean pods with onion and garlic

150 g \*7, 9

3,30€

### Grilovaná zelenina

Grilled vegetable

150 g \*7, 9

4,20€

### Baklažánové ragú na lúpaných paradajkách, olivy a pražené píniové oriešky

Eggplant ragout with peeled tomatoes, black olives and roasted pine nuts

200 g \*9

4,50€

### Omáčky

demi-glace/ dijonská-smotanová/  
zelené korenie s brandy

### Sauces

demi-glace/ creamy Dijon sauce/  
green pepper with brandy

80 g \*7, 8, 9, 10

2,50€

## SNACK

### **Talianske nárezy**

údeniny Miláno, spianata, prosciutto crudo s olivami a sušenými paradajkami

### **Italian cold cuts**

Milano salami, spianata, prosciutto crudo with olives and sun-dried tomatoes

100g \*<sup>8</sup> • 7,90€

### **Výber syrov**

ponuka rôznych syrov s orechmi

### **Cheese Platter**

selection of various cheeses served with nuts

150g \*<sup>7,8</sup> • 6,90€

### **Club sandwich**

s kuracími prsiami, trhaný listový šalát a limetový dressing  
with chicken breast, variety of leaf lettuce and lime dressing

400g \*<sup>1,3,7</sup> • 11,90€

## DEZERTY DESSERTS

**Kompletnú ponuku našich skvelých domácich dezertov  
vám radi predstavíme v našom dezertnom menu.**

**For our complete selection of delicious homemade  
desserts, please ask for dessert menu.**

#### Zoznam alergénov

**1** obilniny obsahujúce lepok a výrobky z nich (t.j. pšenica, raž, jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridné odrody), **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 zrná a výrobky z nich, **7** mlieko a výrobky z neho, vrátane laktózy, **8** orechy, ktorými sú mandle, lieskové orechy, vlašské orechy, kešu, pekanové orechy, para orechy, pistácie, makadamové orechy, queenslandské 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 10 mg/kg alebo 10 mg/l, **13** vlčí bôb a výrobky z neho, **14** mäkkýše a výrobky z nich

#### The List of allergens

**1** Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains) and products thereof, **2** Crustaceans and products thereof, **3** Eggs and products thereof, **4** Fish and products thereof, **5** Peanuts and products thereof, **6** Soybeans and products thereof, **7** Milk and products thereof (including lactose), **8** Nuts i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia nuts and Queensland nuts and products thereof, **9** Celery and products thereof, **10** Mustard and products thereof, **11** Sesame seeds and products thereof, **12** Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10mg/litre expressed as SO<sub>2</sub>, **13** Lupin and products thereof, **14** Molluscs and products thereof

Jedálny lístok zostavil šéfkuchár Andrej Zedníček.

Menu was created by Executive Chef Andrej Zedníček.

Váha mäsa je uvedená v surovom stave.

Váha cestovín, rizota a šalátov je uvedená za celú porciu.

Ceny sú uvedené vrátane DPH. Cenník je platný od 06.02.2020.

Weight of the meat is quoted before preparation.

Weight of the pasta, risotto and salads refers to whole portion.

All prices include VAT. The price list is valid from 06.02.2020.