

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

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

PREDJEDLÁ STARTERS

Carpaccio ●

pravá hovädzia sviečkovica, concassé z kapár a sušených paradajok,
rukola v medovo-limetkovom dresingu

Carpaccio

beef tenderloin, capers and sun-dried tomatoes concassé,
rocket salad with honey-lime dressing

50 g *10
9,50 €

Grilovaná chobotnica

grilované kúsky chobotnice v marináde z balsamica,
plátky paradajky a mladý šalát s limetovým dresingom

Grilled octopus

grilled octopus in balsamic marinade,
sliced tomatoes and lettuce with lime dressing

100 g *4,7,9,10
13,00 €

Grilovaná „foie gras“

grilovaná kačacia pečienka na domácej brioške
s marinovanou hruškou vo víne a mede

Grilled foie gras

grilled foie gras with homemade brioche and marinated pear in wine and honey

100 g *1,3,7,9
14,50 €

POLIEVKY SOUPS

Zemiakový krém s hubami

krémová smotanová zemiaková polievka,
marinované sladkokyslé huby a čerstvá pažítka

Cream of potato soup with wild mushrooms

creamy potato soup, marinated wild mushrooms, fresh chives

0,33 l *7,9,10
5,10 €

Silný hovädzí vývar

vývar z pečených telacích kostí a hovädzieho mäsa so zeleninou a rezancami

Strong beef broth

broth based on veal bones and beef meat with vegetable and noodles

0,33 l *1,3,9
5,80 €

- Neodporúča sa, aby tepelne nespracované mäso a vajcia konzumovali deti, tehotné ženy, dojčiace ženy a osoby s oslabenou imunitou.
- It is not recommended that uncooked meat and eggs be consumed by children, pregnant women, breastfeeding women and people with impaired immunity.

MÄSO MEAT

Chrbátik zo savého prasiatka

marinovaný v čiernom pive, pučené zemiaky s rukolou a viedenskou cibuľkou,
omáčka demi-glace s čiernym pivom

Suckling pig loin

marinated in dark beer, mashed potatoes with rocket salad and fried onion,
demi-glace with dark beer

200 g *1,7,9

19,50€

Jahňacie lýtko

dusené jahňacie lýtko na koreňovej zelenine s červeným vínom,
hráškové pyré, pečené baby zemiaky v šupke

Lamb shank

braised lamb shank with root vegetable and red wine,
pea puree and Parisienne potatoes

350 g *7,9

20,50€

Grilované kačacie prsia

kačacie prsia „sous vide“, pyré z jedlých gaštanov a šalotky s tymianom,
maslová omáčka z ríbezľového vína

Grilled duck breasts

duck breasts „sous vide“, chestnut puree with shallot and thyme,
fine red currant wine sauce

180 g *7,9

21,00€

Rump steak

hovädzí rump steak s grilovanými šampiňónmi „portobello“
a sladkokyslými cibuľkami na červenom víne, steakové hranolky

Rump steak

beef rump steak with grilled Portobello mushrooms,
pickled onions in red wine, steak fries

300 g *7,9

25,50€

Hovädzí steak

grilovaný steak z pravej hovädzej sviečkovice na čiernom korení,
dusený špenát s pestom zo sušených paradajok, grilovaná baby zelenina

Beef steak

grilled beef tenderloin steak with black pepper, sautéed spinach
with sun - dried tomato pesto, grilled baby vegetable

200 g *7,9

34,00€

Omáčky

demi-glace / sladkokyslá hubovo-smotanová /
zelené korenie s brandy / café de Paris

Sauces

demi-glace /sweet & sour cream-boletus /
green pepper with brandy / café de Paris

50 g *7,8,9,10

1,00€

RYBY FISH

Grilovaný filet z morského vlka

na tymiane s čiernym korením, pečené zemiaky v šupke,
omáčka café de Paris, malý listový šalát

Grilled sea bass fillet

with thyme and black pepper, Parisienne potatoes,
sauce café de Paris and leaf lettuce

200 g * 4, 7, 9

22,00€

Grilovaný islandský losos

grilovaná koreňová zelenina na masle s tekvicou,
pestom zo sušených paradajok, baby špenát, cherry paradajky

Grilled Icelandic salmon

grilled root vegetable with pumpkin, sun – dried tomato pesto,
baby spinach, cherry tomatoes

150 g * 4, 7, 9, 10

23,50€

CESTOVINY PASTA

Rizoto „Milanese“

šafranové rizoto s petržlenovou vňaťou,
sušenými paradajkami a syrom grana padano

Risotto "Milanese"

saffron risotto with parsley and sun-dried tomatoes with Grana Padano cheese

300 g * 7, 9

12,00€

Domáce panzerotti

s plnkou z lososa a ricotty v maslovej pomarančovej omáčke

Homemade panzerotti

filled with salmon and ricotta cheese, butter-orange sauce

300 g * 1, 3, 7, 9

14,00€

ŠALÁTY SALADS

Quinoa šalát s kozím syrom

miešaný listový šalát s rukolou, quinoou, čerstvým kozím syrom a
cherry paradajkami, malinový vinaigrette a pražené píniové oriešky

Quinoa salad with goat cheese

variety of leaf lettuce and rocket, quinoa, fresh goat cheese and
cherry tomatoes, raspberry vinaigrette with roasted pine nuts

300 g * 1, 3, 7, 10

11,00€

Caesar šalát

s grilovanými kuracími prsami supreme (200 g)
alebo krevetami (100 g) s „mayfair“ dresingom a krutónmi

Caesar salad

with chicken (200 g) or shrimps (100 g) with "mayfair" dressing and croutons

300 g * 1, 2, 7, 8, 11

13,00€

Malý miešaný listový šalát so cherry paradajkami

Variety of leaf lettuce with cherry tomatoes

150 g

3,10€

DEZERTY DESSERTS

Na kompletnú ponuku našich skvelých domácich dezertov vám radi prinesieme dezertné menu.
For our complete selection of delicious homemade desserts, please ask for dessert menu.

PRÍLOHY SIDE DISHES

Zemiaky

varené / opekané / kaša

Potatoes

boiled / roasted / mashed

150 g *7,9

2,10€

Grilované fazuľkové struky na cibul'ke a cesnaku

Grilled bean pods with onion and garlic

150 g *7,9

2,30€

Grilovaná zelenina

Grilled vegetable

150 g *7,9

3,10€

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 10 mg/litre expressed as SO₂, **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.

Ceny sú uvedené vrátane DPH. Cenník je platný od 1. 8. 2018.

Weight of the meat is quoted before preparation.

All prices include VAT. The price list is valid from 1. 8. 2018.