



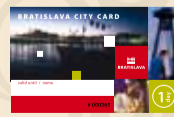
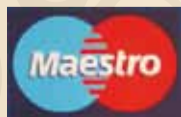
Bratislavská reštaurácia

Bratislava flagship restaurant

Jedálny listok

МЕНЮ

Platbu kartou a 15% zľavu BCC prosím hláste vopred!
Please request the paying by credit, debit card or 15% BCC discount in advance!
Die Zahlung mit einer Kredit- oder EC-Karte, und 15% Ermäßigung bitte im Voraus melden!



问服务员要中文菜单。



Меню на русском языке получите у официанта.



Bratislavská reštaurácia

Bratislava flagship restaurant



Vitajte v Bratislavskej reštaurácii

Wellcome
Willkommen



Do Bratislavskej reštaurácie ste od Námestia SNP prišli Zlatou uličkou. Vytvorili sme ju z replík fasád a artefaktov rôznych historických budov Bratislavy, ktoré žiaľ už neexistujú. Výnimkou je len dom Dobrého pastiera, ktorý sa zachoval na Židovskej ulici a dnes je v ňom múzeum hodín. Uličku sme koncipovali so zámerom poskytnúť priestor, kde by sa hosť cítil dobre, obľúbil si ju a hovoril o nej ako keď vyznáva cit svojej lásky. Že je milá, krásna, úžasná, zlatá. Preto Zlatá ulička.

In the entry part, by which you come in from SNP square, is located Bratislava's Golden Alley (zlatá ulička), in which are presented facades of original homes which unfortunately no longer exist. That is, apart from one – a corner house on Jewish Street (Židovská ulica), at the Good Shepherd's (u Dobrého pastiera).

Im Eingangsbereich, den Sie vom Platz SNP betreten, befindet sich das Goldgässchen von Bratislava, in dem Fassaden der ursprünglichen Häuser nachgebaut sind, die leider gegenwärtig nicht mehr existieren. Außer einem – dem Eckhaus in der Židovska-Straße beim „Dobrý pastier“ (Guter Hirte).

Obchodík u Dobrého pastiera je umiestnený pod jeden a pol tonovou pieskovcovou replikou originálu domu u Dobrého pastiera aj so sochou dobrého pastiera. V obchodíku ponúkame sezónne špeciality, najčastejšie med agátový, lipový, slnečnicový, repkový a horský. Samozrejme podávame aj Včelovinu, medovinu a občas aj medovinový burčiak. Sú to najúspešnejšie slovenské alkoholické medové nápoje, ktoré získavajú na medzinárodných súťažiach medailové umiestnenia (Montreal, Paríž, Buenos Aires, atď.). Elixír zdravia - ten nájdete v koncentrovanej podobe ako ríbezľové víno od p. Mrázika z Devína - čierne, červené, tradičné aj barikové. Receptúra na tradičný ríbezľák je z roku 1924 a predpokladá sa, že to je víno, aké sa za Rakúsko - Uhorska, keď Devín bol Theben, dodávalo na cisársky dvor do Viedne. Privýbere Vámporadínáš principál od 11:00 do 14:00 a od 18:00 do 22:00.



In our version of this house you can find our shop with all that is best from the Bratislava surroundings. In the Good Shepherd shop you can buy for example natural honey – always according to the season. We like best the acacia and the linden-flower. The honey originates in the Small Carpathian area, and the beekeeper who supplies it saves his best specialties for us – fresh mead at the beginning of November, mature mead a little later, bee wine, and other delicacies. The Good Shepherd shop is also well-known due to its selection of the best currant wines under the sun – you can't leave without tasting our black currant wine or the traditional currant spirit from Mrázik in Devín. Our expert will be on hand to advise you daily from 18.00 to 22.00 h.



In diesem Haus finden Sie bei uns eine kleine Verkaufsstelle des Besten aus der Umgebung von Bratislava. Im Geschäft beim „Dobrý pastier“ können Sie echten Imkerhonig kaufen – immer nach dem Angebot der Saison. Wir lieben den Akazien- und Lindenhonig am meisten. Der Honig stammt aus der Region der Kleinen Karpaten und der Imker, von dem wir ihn beziehen, gibt zuerst uns die besten Spezialitäten – Honigwein-Federweißen von Anfang November, Honigwein, Honigwein „Včelovina“ und andere Köstlichkeiten. Die Verkaufsstelle „U dobrého pastiera“ ist auch berühmt für das Angebot des besten Johannisbeerweins unter der Sonne – gehen Sie nicht von uns weg, ohne den Schwarzen Johannisbeerwein oder den traditionellen Johannisbeerwein von Mrázik aus Devín probiert zu haben. Bei der Auswahl berät Sie unser Prinzipal – täglich von 18.00 bis 22.00 Uhr.



Pripomenúť starú Bratislavu chceme v Zlatej uličke náznakom nádvorja radnice Zuckerman-
del, domom sochára F. X. Messerschmidta
z Vydrice, starou pekárňou, kde plánujeme
piecť tradičné Bratislavské rožky. Vychýrené
tradičné bratislavské viechy pripomína viecha
s originálnymi portálmi z obdobia Rakúsko-
Uhorska. Hostinec u Kohna, starinárstvo
a antikvariát s čajovňou sú ďalšími rozpracovanými
projektami v Zlatej uličke na najbližší rok.

*Among the houses we have preserved as memorials
for you in Bratislava's Golden Street are located for
example a reminder of Zuckerman's Town Hall, the
home of the sculptor F.X. Messerschmidt from Vydrica
, the Old Bakery, in which we are planning to bake
Bratislava rolls in an original oven. But how could
it be Old Bratislava without an old typical wine-cellar,
which you will find on Old Alley. And how could it be
an alley without the junk shop at Kohn.*



Von den Häusern, die wir für Ihr Gedenken erhalten haben, befinden sich im Goldgässchen zum Beispiel die Andeutung des Rathauses aus Zuckerman, das Haus des Bildhauers F. X. Messerschmidt aus Vydrice, die Alte Bäckerei, in der wir planen, originale Bratislavaer Hörnchen zu backen. Was wäre das für ein Alt-Pressburg, wenn es dort nicht den alten typischen Heurigen gäbe, den Sie bei uns in der Alten Gasse finden, und was wäre das für eine Gasse, wenn es dort nicht den Krämladen beim Kohn gäbe?



Bratislavská reštaurácia, to sú priestory, ktoré
na troch podlažiach poskytujú svojim návštevníkom
pohodu a zážitok. Interiér je poctivo
vyrobený z prírodných materiálov. Drevo
je drevom, kameň kameňom, mramor mramorom
a vitráže sú vitrážami. Sú spracované klasickou
metódou olovom zalievaného farebného skla.
Nádherné repliky známych Alexyho vitráží
z PKO môžete vidieť na druhom poschodí.
Sú u nás pre istotu, keby sa originály Alexyho vitráží
z PKO náhodou stratili, alebo by svoju púť skončili
v nejakej súkromnej zbierke a ďalšia generácia
mladých ľudí by ich už nemala možnosť vidieť.

In the part where you are now is located the Bratislava restaurant – its main room. Here are prepared for you various specialties and surprises, not only in terms of taste, but we trust also as regards your perception of the area as a peaceful place to spend a leisure time, and to notice the real authenticity. Because in today's times there are fewer "authenticity", when something like wood is passed off as wood, when all kinds of modern fakes are meant to be natural materials. With us you can relax – the wood is wood, the stone means stone, and the stained glass is the real stained glass.

As part of your visit come on up to the second floor where the stained glass referred to above is stored. We had copies made for all Bratislavans and non-Bratislavans, just in case the original Alexy stained-glass from PKO somehow gets lost or finishes up in somebody's private collection. It would be a great shame if future generations of young people missed the chance to see it.

Im Teil, in dem Sie sich befinden, ist das Restaurant Bratislava – sein Hauptsaal. Hier werden für Sie verschiedene Angebote und Überraschungen vorbereitet, nicht nur in Form von Schmäckern, aber wir hoffen, dass Sie den Raum teilweise auch als ruhigen Ort zum Verbringen der Freizeit und der Erfahrung von Echtheit wahrnehmen. Denn wirkliche „Echtheit“ haben wir in der heutigen Zeit nur wenig. Wenn Holz kein wirkliches Holz mehr ist und andere Errungenschaften der heutigen modernen Zeit sich als natürliches Material ausgeben. Bei uns können Sie in Ruhe sitzen. Bei uns ist Holz noch Holz, Stein ist Stein und Vitrage ist Vitrage.

Betreten Sie bei Ihrem Besuch auch die zweite Etage, dort sind die erwähnten Vitragen untergebracht, die Leute aus Bratislava und auch von anderswo für uns anfertigten. Sie sind bei uns für den Fall, dass die wirklichen Alex-Vitrage aus dem PKO zufällig verloren gehen oder ihre Pilgerreise in irgendeiner Privatsammlung beenden, und die nächsten Generationen junger Menschen sie nicht mehr sehen können.



Bratislavská reštaurácia

Bratislava flagship restaurant



Polievky

Супы



Domáca kapustnica so smotanou, údeným mäskom a klobásou, krajec chleba ^{1,7} 0,33 l 2,10 €

Щи из кислой капусты с колбасой и сметаной (1 ломтик хлеба)

Cesnaková polievka ^{1,7} 0,33 l 1,90 €

Чесночный суп

Držková polievka, krajec chleba ^{1,2,7} 0,33 l 2,10 €

Суп из рубца (1 ломтик хлеба)



Cesnaková polievka v bochníku ^{1,7} 0,33 l 3,50 €

Чесночный крем-суп в хлебце, посыпанный сыром

Slepačí vývar s rezancami a mäsom ¹ 0,33 l 1,90 €

Куриный бульон с вермишелью и кусочками мяса



Špeciality na dreve

Фирменные блюда на дереве



Pečená klobása z našej Biofarmy ^{1,10} 130 g 5,90 €
(krajec chleba, horčica, kečup, uhorky, feferóny, chren)
Колбаса

Pečené bravčové rebierka ^{1,10} 600 g 9,90 €
s domácim chlebom, horčicou, chrenom, oblohou

Жаркое из свиной грудинки с гарниром и острым соусом (хлеб, горчица, хрен)

Pečené kuracie krídelká s domácim chlebom ^{1,10} 300 g 6,90 €

Жареные куриные крылышки с домашним хлебом

Tatarák - tatársky biftek ^{1,3,10} 150 g 11,50 €
z hovädzej sviečkovice s hriankami

(na požiadanie hosta podávame v surovom stave)

«Татарак»-бифштекс по-татарски из говяжьей вырезки с гренками

(по просьбе гостя подается в сыром виде)

Pečené koleno s prílohou ^{1,10} 1300 g 12,90 €
s domácim chlebom, horčicou, chrenom, oblohou

Жареная ножка с гарниром, с домашним хлебом, горчицей, хреном, ассорти



Špeciality na dreve

Фирменные блюда на дереве



Zabijačková drevená misa 9,90 €
120g krvavnička, 120g klobáska, 120g jaternička, horčica, chren, obloha

Кулинарные продукты из зареза свиньи на деревянном блюде 120 г кровяной колбасы, 120 г колбасы, 120 г ливерной колбасы, горчица, хрен, ассорти



Z prasiatka na dreve 23,90 €
(misa pre dve osoby)

350g koleno, 350g rebrá, 120g pečená krkovička, uhorky, feferóny, baranie rohy, chlieb.

Из поросенка - на деревянном блюде (блюдо на две персоны) 350 г ножки, 350 г грудинки, 120 г жареной корейки, соленья-огурцы, острый перец



Farmársky syrový tanier s bylinkovou soľou 11,50 €
syry farmárskeho typu - syr ovčí 120g, kozí syr 100g, zrejúci plnotučný kravský syr Hiadlovec z rodinnej farmy Hiadlovských 120g, bylinková soľ namiešaná u nás.

Фермерское сырное ассорти с пряной солью Сыры фермерского типа - овечий сыр 120г, козий сыр 100 г, созревающий сыр из цельного коровьего молока «Хиадловец» от семейной фермы Хиадловски, 120г пряной соли, приготовленной у нас.

Food glossary

Držková polievka (tripe soup)

“Držky” is the Slovak word for tripe, or the sliced stomach rumen of a cow, the walls of which have a typical honeycomb shape. Bratislava homemakers cooked tripe stew and tripe soup from beef tripe. It is a very nutritional and filling, which is why in the past it was served in many Bratislava butcher shops as a mid-morning soup with salty bread rolls. The tripe is cooked in a strong beef broth after being first sautéed in onions and red peppers and seasoned with marjoram, garlic and salt.



Hiadlovec

Maturing whole-milk cow cheese of the farmer's type from the farm of the Hiadlovský family from Slovenská Lupča. The natural rind is typical for the cheese, as is the natural mould, which adds a particular aroma and taste to the cheese without any added chemical ingredients, dyes, stabilizers or seasoning. This certified cheese is one of the few in Slovakia made from unpasteurized cow's milk.



Čerstvá zemiaková placka (fresh potato pancake)

Made from grated raw potatoes, thickened with flour and seasoned with garlic, onion, marjoram, pepper or salt. It is fried in melted fat or oil, until it acquires a crispy, reddish crust. It is served warm with a variety of garnishes.



Lobše (latkes)

A typical side dish to go with roasted goose and duck. Exceptionally loved in Bratislava and its surroundings. In the Bratislava restaurant they are made according to a traditional recipe by Mrs. Boženka, who comes from a little village beneath the Carpathian Mountains. The process seems simple: 24 hours prior to making the latkes themselves, unpeeled potatoes are boiled and then their skins are removed. They are then grated to form a fine potato mass. An appropriate amount of flour is then added, depending on the quality of the potatoes, and the mixture is rolled into cylinders, which are sliced into pieces. Mrs. Boženka then rolls them flat and cooks them dry on a hot platter. We then serve them either smeared with goose fat, filled with chicken liver, or in a sweetened way with poppy-seeds or jam.



Sulance

Sulance (potato dumplings) is one of the traditional Slovak dishes. There are many different ways to prepare these potato dumplings, depending on in which part of Slovakia you taste it. The basic food item by preparing of Sulance is potatoes boiled in their jackets. We serve them with poppy seeds, nuts, jam, quark or with cream, cheese and chive, with melted butter on top.



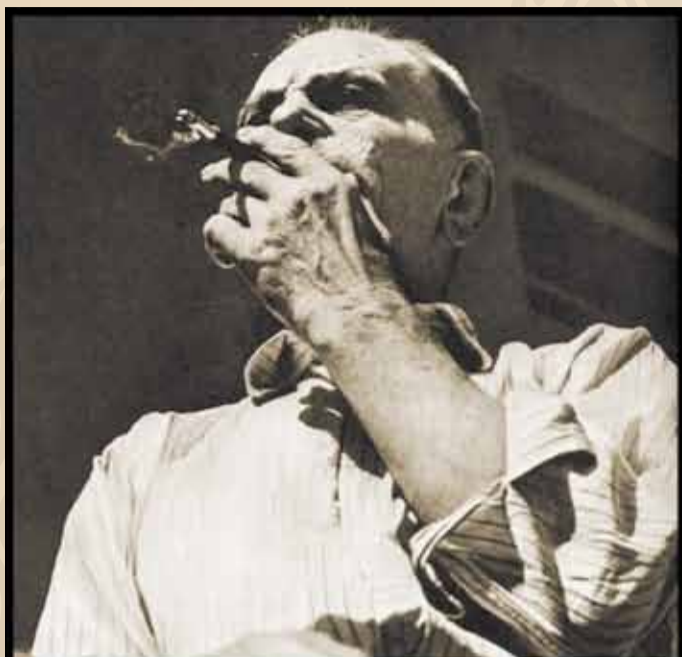


Bratislavská reštaurácia

Bratislava flagship restaurant



Ako sa robia bryndzové halušky... Как готовят галушки с брынзой...



NA JAR SA GAZDA ZAMYSLÍ A ROZHODNE SA, KOĽKO ZASADÍ ZEMIAKOV A ZASEJE OBILIA.

Весной крестьянин задумывается и решает, сколько картофеля посадить и зерна посеять



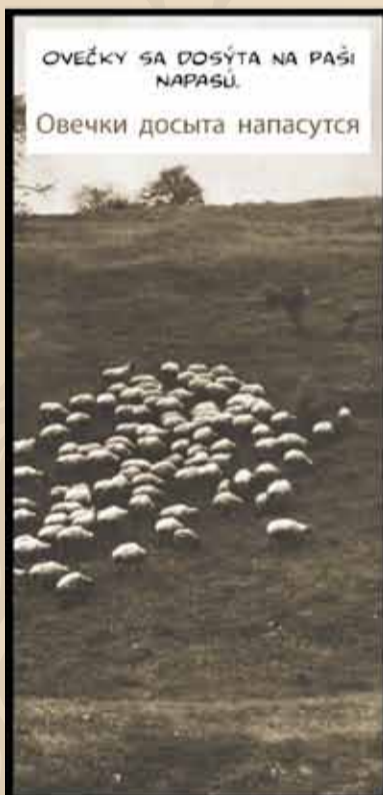
POTOM NA SVOJEJ ROLI V POTE TVÁRE SO SVOJIMI KONÍKMI ZASADÍ ZEMIAKY.

Затем на своем поле, в поте лица, вместе со своими лошадками он посадит картофель



GAZDA VO VOĽNOM ČASE, KÝM ÚRODA DOZREJE, SI ZAHRÁ NA FUJARE.

В свободное от работы время, пока урожай созревает, крестьянин на фуюре играет



OVEČKY SA DOSÝTA NA PAŠI NAPASÚ.

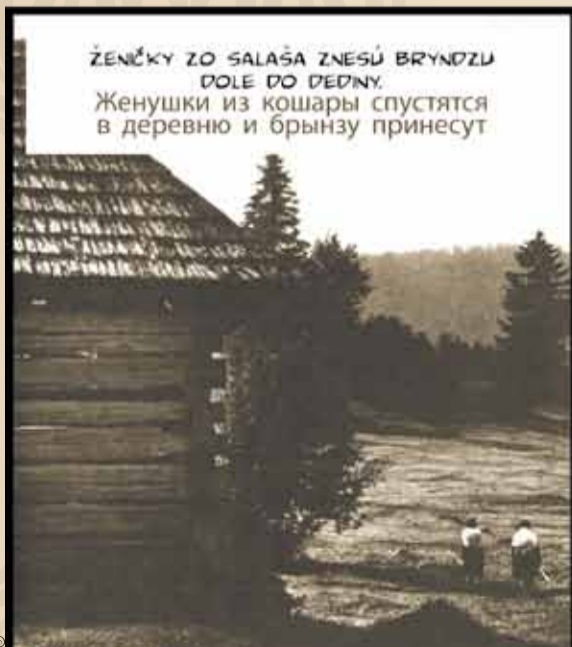
Овечки досыта напасутся



V ČASE ŽATVY ZOŽNE OBIE. Vo время жатвы он соберет урожай зерна....



NA JESEŇ GAZDA ZEMIAKY POZBIERA. Осенью крестьянин урожай картофеля соберет



ZENIČKY ZO SALAŠA ZNESÚ BRYNDZU DOLE DO DEDINY. Женушки из кошары спустятся в деревню и брынзу принесут



NÁŠ MILÝ GAZDA UŽ MÁ VŠETKO, ČO NA DOBRÉ HALUŠKY TREBA A ŽENIČKA MOŽE ZAČAŤ VARÍŤ. CELÁ RODINA ZASADNE, A SCHUŤI SA NAJE. У нашего дорогого крестьянина уже есть все, что нужно для хороших галушек, а его женушка может приступать к их готовке. Вся семья соберется за столом, чтобы вкусно покушать



TAKTO SA V NAŠEJ KRÁSNÉJ KRAJINE ROBI NAŠE TRADIČNÉ JEDLO. A VRCH POĽANA JE TOHO SVEDKOM.

Вот так в нашей прекрасной стране готовят наше традиционное блюдо, а гора Поляна - этому свидетелем.



Jedlá starých mām Блюда бабушек

1/2 Pri týchto jedlách je možné objednať polovičnú porciu za 70% ceny.
1/2 Можно заказывать полпорции стоимостью 70% от цены за полную порцию



Bryndzové halušky so slaninkou^{1,7} 250 g 4,20 €
Галушки с брынзой и салом

Bryndzové halušky s ovčím syrom a slaninkou^{1,7} 260 g 4,90 €
Галушки с брынзой, овечьим сыром и салом

Bryndzové halušky s oštiepkom a slaninkou^{1,7} 260 g 4,90 €
Галушки с брынзой, «оштепком» и салом

Kapustové strapačky so slaninkou^{1,7} 300 g 4,20 €
Галушки с капустой и салом

Naše domáce bryndzové pirohy so slaninou a kôprom^{1,7} 300 g 4,90 €
Вареники с брынзой, Салом и укропом

Vyprážené pirohy s údeným mäsom, slaninkou a orestovanou cibulkou^{1, 7, 3} 250 g 5,10 €
Вареники с мясом, сливками и салом(жареные)

Domáce šuľance s makom^{1,7} 300 g 4,50 €
«Шулянце» с маком

Domáce šuľance s orechami^{1,7} 300 g 4,90 €
«Шулянце» с орехами

Bratislavské domáce bobáky makové alebo orechové^{1,7} 300 g 4,90 €
Братиславские домашние «орешки» с маком или орехами

Parené buchty s lekvárom posypané kakaom^{1,7} 250 g 4,20 €
Паров выпечка с джемом, посыпанные какао

Odporúčame: vychutnajte si halušky so zákvasom
Zákvas⁷ 0,101 0,30 €
Мы рекомендуем: отведайте галушек с простоквашей



Slovenská misa pre 2 osoby^{1, 3, 7} 900 g 12,00 €
(bryndzové halušky, bryndzové pirohy, kapustové strapačky)
Словацкое блюдо на 2 персоны
(Галушки с брынзой, вареники с брынзой, галушки с капустой)

Food glossary**Bryndzové halušky**
(potato gnocchi with sheep cheese)

Slovak folk dish from potatoes which originated as the only possibility of regular dining for common Slovaks living in villages. Potatoes were the only agricultural product which could be cultivated in the hunger valleys having poor quality soil and long winters. Halušky are made from salted and grated raw potatoes thickened with flour. The dough was originally flicked from a wooden board into boiling water with a knife. Today, instead of a wooden board and knife, we press the halušky into the boiling water through a special stainless steel sieve.

**Bryndza (sheep cheese)**

It is a soft blended and salted cheese made from lumpy sheep cheese; bryndza is known throughout Central Europe and the Balkans. The quality of bryndza is influenced by the good aromatic pasturage from mountain herbs; therefore, the most high-quality production is from milk produced during spring pasturing. Unpasteurized bryndza, for which Slovakia received an exception, contains the highest amounts of natural probiotic cultures of all foods. Bryndza is our only Slovak traditional product made from sheep's milk.

**Bobáky**

Typical homemade peasant food from beneath the Carpathian Mountains. It is most often eaten at Christmas time and during Shrovetide and lent. They are made primarily from flour and boiled potatoes, shaped into small cylinders and cooked dry on a hot platter. They are then quickly boiled in milk or water and served sprinkled with poppy-seeds or nuts and covered in melted butter.





Bratislavská reštaurácia

Bratislava flagship restaurant



Ďedlá z hovädzieho a telacieho mäsa

говядина



RARE

1 minúta z každej strany
1 minute each side

MEDIUM


3 minúty z každej strany
3 minutes each side


WELL

5 minút z každej strany
5 minutes each side

- **Steak s čiernym korením** ¹ 200 g 16,00 €
Стейк с черным перцем
- **Steak s nivovou omáčkou** ^{1,7} 200 g 16,00 €
Стейк под соусом из сыра типа рокфор
- **Steak s pikantnou zeleninou** ¹ 200 g 16,00 €
Стейк с острыми овощами

Viedenský vyprážený rezeň teľací ^{1,7,3} 200 g 12,80 €
Шницель по-венски из телятины, жареный в сухарях

 **Sviečková na smotane** ^{1,3,7,9} 250 g 7,90 €
Hovädzie zadné na smotane s domácou žemlovou knedľou, brusnicami
Филе из говядины под сметанным соусом Огузок под сметанным соусом с кнедликом из булки и брусникой

 **Kôprovka ako od babičky** ^{1,3,7} 250 g 7,90 €
hovädzie zadné s kôprovou omáčkou a varenou knedľou
«Копровка», как от бабушки огузок под укропным соусом и вареным кнедликом

Ďedlá z bravčového mäsa

Блюда из свинины

Plnený bravčový rezeň ^{1,7,3} 150 g 6,90 €
(šunka, syr)
Фаршированный шницель из свинины (ветчина, сыр)

Vyprážený bravčový rezeň ^{1,7,3} 150 g 6,50 €
Свиной стейк жареный в сухарях

Bravčové na prírodno so slaninkou ¹ 150 g 5,90 €
Свинина натуральная с беконом

Česká trilógia (vepřo, knedlo, zelo) ^{1,3,7} 410 g 7,90 €
pečená krkovička, dušená kapusta, domáca žemlová knedľa
Чешская трилогия (свинина, кнедлик, капуста)
жаркое из свиной грудки, тушеная капуста, домашний кнедлик из булки

Guláš

Гуляш в котелке

Kotlíkový guláš, krajec chleba ¹ 300 g 5,80 €
(hovädzie mäso, bravčové mäso, zemiaky, feferónky)
Гуляш в котелке (1 ломтик хлеба)

Baraní guláš, krajec chleba ¹ 300 g 6,90 €
Гуляш из баранины (1 ломтик хлеба)

Segedínsky guláš (110g) s domácou žemlovou knedľou (190g) ^{1,3,7} 300 g 6,90 €
Сегединский гуляш (110 г) с домашним кнедликом из булки (190 г)

Ďedlá z hydiny

Блюда из домашней птицы

Kuracie prsia na prírodno ¹ 150 g 4,50 €
Куриные грудки с шампиньонами

Vyprážený kurací rezeň 150 g 5,70 €
Куриная отбивная жареная в сухарях

Kuracie prsia na šampiňónoch ¹ 160 g 5,90 €
Куриные грудки с шампиньонами

Jemné kuracie soté ^{1,7} 220 g 5,80 €
(kuracie mäso, kukurica, pór, smotana)
Нежное куриное соте (куриное мясо, кукуруза, лук-порей, сливки)

Ryby

Рыбные блюда

Čerstvý stupavský pstruh ^{1,7,3} 200 g 9,80 €
Doblok +10 g 0,30 €
Форель

Šaláty a bezmäsité jedlá

Постные блюда

Listový šalát s kuracími kúskami (60g) ^{1,7} 300 g 4,80 €
preliaty cesnakovým dressingom, s hriankami
Зеленый салат с кусочками курицы под чесночным дрессингом и гренками

Grilovaný encián na ľadovom šaláte (120g) ^{1,3,7} 300 g 4,80 €
Сыр «энциан», жареный на гриле в салате «Айсберг»

Vyprážený encián s brusnicami ^{1,7,3} 120 g 5,20 €
Камамбер жареный в сухарях с брусничным соусом

Vyprážený syr ^{1,7,3} 150 g 4,20 €
Сыр жареный в сухарях



Sladkosti

Десерты

Štrúďľa ^{1, 7, 3} 110 g 2,10 €

podľa ponuky

Штрудель домашний

 **Lokša makovo-lekvárová** ¹ 120 g/3 ks 2,90 €

«Локша»-картофельный блин с маком и джемом

Palacinky s tvarohom, smotanou hrozienkami a šľahačkou ¹ 150 g/2 ks 2,90 €

Блинчики с творогом, сметаной, изюмом и взбитыми сливками

Šúľance s makom ¹ 150 g 2,90 €

«Шулянце» с маком

Šúľance s orechami ^{1, 7} 150 g 3,40 €

«Шулянце» с орехами

Bratislavský rožok makový alebo orechový ^{1, 7} 70 g/ks 1,10 €

Prvá tradičná špecialita hlavného mesta s ochrannou známkou.

V Bratislave sa táto delikatesa predávala už v roku 1590.

Братиславский рогалик с маком или орехами

Первая традиционная выпечка столицы с товарным знаком.

Этот деликатес продавался в Братиславе еще в 1590 году

Prilohy

Гарниры

Varené krumpľe (zemiaky) ⁷ 200 g 1,60 €

s maslom a petržlenovou vňaťkou

Отварной картофель

Restované zemiaky s cibulkou 200 g 1,60 €

• príloha

• samostatné

Жареный картофель с луком

Grilovaná zelenina 150 g 2,70 €

Овощи гриль

Opekané zemiaky ako príloha 200 g 1,60 €

• príloha

• samostatné

Жареный картофель

Hranolky z čerstvých zemiakov 150 g 1,60 €

• príloha

• samostatné

Картофель фри

Ryža 150 g 1,50 €

Рис тушеный

Knedľa domáca žemľová 2 ks 120 g 1,60 €

Кнедик домашний из булки, 2 шт

Prilohy

Гарниры

Stupavská kvasená kapusta 100 g 0,90 €

Ступавская квашеная капуста

Uhorkový šalát malý 120 g 1,40 €

Салат из огурцов

Paradajkový šalát malý 120 g 1,40 €

Салат из помидоров с луком

Miešaný šalát malý 120 g 1,40 €

(paradajka, paprika, uhorka, cibulka v kyslom náleve)

Салат ассорти (перец, огурец, помидор)

Chlieb (domáci z Biofarmy) ¹ 1ks 10 g 0,15 €

Ломтик черного хлеба

Hrianka suchá ¹ 10 g/2ks 0,30 €

Гренек сухой

Hrianka mastená ¹ 10 g/2ks 0,30 €

Гренек на масле

Baranie rohy, kyslé uhorky, alebo feferóny 100 g 1,20 €

Жгучий перец, стручковый

Zákvas ⁷ 0,10 l 0,30 €

Квашеное молоко

Mlieko ⁷ 0,10 l 0,20 €

Молоко

Extra slanina, extra syr, extra maslo, extra smotana, extra brusnice 100 g 0,90 €

Дополнительный бекон, дополнительный сыр, дополнительное сливочное масло, дополнительные сливки, дополнительная брусника

Dressingu

Дрессинги

Tatárska omáčka ^{3, 7, 10} 50 g 0,90 €

Соус по-татарски

Kečup 50 g 0,90 €

Кетчуп

Smotanovo - cesnakový dressing ⁷ 50 g 0,90 €

Сырно-чесочная заправка

Pikantný dressing 50 g 1,00 €

Острый соус

Dobroty

Мини-бутербродики

Arašidy podľa ponuky 1,10 €

Арахис - по предложению

Slovakia chips 1,00 €

Картофельные чипсы

Tučinky DRU 1,10 €

ДРУ-соломка



Bratislavská reštaurácia

Bratislava flagship restaurant

Čapované pivo

Draught beer
Gezapftes Bier

Pri tankovej technológii sa pivo nečapuje z klasických sudov, ale z moderných nerezových tankov s objemom 5 alebo 10hl. Pivo dovezené z pivovaru v tepelne izolovanej cisterne sa sťáča do nepriepustného vaku, ktorý je vo vnútri tanku (tzv. systém bag-in-box). Zlatý mok sa následne čapuje tlačением vzduchu na vak. Vďaka tomu pivo neprichádza do styku s kyslíkom a zabraňuje sa tak jeho zvetrávaniu. To má pozitívny vplyv na jeho kvalitu a trvanlivosť. Pivo zostáva optimálne sytené, v dôsledku čoho sa uvoľňuje príjemná chmelová aróma.

The abovementioned beer is not tapped from traditional casks but rather from modern stainless steel tanks with a volume of 10 HL. The beer which is brought from the brewery in a thermally insulated cistern is tapped into a impermeable bag inside the tank - the bag-in-box system/. It is then tapped thanks to the air pressure exerted on the bag, which prevents any contact between the beer and oxygen and this keeps the beer from going stale. This results in a better quality of the beer and its stability in a storage. It remains ideally carbonated and consequently a pleasant hop aroma.

Das Bier „Zlatý Bažant“ zapfen wir aus Tanks an. Dies bedeutet, dass das Bier nicht aus traditionellen Fässern, sondern aus modernen Edeltanktanks angezapft wird. Das Bier wird uns von der Brauerei in einem thermoisolierten LKW zugestellt und wird anschließend in einen undurchlässigen Beutel im Inneren des Tanks gezapft (das „Bag-in-box“-System). Es wird dann durch Luftdruck aus dem Beutel angezapft. Dieses System verhindert jeglichen Kontakt zwischen dem Bier und Sauerstoff und sorgt dafür, dass das Bier nicht verdirbt, was eine bessere Qualität des Biers sowie seine längere Lagerung ermöglicht. Das Bier beinhaltet eine optimale Menge an Kohlensäure wodurch ein angenehmes Hopfenaroma sowie die Fülle des Biers und sein reicher Geschmack optimal zur Geltung kommen.



Kláštorný pivovar

PRIPRAVUJEME

Študentský obed^{1, 3, 7}

1,00 €

Platí v pracovných dňoch od 15:00 do 18:00 pre študentov slovenských vysokoškolských škôl po predložení preukazu potvrdzujúceho štatút študenta denného štúdia VS (index, ISIC), po zakúpení ľubovoľného nápoja. Vyprážený syr (100g), tatárska omáčka, hranolky (100g)

Lunch of a student: Fried cheese (100g), tatar sauce, French fries (100g)
Mittagessen eines Studenten: Panierter Käse (100g), Tatarsauce, Pommes Frites (100g)

**1,00
EUR**



- Pomuka platí pre slovenských vysokoškolských študentov po predložení vysokoškolského indexu alebo platnej ISIC karty.
- Valid for slovak University students after submission the university schol record or valid ISIC card.
- Gilt für Slowakische Hochschulestudenten nach der Vorlage des Hochs chullindexes oder gültige ISIC Karte

Čapované pivo Бочковое пиво

		do 18:00 čas.	po 18:00 čas.
Zlatý Bažant 10°	0,30 l	1,30 €	1,40 €
Zlatý Bažant 10°	0,50 l	1,50 €	1,60 €
Zlatý Bažant 10° «Золотой фазан»	1 l	2,90 €	3,00 €
Dobré pifko 10°	0,30 l	1,30 €	1,40 €
Dobré pifko 10°	0,50 l	1,50 €	1,60 €
Dobré pifko 10° «Добре пифко»(Хорошее пиво)	1 l	2,90 €	3,00 €
Zlatý Bažant 12°	0,30 l		1,50 €
Zlatý Bažant 12°	0,50 l		1,80 €
Zlatý Bažant 12° «Золотой фазан»	1 l		3,50 €
Zlatý Bažant tmavý	0,30 l		1,50 €
Zlatý Bažant tmavý	0,50 l		1,80 €
Zlatý Bažant tmavý «Золотой фазан» темное	1 l		3,50 €
Edelweiss kvasinkové pivo	0,30 l		2,60 €
Edelweiss kvasinkové pivo	0,50 l		3,00 €
Edelweiss kvasinkové pivo «Эдельвейс» - дрожжевое пиво	1 l		5,90 €
Krušovice 10°	0,30 l		1,60 €
Krušovice 10°	0,50 l		1,90 €
Krušovice 10° «Крушовице»	1 l		3,50 €
Rezané pivo (Zlatý Bažant tmavý 0,25l + Zlatý Bažant 12°) Смесь светлого и темного пива	0,50 l		2,40 €
Zlatý Bažant radler	0,30 l		1,50 €
Zlatý Bažant radler	0,50 l		1,80 €
Zlatý Bažant radler «Золотой фазан Радлер»	1 l		3,50 €
Zlatý Bažant nealko	0,30 l		1,50 €
Zlatý Bažant nealko	0,50 l		1,80 €
Zlatý Bažant nealko «Золотой фазан» безалкогольное	1 l		3,50 €

Flaškové pivo Бутылочное пиво

Desperados	0,33 l	2,90 €
Heineken «Хайнекен»	0,33 l	2,20 €
Starobrno	0,50 l	1,60 €
Krušovice 12°	0,50 l	1,60 €

Cider

Cider MadApple «Сидер Мэд Эпл»	0,25 l	2,30 €
--------------------------------	--------	--------

Niečo k pivu

Кое-что к пиву



Utopenec v skle, hrianky ¹ Маринованная сосиска, хлеб 1 ломтик	100 g	3,20 €
Chlieb s masťou a cibuľou ¹ Хлеб со смальцем (хлеб со смальцем и луком)	100 g	1,50 €
Chlieb s oškvarkovou pomazánkou ¹ Хлеб с намазкой на шкварках	100 g	2,50 €



Chlieb s klasickou bryndzovou pomazánkou s paprikou a cibuľou ^{1,7} Хлеб с брынзой (хлеб с домашней брынзовою пастой и перцем)	100 g	2,50 €
Nakladaný encián, domáci chlieb ^{1,7} Маринованный сыр «Хермелин», хлеб	100 g	3,30 €
Pagáč oškvarkový ¹ «Пагач»-лепешка со шкварками	80 g	0,80 €
Čerstvá zemiaková placka ^{1,7,3} z cesta zo strúhaných zemiakov Картофельная оладья	250 g	2,90 €
Lokše mastené husacou masťou ¹ «Локши»-картофельные блины, смазанные гусиным жиром	120 g/3 ks	2,90 €
Lokše s hydínovou pečienkou ¹ «Локши»-картофельные блины с куриной печенкой	120 g/3 ks	3,80 €



Vino Ludvik

Вино Лудвик, Словакия



Biele | белое

Chardonnay <i>neskorý zber, suché</i>	0,75 l	14,80 €
Шардоне поздний урожай, сухое		
Rulandské biele <i>neskorý zber, suché</i>	0,75 l	14,80 €
Руландское белое поздний урожай, сухое		
Rizling vlašský <i>neskorý zber, suché</i>	0,75 l	13,80 €
Рислинг влашский поздний урожай, сухое		
Dievčie hrozno <i>neskorý zber, polosladké</i>	0,75 l	14,80 €
Диевче хрозно (Леаника) поздний урожай, полусладкое		
Müller Thurgau <i>akostné, suché</i>	0,75 l	13,80 €
Мюллер Тургау качественное, сухое		
Rizling Rýnsky <i>neskorý zber, suché</i>	0,75 l	14,80 €
Рислинг Рейнский Поздний урожай, сухое		
Feteasca Regala	0,75 l	14,80 €
Фетеаска Регала (Пасецка Леаника) поздний урожай, полусладкое		

Rosé | Розовое

Cabernet Sauvignon	0,75 l	14,80 €
Каберне Совиньон качественное, сухое		
Cabernet Sauvignon	0,10 l	2,30 €
Каберне Совиньон качественное, сухое		

Červené | Красное

Cabernet Sauvignon	0,75 l	13,80 €
Каберне Совиньон		
Cabernet Sauvignon barrique	0,75 l	19,90 €
Каберне Совиньон барике, отбор из винограда, полусухое		

Chateau Modra



Biele | белое

Sauvignon - Terroir <i>suché, akostné</i>	0,75 l	10,50 €
Савиньон – Терруа сухое, качественное		
Devín <i>polosuché, výber z hrozna</i>	0,75 l	17,90 €
Девин, Полусухое, высший сорт винограда		
Rizling rýnsky, Premium <i>suché</i>	0,75 l	17,90 €
Рислинг рейнский, Премиум, сухое, высший сорт винограда		
Tramín červený, Premium <i>polosladké</i>	0,75 l	17,90 €
Трамин красный, Полусладкое, отборные ягоды		
Chardonnay barrique <i>neskorý zber, suché</i>	0,75 l	17,90 €
Шардоне баррик, Поздний сбор, сухое		

Rosé | Розовое

Rulandské modré rosé - Terroir <i>suché</i>	0,75 l	10,50 €
Руландское синее розе -Терруа, Сухое, качественное		

Červené | Красное

Frankovka modrá - Terroir <i>suché</i>	0,75 l	9,50 €
Франковка модра – Терруа, Сухое, качественное		
Cabernet Sauvignon Barrique <i>suché</i>	0,75 l	17,50 €
Каберне Совиньон Баррик, Сухое, качественное		
Alibernet <i>suché, neskorý zber</i>	0,75 l	17,50 €
Алиберне, Сухое, позднего сбора		
Hron, Premium <i>suché, akostné</i>	0,75 l	19,00 €
Грон, Премиум, Сухое, качественное		
Nitra, Premium <i>suché, akostné</i>	0,75 l	19,00 €
Нитра, Премиум, Сухое, качественное		

Sekt | Игристое

Sekt Pálffy <i>brut alebo extra suché</i>	0,75 l	12,90 €
Игристое Палффи, Брут или самое сухое		
Sekt Pálffy V.O. <i>brut</i>	0,75 l	14,50 €
Игристое Палффи, Брут		



Aperitivy

Аперитивы

Martini bianco Мартини бяанко	0,10 l	2,00 €
Martini dry Мартини сухое	0,10 l	2,00 €

Destiláty

Дистилляты

Bacardi - w.r. 37,5% «Бакарди» – белый ром	0,05 l	2,00 €
Bacardi - Oakheart «Бакарди Оукхарт»	0,05 l	2,50 €
Borovička Koniferum 37,5%	0,05 l	1,20 €
Можжевеловая водка «Кониферум»		
Borovička Spiš 40%	0,05 l	2,00 €
Можжевеловая водка «Спиш»		
Borovička Spišská 40% «Спишска боровичка»	0,05 l	1,50 €
Čerešňa Spiš 40% Черешневая водка «Спиш»	0,05 l	2,00 €
Hruška Spiš 40% Грушевая водка «Спиш»	0,05 l	2,00 €
Hruškovička Moravská Грушевая водка	0,05 l	1,90 €
Jelínek biela 40%		
Hruškovička Vilmoš 37,5% Грушевая водка	0,05 l	2,80 €
Slivovica Chalupárska 40% Сливовица	0,05 l	1,40 €
Slivovica Jelínek 3 ročná 52% Сливовица	0,05 l	2,20 €
Slivovica Spiš 40% Сливовица «Спиш»	0,05 l	2,00 €
Tuzemák 40% «Туземак»	0,05 l	1,30 €
Vodka Nicolaus extra jemná 38%		
Водка «Николаус» особенно мягкая	0,05 l	1,50 €
Vodka Stolichnaya 40% Водка	0,05 l	2,50 €
Vodka Absolut 40% Водка «Абсолют»	0,05 l	2,20 €
Vodka Finlandia 40% Водка «Финляндия»	0,05 l	2,20 €

100% čisté destiláty

100% чистые дистилляты

Hruškovička 52%	0,05 l	2,90 €
Грушевая водка «Грушковица»		
Slivovica 52%	0,05 l	2,90 €
Сливовая водка «Сливовица»		
Jablkovička 52%	0,05 l	2,90 €
Яблочная водка «Яблковица»		
Marhuľovička 52%	0,05 l	2,90 €
Абрикосовая водка «Маргуловица»		
Čerešňovička 52%	0,05 l	2,90 €
Черешневая водка «Черешновица»		
Pivovička 45%	0,05 l	2,50 €
«Пивовица»		

Whisky Виски

Ballantines Балантайнс	0,05 l	2,50 €
Jameson Джеймсон	0,05 l	3,00 €
Tullamore dew Талламор дью	0,05 l	2,50 €
Jim Beam Джим Бим	0,05 l	3,50 €
Jack Daniels Джек Дэниелс	0,05 l	3,90 €
J. Walker Дж. Уолкер	0,05 l	3,00 €
Laphroaig 10r Лафрoаг 10 л	0,05 l	6,30 €

Brandy Бренди

Karpatské Brandy Карпатское бренди	0,05 l	1,70 €
KB špeciál Карпатское бренди специальное	0,05 l	2,50 €
Metaxa *** Метакса ***	0,05 l	2,20 €

Ostatné Остальные

Fernet Stock Фернет Шток	0,05 l	1,70 €
Fernet Stock Citrus Фернет Шток Ситрас	0,05 l	1,70 €
Demänovka «Демэновка»	0,05 l	1,50 €
Demänovka bylinná «Демэновка» на травах	0,05 l	1,50 €
Jägermeister «Егермайстер»	0,05 l	2,50 €
Becherovka «Бехеровка»	0,05 l	1,50 €
Absinth Абсинт	0,05 l	3,00 €
Tatranský čaj 52% Татранский чай	0,05 l	2,20 €
Malibu Малибу	0,05 l	2,00 €
Baileys Бэйлис	0,05 l	2,20 €
Tequila Olmeca silver Текила силвер	0,05 l	2,80 €
Tequila Olmeca gold Текила Олмека	0,05 l	3,00 €
Beefeater Gin Бифитер Джин	0,05 l	2,20 €
Vaječný likér Яичный ликер	0,05 l	1,20 €

Sudové víno

Бочковое вино

Biele víno Chateau Modra suché akostné: Rizling vlašský, Müller Thurgau, Chardonnay	0,10 l	0,80 €
Белое вино Шато Модра: Рислинг Влахский, Шардоне качественное, Мюллер Тургау		

Červené víno Chateau Modra suché akostné: Cabernet Sauvignon, Frankovka modrá	0,10 l	0,90 €
Красное вино Шато Модра сухое: Каберне Совиньон качественное, Франковка синяя		

Hriate biele víno	0,10 l	0,90 €
Горячее вино (белое)		

Hriate červené víno	0,10 l	1,00 €
Горячее вино (красное)		

K DARUJ V

DARUJ KRV
A MY TI DARUJEME

ZADARMO OBED +
0,2 l ČERVENÉHO VÍNA

Akcia platí pre bezplatných darcov krvi v deň odberu od 13:45 do 18:00. Pre uplatnenie akcie je potrebné odovzdať potvrdenie o darovaní krvi, ktoré Vám vystavia na transfúznej stanici. Zmeny v akcii vyhradené - informujte sa u personálu.

Daruj krv, zachrániš život.
Nevieš dňa, nevieš hodiny.
Raz ju možno budete potrebovať
VY.


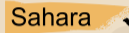


Bratislavská reštaurácia

Bratislava flagship restaurant



Nealkoholické nápoje

Безалкогольные напитки			
Coca-Cola Кока-Кола		0,33 l	1,50 €
Coca-Cola Zero Кока-Кола Zero		0,33 l	1,50 €
Cola-Cola Light Кока-Кола лайт		0,33 l	1,50 €
Fanta Фанта		0,33 l	1,50 €
Sprite Спрайт		0,33 l	1,50 €
Kinley Тоник		0,25 l	1,50 €
Stolová voda Bonaqua		0,25 l	1,50 €
Столовая вода «Бонаква»			
газированная, слегка газированная, негазированная			
Matúšov prameň Столовая вода		0,25 l	1,50 €
Römerquelle «Ромерквелле»		0,33 l	1,60 €
(газированная, негазированная)			
Ladové čaje Холодный чай «Нестеа»		0,20 l	1,40 €
Зеленый чай, Алоэ вера, Персиковый, Лимонный			
Sappy džúsy Сок «Сарпу»		0,20 l	1,50 €
Red bull energy drink Ред булл		0,25 l	3,50 €
Citronáda Ситро		0,30 l	1,50 €
SAHARA * Сахара		0,50 l	1,10 €
SAHARA * Сахара		0,30 l	0,80 €
* студенческая кола(Хэйкола)			

Teplé nápoje Горячие напитки

Espresso (7g káva, 25-35ml voda)		1,50 €
Эспрессо (7 г кофе, с 25 до 35 мл воды)		
Espresso Ristretto (7g káva, 15-20ml voda)		1,50 €
Эспрессо Ристретто(7 г кофе, с 15 до 20 мл воды)		
Espresso Lungo (7g káva, 60-80ml voda)		1,50 €
Эспрессо Лунго (7 г кофе, с 15 до 20 мл воды)		
Espresso Doppio (14g káva, 50-70ml voda)		1,70 €
Эспрессо Доппио (14 г кофе, с 50 до 70 мл воды)		
Espresso Macchiato (0,05l mlieka)		1,80 €
Capuccino		1,80 €
Капучино		
Latte Macchiato		2,10 €
Эспрессо Маккиато(0,05 л молока)		

Espresso s bratislavskými rožkami	7 g/140 g/2 ks	3,00 €
Эспрессо с братиславскими рогалями		

Turecká káva	7 g	1,30 €
Кофе заварной		

Viedenská káva Кофе по-венски	2,10 €
(кофе 7 г, взбитые сливки 3 г, какао 1 г)	

Chai Latte (Bio masala chai 5 g, mlieko 0,15 l)	2,10 €
Чай Латте (Био масала чай 5 г, молоко 0,15 л)	

Alžírská káva Кофе по-алжирски	2,60 €
(кофе, яичный ликер 0,021 л)	

Írská káva	3,20 €
(káva 7g, šľahačka, Tullamore dew 0,02l)	
Кофе по-ирландски	
(7 г кофе, взбитые сливки, Таллмор дью 0,02 л)	

Káva bez kofeínu	7g	2,00 €
Кофе без кофеина		

Med Мед / Šľahačka Взбитые сливки	20 g	0,50 €
--	------	--------

Mliečko Maressi	10 g	0,20 €
Молоко – сливки для кофе		



Čerstvý a sypaný čaj

Čaj z čerstvej mäty	5 g	1,70 €
Чай из свежей мяты		

Zázvorový čaj	5 g	1,70 €
Чай имбирный		

Ovocný čaj sypaný (5-8 minút)	5 g	1,70 €
Чай фруктовый рассыпной		

- ♦ **Opekaná mandľa**
Жареный миндаль
(яблоко, кусочки миндаля, кусочки свеклы, гибискус)

- ♦ **Havajský koktejl**
Гавайский коктейль (гибискус, шиповник, смородина, кусочки цукатов из ананаса, папайи и манго, цедра цитрусовых и аромат)

Zelený čaj sypaný (3 min)	3 g	1,70 €
Чай зеленый рассыпной (3 мин.)		

- ♦ **Vietnam jazmín**
Вьетнамский жасмин (насыщенный терпкий зеленый чай с характером жасмина)

- ♦ **Ružové leto**
Розовое лето (Освежающий зеленый чай из Индии с кусочками гуавы, розовым перцем, цветами и листьями василька, и ароматом розового грейпфрута)

Bylinkový čaj sypaný (5-6 минут)	5 g	1,70 €
Чай травяной рассыпной		

- ♦ **Lesná bylinková zmes**
Смесь лесных трав
(Травяное ассорти приятного вкуса из шиповника, маргариток, листьев клубники, мяты и черешни, малины и шалфея, чабреца и липового цвета)

- ♦ **Kamilky**
Чай из ромашки

Čierny čaj sypaný (2 – 4 minúty)	3 g	1,70 €
Чай черный рассыпной (с 2 до 4 минут)		

- ♦ **Earl Grey**
Эарл Грэй
(Смесь сортов чая из Цейлона и Китая. Душистое ассорти с сильным ароматом и букетом бергамота)

- ♦ **Bio masala Chai**
Био масала Чай



Suveniry Souvenirs



k a v i a r e ě ě



F. X. Messerschmidta

PRIPRAVUJEME

KNÍHKUPECTVO

FUZZY LOGIC

PRIPRAVUJEME

múzeum

17. Novembra



PRIPRAVUJEME

Alergény: 1. Obilniny obsahujúce lepok (jačmeň, pšenica, ovos) a výrobky z nich. 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 mliečne výrobky. 8. Orechy a výrobky z nich. 9. Zeler a výrobky z neho. 10. Horčica a výrobky z nej. 11. Sezamové semená a výrobky z neho. 12. Oxid siričitý a siričitany v koncentrácii vyššej ako 10mg/kg alebo 10mg/l vyjadrené ako SO2. 13. Vlíčí bôb a výrobky z neho. 14. Mäkkýše a výrobky z nich.

Allergens: 1. Cereals containing gluten (barley, wheat, oats) 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 8. 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 10mg/kg or 10mg/litre expressed as SO2 13. Lupin and products thereof 14. Molluscs and products thereof.

Allergene: 1. Glutenhaltiges Getreide (Gerste, Weizen und Hafer) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse 2. Krebstiere und Krebstierzeugnisse 3. Eier und Eierzeugnisse 4. Fisch und Fischerzeugnisse 5. Erdnüsse und Erdnusszeugnisse 6. Soja und Sojaerzeugnisse 7. Milch und Milcherzeugnisse 8. Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse 9. Sellerie und Sellerieerzeugnisse 10. Senf und Senferzeugnisse 11. Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse 12. Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO2 angegeben 13. Lupine und Lupineerzeugnisse 14. Weichtiere und Weichtierzeugnisse



Bratislavská reštaurácia
Bratislava flagship restaurant

...vám želá príjemné posedenie a dobrú chuť!



Odporúčame:



1. Slovak pub

propaganda club

EUROPA

BUT MANY PEOPLE CALL IT THE FRIENDLY PLACE

Rezervácie
Reservations
Reservierung

+421 918 606 865

bratislavska@slovakpub.sk

Zodpovedný vedúci
Manager in charge
Betriebsleiter
Martina Hlinová

Nonstop: +421 907 717 031

Hmotnosť jedál uvádzame v surovom stave. Ceny platné od 1.1.2013. Polovičné porcie podávame len pri vyznačených jedlách. Pri objednaní polovičnej porcie účtujeme 70% z ceny.

Weight of food is presented before cooking. For a half portion we charge 70% of price of the food.

Gewicht des Gerichtes ist im Rohzustand angegeben. Bei einer halben Portion wird Ihnen 70% des Preises eingerechnet – only Grandmother's dishes – nur die Grossmutter'spezialitäten Melich.

Ak pri platení nedostanete pokladničný blok, ste našimi hosťami a nemusíte platiť!

If you do not get a bill, you are our guest and do not need to pay!

Falls sie keinen Kassenbon erhalten, sind Sie unser Gast und müssen nicht zahlen!

Platbu kartou a 15% zľavu BKIS prosím hláste vopred!

Please request the paying by credit, debit card or 15% BKIS discount in advance!

Die Zahlung mit einer Kredit- oder EC-Karte, und 15% Ermäßigung bitte im Voraus melden!