

# 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

### **Marinované pečené papriky**

v olivovom oleji s bazalkou a kapari, na domácej  
bruschette so syrom feta a čerstvou rukolou

#### **Marinated roasted bell peppers**

in olive oil with basil and capers, homemade bruschetta  
with feta cheese and rocket salad

150 g \*1, 3, 7

10€

### **Carpaccio ●**

pravá hovädzia sviečkovica, baby šalátik  
v medovo-limetkovom dresingu a syr grana padano

#### **Carpaccio**

beef tenderloin, baby salad with honey-lime dressing and Grana Padano cheese

50 g \*7, 10

12,20€

### **Grilovaná „foie gras“**

grilovaná kačacia pečienka na domácej brioške so šalotkovo-medovým chutney

#### **Grilled foie gras**

grilled foie gras with homemade brioche and shallot-basil chutney

100 g \*1, 3, 7, 9

15,50€

## POLIEVKY SOUPS

### **Zemiakový krém s hubami**

krémová smotanová zemiaková polievka,  
marinované sladkokyslé huby a čerstvá pažitka

#### **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 cibulkou,  
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

19,00€

### **Jahňacie lýtko**

dusené jahňacie lýtko na koreňovej zelenine s červeným vínom, zemiakové pyrė,  
grilovaná zelenina rattatouille

#### **Lamb shank**

braised lamb shank with root vegetable and red wine,  
mashed potatoes and grilled ratatouille vegetables

350 g \*7,9

25,00€

### **Grilované kačacie prsia**

kačacie prsia „sous vide“ maslové špecle s kúskami grilovanej foie gras,  
omáčka demi-glace

#### **Grilled duck breasts**

grilled duck breasts „sous vide“ butter „spätzle“  
with grilled foie gras and demi-glace

180 g \*1,3,7,9

22,50€

### **Rump steak**

hovädzí rump steak s grilovanými šampiňónmi „portobello“  
a sladkokyslými cibulkami 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

30,50€

### **Hovädzí steak**

grilovaný steak z pravej hovädzej sviečkovice, jemne zarestovaná baby kukurička,  
cukrový hrášok, cherry paradajky, salsa zo sušených paradajok

#### **Beef steak**

grilled beef tenderloin steak, roasted baby corn, snap  
peas, cherry tomatoes and sun-dried tomato salsa

200 g \*7,9

35,00€

### **Omáčky**

demi-glace / salsa zo sušených paradajok /  
zelené korenie s brandy / café de Paris

#### **Sauces**

demi-glace / sun-dried tomatoes salsa /  
green pepper with brandy / café de Paris

80 g \*7,8,9,10

2,00€

## RYBY FISH

### Grilovaný zubáč

zelerové pyrė, restovaný cukrový hrášok s prosciuttom crudom na masle

#### Grilled zander

celery puree, roasted snap peas with prosciutto crudo and butter

150 g \* 4, 7, 9

21,50 €

### 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

23,00 €

## CESTOVINY PASTA

### Rizoto „Milanese“

šafanové 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 pappardelle

trhané jahňacie stehno pečené na koreňovej zelenine so syrom grana padano

#### Homemade pappardelle

pulled lamb roasted with root vegetable and Grana Padano cheese

300 g \* 1, 3, 7, 9

14,00 €

## ŠALÁTY SALADS

### 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

14,50 €

### Miešaný listový šalát s grilovanou chobotnicou

miešaný listový šalát s rukolou, grilované kúsky chobotnice v marináde z balsamica, paradajkové concassé, limetovým vinaigrette

#### Salad with grilled octopus

various leaf lettuce with rocket, grilled octopus in balsamic marinade, tomato concassé, lime vinaigrette

300 g \* 1, 3, 7, 10

15,80 €

### Malý miešaný listový šalát so cherry paradajkami

Variety of leaf lettuce with cherry tomatoes

150 g

4,10 €

## 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

2,50 €

### **Grilované fazuľkové struky na cibul'ke 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 €

#### 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 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.

Ceny sú uvedené vrátane DPH. Cenník je platný od 18. 2. 2019.

Weight of the meat is quoted before preparation.

All prices include VAT. The price list is valid from 18. 2. 2019.