



## Sezónne menu

podávané od 11.00 do 15.00

### POLIEVKY & PREDJEDLÁ

Zeleninová polievka s cukrovým hráškom a krupicovými haluškami 0,33l \*1,3,9  
4,50€

Krémová smotanová polievka z medvedieho cesnaku s kúskami prosciutta cruda a crème fraiche 0,33l \*7,9  
4,60€

Carpaccio z marinovanej červenej repy, čerstvý kozí syr, baby šalát s limetovým dresingom 100g \*7,9,10  
5,80€

### HLAVNÉ JEDLÁ

Domáce tagliatelle s kúskami grilovaného hovädzieho rump steaku na šalvii  
s cesnakom a sušenými paradajkami so syrom grana padano 300g \*1,3,7,9  
11,40€

Krémové rizoto z medvedieho cesnaku, sušené paradajky, syr grana padano a pražené píniové oriešky 300g \*7,9  
12,20€

Grilovaný steak z morčacích prs, jazmínová ryža s hráškom na masle a holandskou omáčkou 140g \*3,7,9,10  
12,50€

Losos na pare s dusenými lúskami, baby zemiakmi, sušenou paradajkou a jogurtovým dresingom 120g \*4,7,9  
14,50€

Steak z telacieho stehna, restovaná mrkva s tekvicou, baby špenátom,  
cherry paradajkami a pestom zo sušených paradajok 130g \*7,9,10  
14,90€

## Slovenské Menu

### POLIEVKA

Staroslovenská krémová hubová polievka 0,33l \*7,9  
5,80€

### HLAVNÉ JEDLO

Dusené bravčové líčka, domáca tarhoňa s restovanou hlivou a špenátom 150g \*1,3,7,9  
14,50€

Pečený jemný bravčový bôčik, zemiaková kaša, glazurovaná baby mrkva s ružičkovým kelom 150g \*7,9  
13,50€

### DEZERT

Domáce tvarohové gul'ky s hrozienkami, opečená sladká strúhanka  
s prepusteným maslom a jahodovou omáčkou 150g \*1,3,7  
4,50€

V prípade vašej spokojnosti si dovoľíme pripočítať 8% obslužné k vášmu účtu.

# TULIP

Café & Restaurant

\*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 vlní bôb a výrobky z neho, 14 mäkkýše a výrobky z nich

Váha jedál je uvedená po tepelnej úprave.  
Ceny sú uvedené vrátane DPH. Cenník je platný od 25.02.2019.



# Seasonal menu

served from 11.00 am to 3.00 pm

## SOUPS & STARTERS

**Vegetable soup with snap peas and semolina dumplings** 0,33l \*1,3,9  
4,50€

**Cream of wild garlic soup with prosciutto crudo bits and crème fraiche** 0,33l \*7,9  
4,60€

**Beetroot carpaccio with fresh goat cheese, baby lettuce and lime dressing** 100g \*7,9,10  
5,80€

## MAIN DISHES

**Homemade tagliatelle with sliced grilled rump steak, sage,  
garlic and sun-dried tomatoes with Grana Padano cheese** 300g \*1,3,7,9  
11,40€

**Fine wild garlic risotto, sun - dried tomatoes, Grana Padano cheese and roasted pine nuts** 300g \*7,9  
12,20€

**Grilled turkey breasts, jasmine rice with peas and butter with sauce Hollandaise** 140g \*3,7,9,10  
12,50€

**Poached salmon with bean pods, baby potatoes, sun - dried tomatoes and yoghurt dressing** 120g \*4,7,9  
14,50€

**Veal roast with grilled carrots and pumpkin, baby spinach, cherry  
tomatoes and sun - dried tomato pesto** 130g \*7,9,10  
14,90€

# Slovak Menu

## SOUP

**Traditional cream of boletus mushroom soup** 0,33l \*7,9  
5,80€

## MAIN DISH

**Braised pork cheeks, traditional Slovak pasta, roasted oyster mushrooms and spinach** 150g \*1,3,7,9  
14,50€

**Slowly roasted pork belly, mashed potatoes, glazed carrots and Brussel's sprouts** 150g \*7,9  
13,50€

## DESSERT

**Curd cheese dumplings with raisins, roasted sweet bread crumbs,  
melted butter and strawberry sauce** 150g \*1,3,7

An optional 8% service will be added to your bill in case you were satisfied with our services.

# TULIP

Café & Restaurant

\*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

Weight of the meat is quoted after preparation.  
All prices include VAT. The price list is valid from 25.02.2019.