



Sezónne menu

podávané od 11.00 do 15.00

POLIEVKY & PREDJEDLÁ

Šošovicová polievka so sušenými hubami, zeleninou a zemiakmi 0,33l *9
4,30€

Kurací vývar s pečevnými haluškami, zeleninou a petržlenovou vňatou 0,33l *1, 3, 9
4,80€

Mix mladého šalátu s red'kovkou, čerstvou bryndzou, medovo-horčicovým dresingom
a praženou posýpkou zo slaného krekrú 100g *1, 3, 7, 8, 10
5,90€

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€

Domáce gnocchi s paradajkovou omáčkou, buffalo mozzarellou, domácim bazalkovým pestom
a čerstvou bazalkou 300g *1, 3, 7, 9
12,20€

Grilovaná vykostená 1/4 kuraťa, dusený špenát s nakladanými sladkokyslými hubami
a pečenými plátkami zemiakov 130g *7, 9
12,80€

Grilovaný steak z bravčového karé, pučené zemiaky s karamelovou cibul'kou
a medovo/horčicový demi-glace 130g *7, 9, 10
13,80€

Grilovaný fileť z pražmy s marinovanou šošovicou „beluga“,
lúpanými paradajkami a pečenou repou 110g *4, 7, 9
14,50€

Slovenské menu

POLIEVKA

„Demikát“ zemiaková krémová polievka s bryndzou a restovanou slaninkou 0,33l *7, 9
4,50€

HLAVNÉ JEDLÁ

Dusené bravčové líčka so sladkokyslým tekvicovým prívarkom z maslovej tekvice a čerstvého kôpru,
pečené baby zemiaky v šupke 150g *7, 9
14,50€

Halušky s májovou bryndzou, údenou oravskou slaninkou a čerstvou pažitkou 350g *1, 7, 9
8,90€

DEZERT

Domáce tvarohové guľky 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, 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 včelí 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 09.05. 2019.



Seasonal menu

served from 11.00 am to 3.00 pm

SOUPS & STARTERS

Lentil soup with dried boletus, vegetable and potatoes 0,33l *9
4,30€

Chicken broth with liver dumplings, vegetable and parsley 0,33l *1, 3, 9
4,80€

**Variety of leaf lettuce with radish, fresh sheep cheese, honey-mustard dressing
and roasted cracker crumbs** 150g *1, 3, 7, 8, 10
5,90€

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€

**Homemade gnocchi with tomato sauce, buffalo mozzarella, homemade basil pesto
and fresh basil** 300g *1, 3, 7, 9
12,20€

**¼ of boneless chicken, sautéed spinach with pickled wild mushrooms
and roasted potatoes** 130g *7, 9
12,80€

Grilled pork cutlet, potato mash with caramelized onion and honey-mustard demi-glace 130g *7, 9, 10
13,80€

**Grilled sea bream fish filet with marinated beluga lentil,
peeled tomatoes and roasted beetroot** 100g *4, 7, 9
14,50€

Slovak menu

SOUP

"Demikat" traditional Slovak cream of potato soup with Slovak fresh sheep cheese and roasted bacon 0,33l *7, 9
4,50€

MAIN DISHES

Braised pork cheeks with roasted baby potatoes and thick, creamy pumpkin sauce with fresh dill 150g *1, 3, 7, 9
14,50€

**Traditional Slovak "bryndzové halušky"
potato dumplings with Slovak sheep cheese, smoked bacon and fresh chives** 350g *1, 3, 7
8,90€

DESSERT

Curd cheese dumplings with raisins, roasted sweet bread crumbs, melted butter and strawberry sauce 150g *1, 3, 7
4,50€

An optional 8% service charge 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 SO₂, 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 09.05.2019.