

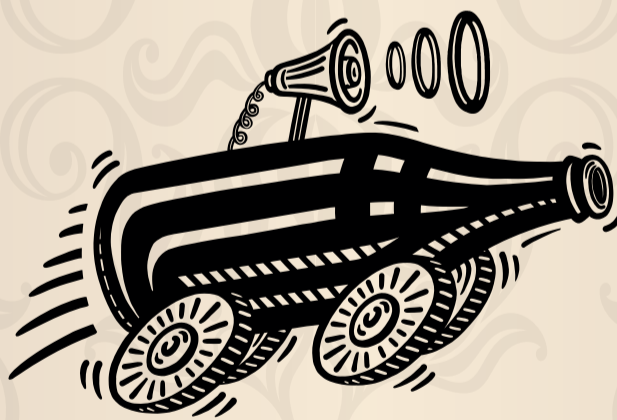


# Bratislavská reštaurácia

## Bratislava flagship restaurant

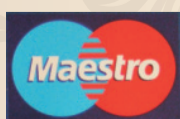
### *Jedálny listok*

*Menu  
Speisekarte*



*Vlastný rozvoz jedál a piva v rámci Bratislavy  
[www.slovenskejedlo.sk](http://www.slovenskejedlo.sk)*

**Úhradu platobnou kartou a uplatnenie akejkoľvek zľavy hláste prosím vopred!**  
*Please request the paying by credit/debit card or discount for Bratislava City Card and Mycentrope holder in advance!*  
*Die Zahlung mit einer Kredit- oder EC- karte oder die 15% Ermässigung mit oder bitte im Voraus melden!*





# Bratislavská reštaurácia

Bratislava flagship restaurant



## Vitajte v Bratislavskej reštaurácii

Wellcome  
Willkommen

Ak by ste sa pri príchode do Bratislavskej reštaurácie Flagship zastavili na Námestí SNP a vzhliadli na ranno-barokový komplex Kláštora Milosrdných bratov, pri porovnaní s rytinou z 18. Storočia zistíte, že vchod do Bratislavskej reštaurácie Flagship sa nachádza naľavo od Kostola Milosrdných bratov zasväteného navštívenia Panny Márie a nachádza sa v pôvodnom, zachovanom barokovom komplexe kláštora a nemocnice hospitálskej Rehole Milosrdných bratov.

*If you were to stand in front of Flagship restaurant on SNP Square and look up at the Baroque complex of the Monastery of the Merciful Brothers, you would find out that compared to the engraving from the 18th century, the entrance to the Flagship restaurant is located to the left of the Church of the Merciful Brothers and is in a fact a part of the well-preserved complex of the monastery and the hospital of the Merciful brothers.*



V rokoch 1722 -1728 mimo mestských hradieb si Milosrdní bratia postavili na darovaných pozemkoch kostol s kláštorom a nemocnicu určenú pre pomoc nemajetným obyvateľom mesta. Predlohou komplexu bola stavba materského kláštora milosrdných bratov vo Viedni. Milosrdní bratia od tej doby ošetrovali a pomáhali chorým až do osudnej Barbarskej noci v apríli 1950, kedy boli deportovaní do táborov ako všetci mníši a mnišky. Počas komunistického režimu bola časť nemocnice využívaná ako zdravotné stredisko pre vidiek a časť budovy, v ktorej sa nachádzate bolo vybudované kino Praha (neskôr Atlon).

*In the years 1722-1728, outside of the city walls, the Merciful brothers have built a church, monastery and a hospital, intended to help poor citizens of the city, on a piece of land that was gifted to them. The complex was build based on a model inspired by a monastery of Merciful brothers in Vienna.*

*From the time the complex was built, the Merciful brothers had been helping the sick, until the fateful Barbarian night in April of 1950 when they were deported to camps as all monks and nuns of that time were. During the communist regime, part of the hospital was being used as a healthcare centre for the countryside folk. In the part of the building that you are currently in, Cinema Prague was built.*



V roku 1995 sa nemocnica a objekty vrátili do rúk Milosrdných bratov a stala sa prvou neštátnou cirkevnou nemocnicou na Slovensku. V roku 2008-2009 sme zrekonštruovali priestory bývalého kina a vybudovali Bratislavskú reštauráciu Flagship, v najväčších funkčných barokových pivniciach sme vybudovali náš vlastný remeselný pivovar, v objekte prevádzkujeme našu Kaviareň F.X.Messerschmidta a Múzeum revolúcie (Múzeum 17. Novembra) - vstup voľný.

*In the year 1995, the hospital and the other parts of the complex were given back to the Merciful brothers and became the first privately owned hospital in Slovakia. In the year from 2008-2009, we reconstructed the premises of the former cinema and built the Flagship restaurant. We built our own brewery in the biggest functional Baroque cellars and we also run our Coffee F.X.Messerschmidt and Museum of Revolution (Museum of 17th of November) with free entry on the premises.*



Do Bratislavskej reštaurácie ste od Námestia SNP prišli Zlatou uličkou. Vytvorili sme ju z replík fasád a artefaktov rôznych historických budov Bratislavy, ktoré už žiaľ neexistujú, lebo historická štvrť Vydrice bola počas komunizmu pri výstavbe Mosta SNP zbúraná. Výnimkou je len dom Dobrého pastiera, ktorý sa zachoval na Židovskej ulici a dnes je v ňom Múzeum hodín. Pripomenúť starú Bratislavu sme chceli i náznakom nádvorja Zuckermandel, domom dvorného sochára cisárovny Márie Terézie – sochára F.X.Messerschmidta, starinárstvom židovského obchodníka Kohna (fajčiarska zóna) a vychýrené tradičné viechy pripomína viecha s originálnymi portálmi z Rakúska- Uhorska.

*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). Among the houses we have preserved as memorials for you in Bratislava's Golden Street are located for example a reminder of Zuckermandel's Town Hall, the home of the sculptor F.X. Messerschmidt from Vydrice , 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.*





Neváhajte a vstúpte do nášho vlastného pivovaru. Na prízemí vidíte medenú varňu, v ktorej pre Vás neustále varíme naše nepasterizované remeselné spodne kvasené poctivé pivo plzenského typu Kláštorňý ležiak 11°. Do priestorov pivovaru vchádzate okolo nášho skladu sladov. Neváhajte a zostúpte do najväčších funkčných pivníc a prejdite cez pivnice k nášmu ležiackemu skladu, v ktorom naše pivo leží najprv v otvorených spilkách a potom v uzavretých ležiackych tankoch dlhých 28 dní.

*Do not hesitate, enter into our brewery! On the ground floor you will find a copper brewing tank, in which we ceaselessly brew our own, unpasteurized, bottom-brewed, (?) honest pilsner-type beer, the Monastery Beer 11°. As you enter the premises of the brewery you walk by our malt storage. Feel free to come downstairs to the biggest functional cellars and continue towards our beer storage tanks where our beer is first stored in open vats and later lies in closed stock tanks for 28 days. Thus arises an honest and tasty unpasteurized living beer with a notable bread aroma and delightful bitterness beneficial for our organism.*

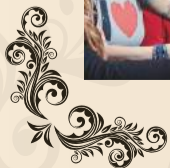


Bratislavská reštaurácia, to sú priestory, ktoré na troch podlažiach poskytujú svojim návštevníkom pohodu a zážitok. Interiér je poctivo vyrobený z prírodných materiálov. Drevo je drevom, kameň je kameňom, mramor je mramorom a vitráže sú vitrážami. Sú spracované klasickou metódou olovom zalievaného farebného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





# Bratislavská reštaurácia

Bratislava flagship restaurant

ONE TABLE, ONE BILL  
IT IS NOT POSSIBLE TO SPLIT BILLS



## Polievky

Soups  
Suppe



**Domáca kapustnica so smotanou,<sup>7</sup>  
údeným mäskom a klobásou** 0,33 l 4,90 €  
*Homemade cabbage soup with sausage and pork meat*  
*Hausgemachte Sauerkrautsuppe - Kohlsuppe mit Schweinefleisch*  
*Wurst und Sauerrahm*



**Cesnaková polievka v bochníku<sup>1,7</sup>** 0,33 l 6,20 €  
*s nastrúhaným syrom (Hriňovská tehla 42%)*  
*Garlic cream soup served in a loaf homemade bread*  
*(From our own farm) with cheese*  
*Knoblauchsuppe mit Sahne und Käse im hausgemachten*  
*Brotlaib aus unsere Biofarma*

**Cesnakový číry vývar s opečenými  
chlebovými krutónmi a syrom<sup>1,7</sup>** 0,33 l 4,90 €  
*Garlic soup with roasted bread and cheese*  
*Knoblauchsuppe mit gebratene Brot und Käse*

**Kotlíkový guláš, krajec chleba<sup>1,3,7</sup>** 300 g 6,90 €  
*(hovädzie mäso, bravčové mäso, zemiaky, feferónky)*  
*Cauldron goulash (pork, beef, potatoes, pepperoni) slice of bread*  
*Kesselgoulasch (Rindfleisch, Schweinefleisch, Kartoffeln,*  
*Peperoni) mit Brot*

**Držková polievka<sup>1</sup>** 0,33 l 5,90 €  
*Traditional tripe soup / Kuttelflecksuppe*

**Chlieb - 1 krajec<sup>1</sup>** 0,30 €  
*Slice of Bread / Brot*

**Slepačí vývar s rezancami  
a mäsom<sup>1,3,9</sup>** 0,33 l 4,90 €  
*Chicken bouillon with pasta and meat*  
*Hühnerbrühe mit Nockerln und Hühnerfleisch*

**Chlieb - 1 bochník<sup>1</sup>** 450 g 2,50 €  
*Bread bowl / Hausgemachte Brotlaib*

## Špeciality na dreve

Our specialities on wood plate / Unsere Spezialitäten auf Holzplatte



**Pečená klobása s oblohou** 120 g / 80 g 7,50 €  
*(krajec chleba<sup>1</sup>, horčica<sup>10</sup>, uhorky, feferóny, chren)*  
*Roasted homemade sausage with mustard and horseradish*  
*Gebratene Wurst mit Senf und Meerrettich*



**Pečené koleno s prílohou** 1300 g 22,50 €  
*s domácim chlebom<sup>1</sup>, horčicou<sup>10</sup>, chrenom, oblohou*  
*Baked pork knuckle with garnish, slice of our fresh*  
*homemade bread, horseradish, mustard*  
*Gebackene Schweinshaxe mit Beilage, frische Brotschmitte*  
*aus unseren hausgemachten Brot, Meerrettich, Senf*



**Pečené bravčové rebierka** 600 g 17,90 €  
*s domácim chlebom<sup>1</sup>, horčicou<sup>10</sup>, chrenom, oblohou*  
*Roasted pork ribs with garnish, slice of our fresh bread,*  
*horseradish, mustard*  
*Gebratenes Schweinerippchen mit Beilage, frische Brotschmitte,*  
*Meerrettich, Senf*



**Pečené pikantné kuracie krídelká** 300 g 8,90 €  
*s domácim chlebom<sup>1</sup>*  
*Spicy chicken wings marinated with herbs, spices and garnish*  
*Hühnchenflügel, dazu frisches Gebäck*





### Špeciality na dreve

Our specialities on wood plate  
Unsere Spezialitäten auf Holzplatte



Tatarák - tatársky biftek<sup>3, 10</sup> 120 g 18,90 €  
z hovädzej sviečkovice s hriankami<sup>1</sup>

Tartar - raw stripped beef sirloin with garlic, with garlic toasts served not mixed

Tatar von Steak (rohes Rindfleisch, mit Knoblauch und Toasts)

Neodporúča sa, aby tepelne nespracované mäso a vajcia konzumovali tehotné a dojčiace ženy a osoby s oslabenou imunitou. It is not recommended for persons with weakened immunity, pregnant and breastfeeding women, to consume thermally untreated meat and eggs.



Z prasiatka na dreve 35,00 €

(misa pre dve osoby)

1/2 koleno, 350g rebrá, 120g pečená krkovička, uhorky, feferóny, baranie rohy, horčica<sup>10</sup>, chlieb<sup>1</sup>.

Selected pork specialties on wooden plate  
Schlachtspezialität auf Holzplatte



Farmársky syrový tanier 19,90 €  
s bylinkovou soľou<sup>7</sup>

syry farmárskeho typu - ovčí syr 100g, kozí syr 100g, zrejší plnotučný kravský syr Hiadlovec z rodinnej farmy Hiadlovských 100g, korbáčiky 100g, bylinková soľ namiešaná u nás.

Cheese plate with herbal salt  
Käseplatte - verschiedene Käsesorten mit Kräutersalz

### 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.



#### Lokše (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

ONE TABLE, ONE BILL  
IT IS NOT POSSIBLE TO SPLIT BILLS



## Ako sa robia bryndzové halušky... How „halušky“ are made...



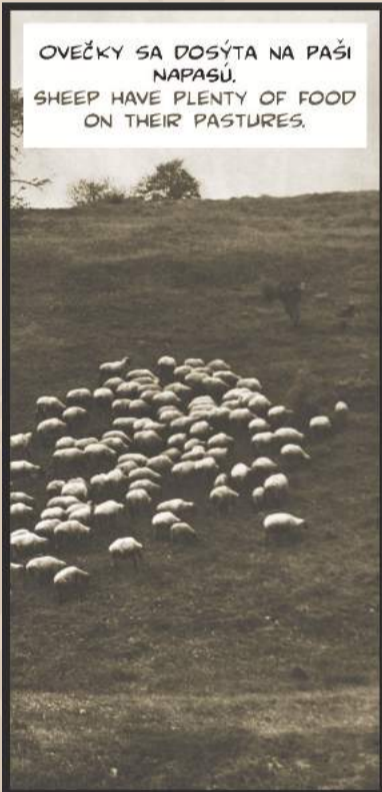
NA JAR SA GAZDA ZAMYSLÍ A ROZHODNE SA, KOĽKO ZASADÍ ZEMIAKOV A ZASEJE OBILIA.  
IN THE SPRING, THE FARMER CONTEMPLATES FOR A MOMENT AND DECIDES, HOW MUCH POTATOES AND WHEAT HE WILL SOW.



POTOM NA SVOJEJ ROLI V POTE TVÁRE SO SVOJÍMI KONIKMI ZASADÍ ZEMIAKY.  
THEN, IN A SWEAT HE SOWS POTATOES ON HIS FIELD WITH HIS HORSES.



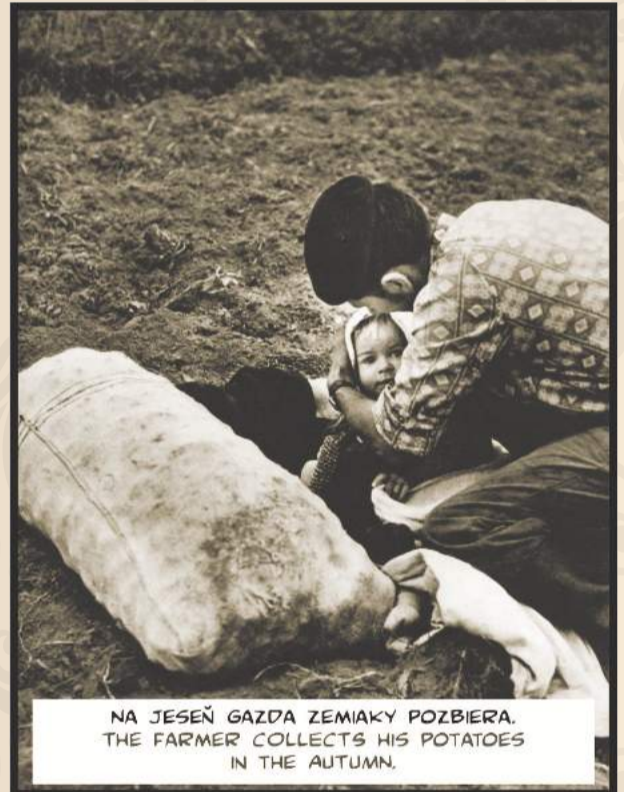
GAZDA VO VOĽNOM ČASE, KÝM ÚRODA DOZREJE, SI ZAHRÁ NA FUJARE.  
WAITING FOR HIS HARVEST, HE FINDS TIME TO PLAY THE FUJARA.



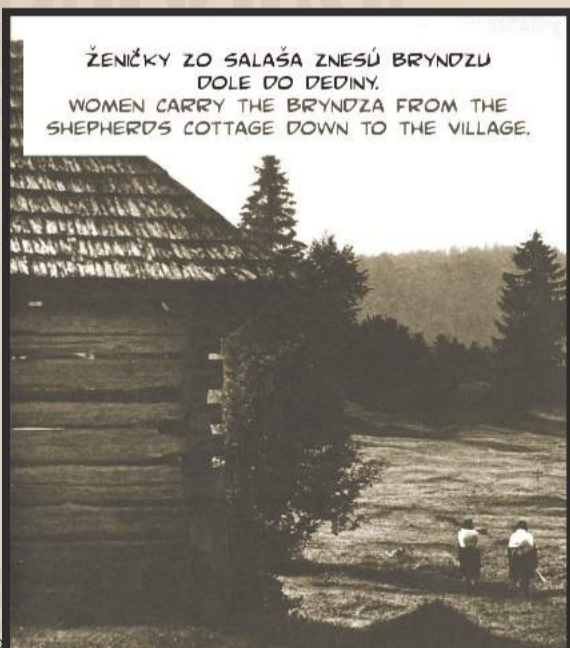
OVEČKY SA DOSÝTA NA PAŠI NAPASÚ.  
SHEEP HAVE PLENTY OF FOOD ON THEIR PASTURES.



V ČASE ŽATVY ZOŽNE OBIIE.  
WHEAT IS HARVESTED IN DUE TIME.



NA JESEŇ GAZDA ZEMIAKY POZBIERA.  
THE FARMER COLLECTS HIS POTATOES IN THE AUTUMN.



ŽENIČKY ZO SALAŠA ZNESÚ BRYNDZU DOLE DO DEDINY.  
WOMEN CARRY THE BRYNDZA FROM THE SHEPHERD'S COTTAGE DOWN TO THE VILLAGE.



NÁŠ MILÝ GAZDA UŽ MÁ VŠETKO ČO NA DOBRÉ HALUŠKY TREBA A ŽENIČKA MÔŽE ZAČAŤ VARÍŤ.  
CELÁ RODINA ZASADNE, A SCHUTI SA NAJE.  
AT LAST, OUR FARMER HAS ALL HE NEEDS FOR GOOD SHAGGY „HALUŠKY“ AND HIS WIFE CAN BEGIN COOKING. THE FAMILY SITS DOWN AT THE TABLE AND HAS A GREAT MEAL.



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

AND THIS IS HOW OUR TRADITIONAL MEAL IS MADE IN OUR BEAUTIFULL COUNTRY.

AND THE HILL POĽANA IS THE WITNESS.



1/2 Pri týchto jedlách je možné objednať polovičnú porciu za 70% ceny.  
For a half portion we charge 70% of price of the food.  
Bei einer halben Portion wird Ihnen 70% des Preises eingerechnet.

## Jedlá starých mám



našej receptúre miesame bryndzu s kyslou smotanou



Bryndzové halušky so slaninkou<sup>1,7</sup> 300 g 10,50 €  
Potato halusky (dumplings) with bryndza (special sheep cheese)  
and bacon – slovak national dumplings  
Slowakische Brimsenockerln mit Liptauer Käse und Speck



Naše domáce bryndzové pirohy 3 ks 7,00 €  
so smotanou, slaninkou a kôprom<sup>1,3,7</sup> 5 ks 9,00 €  
7 ks 10,00 €

Potato pastry - pierogi with sheep cheese, bacon, sour cream, dill  
Gefüllte Kartoffelpiroggen mit Liptauer Käse, Speck und Dille  
Homemade / Hausgemachte



Bryndzové halušky s ovčím syrom  
a slaninkou<sup>1,7</sup> 300 g 11,50 €  
Potato halusky (dumplings) with bryndza (special sheep cheese)  
made in our own farm and bacon  
Brimsenockerln mit Bryndza – Liptauer Käse, Speck  
und Schafkäse aus unsere Biofarma



Bryndzové halušky s oštiepkom  
a slaninkou<sup>1,7</sup> 300 g 11,50 €  
Potato halusky (dumplings) with bryndza (special sheep cheese),  
smoked sheep cheese, bacon  
Brimsenockerln mit Bryndza und geräucherten Schafkäse mit Speck

Odporúčame: vychutnajte si halušky so zákvasom  
Zákvas<sup>7</sup> 0,10 l 0,40 €  
With halušky (potato dumplings) we recommend sour milk  
Wir empfehlen Brimsenockerln mit Sauermilch



Kapustové strapačky  
so slaninkou<sup>1</sup> 300 g 9,50 €  
Dumplings with cabbage and bacon  
Sauerkrautbrimsenockerln mit Speck



Slovenská misa pre 2 osoby<sup>1,3,7</sup> 900 g 21,00 €  
(bryndzové halušky, 5ks bryndzové pirohy,  
kapustové strapačky so slaninkou)  
Slovak platter for 2 persons (dumplings with  
'bryndza' sheep cheese, 5 pierogi with bryndza sheep cheese,  
dumplings with cabbage and bacon)  
Slowakischer Teller für 2 Personen (Brimsenmocken,  
5 Brimsenpiroggen, Sauerkrautnocken mit Speck)



Naše domáce zemiakové guľky plnené (2ks)  
údeným mäskom, podávané na sladkej  
dusenej kapuste<sup>1,3,7</sup> 300 g 11,00 €  
Homemade potato dumplings with meat, sour cabbage  
Hausgemachte gefüllte Kartoffelkugeln mit Fleisch,  
und Sauerkraut



Bratislavské domáce bobáky  
makové<sup>13</sup> alebo orechové<sup>1,7,8</sup> 220 g 11,00 €  
Bobaky - Bratislava dumplings with poppy seed or crushed nuts  
Bratislavaer Mohn-oder Nussklöse



Zemiakové šúľance<sup>1,3,7</sup>  
s makom<sup>13</sup> alebo orechami<sup>8</sup> 250 g 10,50 €  
Dumplings with poppy seed or nuts and butter  
Spätzle mit Mohn oder Nüsse und Butter



# Bratislavská reštaurácia

Bratislava flagship restaurant



Na požiadanie pripravíme  
bezlepkovú variantu.  
Ask for gluten-free version



## Jedlá z hovädzieho a telacieho mäsa

Beef and veal dishes  
Rindfleisch und Kalbfleischgerichte

Viedenský vyprážený rezeň teláci<sup>1,7,3</sup> 180 g 16,00 €  
Traditional Viennese Schnitzel from veal  
Traditionelles Wiener Schnitzel aus Kalbfleisch

Sviečková na smotane<sup>1,3,7,9,10</sup> 250 g 13,50 €  
Hovädzie zadné na smotane s domácou žemlovou knedľou, brusnicami  
Stewed beef in a creamy vegetable sauce served with homemade bread dumpling  
Lendenbraten in Rahmsauce mit hausgemachten Knödeln



Hovädzie zadné s kôprovou omáčkou a domácou žemlovou knedľou, brusnicami<sup>1,7,3</sup> 200 g 12,50 €  
Stewed beef with a dill cream sauce with homemade bread dumpling  
Lendenbraten mit Dillesausse und mit hausgemachten Knödeln



**NEW**  
Konfitované hovädzie líčka na pučených zemiakoch preliate demi glace omáčkou, zdobené viedenskou cibulkou<sup>7,12</sup> 200 g / 100 g 18,90 €  
Confit beef cheek served on mashed potatoes, demi-glace saue, decorated with viennese onion  
Konfittierte Rinderbackchen mit Kartoffelbrei, Demi-Glace Sosse, garniert mit Wiener Zweibel

## Jedlá z bravčového mäsa

Pork dishes / Schweinefleisch

Plnený bravčový rezeň<sup>1,7,3</sup> 150 g 9,50 €  
(šunka, syr)  
Fried pork schnitzel stuffed with ham and cheese  
Panierte Schweinschnitzel mit Schinken und Käse gefüllt

Vyprážený bravčový rezeň<sup>1,7,3</sup> 150 g 8,00 €  
Pork schnitzel  
Schweinschnitzel

Česká trilógia (vepřo, knedlo, zelo)<sup>1,3,7</sup> 410 g 13,00 €  
pečená krkovička, dusená kapusta, knedľa alebo zemiaky  
Czech national speciality - Roasted pork meat, cabbage, home-made dumplings  
Schweinsbraten mit gedünsteten Sauerkraut und hausgemachte Knödel

## Jedlá z hydiny

Poultry dishes  
Geflügel

Grilovaný kurací steak<sup>1</sup> 200 g 7,90 €  
Roasted chicken breast / Gebratene Hühnerbrust

Grilovaný kurací steak<sup>1</sup> 200 g 10,90 €  
- s bylinkovým maslom - s pikantnou omáčkou  
- s Nivovou omáčkou - s dusenými šampiňónmi  
Roasted chicken breast with champignons, herb butter, spicy sauce, or blue cheese sauce  
Gebratene Hühnerbrust mit Kräuterbutter oder Pikante Sauce



Pečené kačacie stehno s dusenou kapustou, lokša domáca masená (2 ks)<sup>1,3,7</sup> 280 g 17,00 €  
Duck leg with stewed red cabbage and our homemade potato pancakes  
Gebratene Entenkeule mit Kraut und unsere hausgemachte Kartoffelpfannkuchen

## Šaláty a bezmäsité jedlá

Salads and vegetarian dishes  
Salate und vegetarische Gerichte

Cezar šalát s kuracími kúskami (60g)<sup>1,3,4,7</sup> 300 g 10,90 €  
preliaty dressingom (majonéza, ančovičky, parmezán, soľ, citrón), s krutónmi  
Vegetable salad with chicken meat and garlic sauce, toast  
Gemüsesalat mit Hähnchenstücke und Knoblauch sauce, Toast

Cezar šalát<sup>1,3,4,7</sup> 300 g 9,50 €  
preliaty dressingom (majonéza, ančovičky, parmezán, soľ, citrón), s krutónmi  
Vegetable salad with garlic sauce, toast  
Gemüsesalat mit sauce, Toast



Pšeno s cukinou, baby mozarellou a sušenými paradajkami, posypaný cesnakovými klíčkami<sup>7</sup> 250 g 11,50 €  
Millet, baby mozzarella, tomato, zucchini  
Flattergras, Baby Mozzarella, Tomaten, Zucchini

Grilovaný encián s brusnicami na ľadovom šaláte (120g)<sup>3,7</sup> 300 g 8,90 €  
Baked Camembert with salad (120g)  
Gegrillter Camembert mit Salat (120g)

Vyprážený syr<sup>1,7,3</sup> 150 g 8,00 €  
Fried cheese / Paniertes Käse



**Prilohové malé šaláty**Side dish salads  
Beilagen

Uhorkový šalát malý Small cucumber salad / Klein Gurkensalat - kleine Portion	120 g	4,00 €
Miešaný zeleninový šalát Small mixed salad / Klein gemischter Salat - kleine Portion	120 g	4,00 €
Malý listový šalát Small lettuce salad / Klein Kopfsalat	120 g	3,50 €

**Sladkosti**Something sweet  
Etwas Süßes

Štrúdlá podľa ponuky Homemade strudel according to daily offer Hausgemachte Strudel - je nach Tagesangebot	110 g	3,20 €
--	-------	--------

Domáci zákusok podľa ponuky Homemade cake according to offer	80 g	4,50 €
---	------	--------



Naše domáce ručne robené jahodové guľky s maslom a opraženou strúhankou	3 ks	7,00 €
	5 ks	8,50 €
	7 ks	10,50 €
Strawberry potato dumplings with butter and breadcrumb Erdbeer - Kugeln mit süßen Semmelbrosel und mit Butter		

Malé šúľance s makom alebo orechami	150 g	6,90 €
Dumplings with poppy seed or hazelnuts and butter Spätzle mit Mohn oder Nüssen und Butter		

Bratislavský rožok makový alebo orechový	70 g/ks	1,95 €
Prvá tradičná špecialita hlavného mesta s ochrannou známkou. V Bratislave sa táto delikatesa predávala už v roku 1590. Traditional cake Bratislavsky rozok - with poppyseed or nuts Pressburger Mohn oder Nuss kipfel		

**Prilohy**

Side dishes | Beilagen

Varené krumpľe (zemiaky) s maslom a petržlenovou vňaťkou Boiled potatoes with butter and parsley Gekochte Kartoffeln mit Butter und Petersilie	200 g	2,50 €
Pučené zemiaky s cibulkou Mashed potatoes with onion Kartoffeln mit Zwiebel	200 g	2,50 €
Americké zemiaky		
• príloha	200 g	2,50 €
• samostatné	250 g	3,00 €
Roasted potatoes Bratkartoffeln		

**Prilohy**

Side dishes | Beilagen

Hranolky		
• príloha	150 g	2,50 €
• samostatné	200 g	3,00 €
French fries Pommes frites		
Grilovaná zelenina Grilled vegetables Gegrilltes Gemüse	150 g	6,10 €
Ryža Rice   Reis	150 g	2,40 €
Knedľa domáca žemľová 2 ks	120 g	2,50 €
Homemade dumpling   Hausgemachte Knödel		
Stupavská kvasená kapusta Sour cabbage Sauerkraut	100 g	1,20 €
Chlieb (domáci z Biofarmy) 1 ks	10 g	0,30 €
Bread   Brot		
Hrianka suchá	10 g/2ks	0,50 €
Toast   Toast		
Hrianka masená	10 g/2ks	0,60 €
Fried toast   Gebratene Toast		
Baranie rohy, kyslé uhorky, alebo feferóny Pickled spicy peppers and cucumbers	100 g	2,00 €
Zákvas	0,10 l	0,40 €
Sour milk   Sauermilch		
Mlieko	0,10 l	0,20 €
Milk   Milch		
Extra slanina, extra syr, extra maslo, extra smotana, extra brusnice	100 g	2,20 €
Extra bacon, cheese, butter, sour cream or cranberries Besondere Speck, Käse, Butter, Sauerrahm, Preiselbeeren		
Extra klobása	50 g	2,20 €
Extra sausage / Extra Wurst		
Extra Nivová omáčka	50 g	2,20 €
Extra blue cheese dipp		

**Dressiny**

Tatárska omáčka	50 g	1,90 €
Tartare sauce   Tatarsauce		
Kečup	50 g	1,90 €
Ketchup   Ketchup		
Smotanovo - cesnakový dressing	50 g	2,00 €
Garlic and cream sauce dressing		
Pikantný dressing	50 g	2,50 €
Hot chilli dressing		

**Dobroty**

Snacks

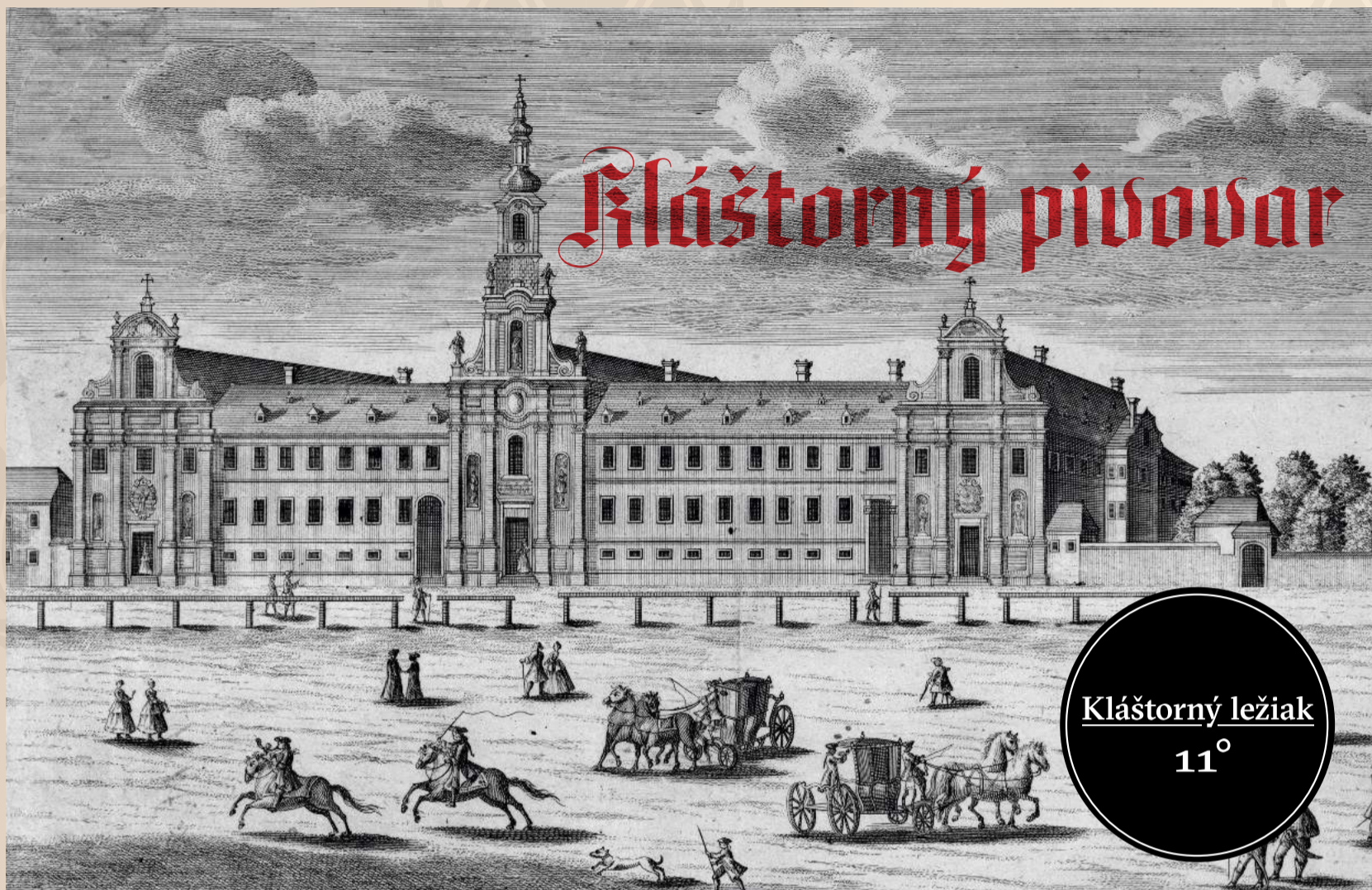
Chrumky arašidové	100 g	1,80 €
Peanuts according to offer		
Tyčinky DRU	40 g	1,80 €
Saltsticks DRU		



# Bratislavská reštaurácia

## Bratislava flagship restaurant

ONE TABLE, ONE BILL  
IT IS NOT POSSIBLE TO SPLIT BILLS



**Kláštorný ležiak**  
**11°**

V roku 2015 nám prior Milosrdných bratov posvätil varňu a priestory pivovaru v pôvodných kláštorných pivniciach pod Flagshipom. Pod dohľadom sládkov sme uvarili naše prvé pivo - **Kláštorný ležiak 11°**.

Pivo varíme z prvotriednych surovín, bez pridania prídavkov alebo zmesí, čiže vždy z čerstvo namletého sladú, filtrovanej vody, kvalitného žateckého chmelu a čerstvých pivovarských kvasníc. Kláštorné pivo je pivo pilsenského typu.

Prvé kvasenie prebieha ako kedysi v otvorených spilkách niekoľko dní a následne pivo leží v ležiackych tankoch dlhých 22 dní. Touto tradičnou cestou vznikne poctivé a chutné nepasterizované živé pivo výraznej chlebovej vône a príjemnej horkosti prospešné pre náš organizmus. Na jeho výrobu prísnyom okom dohliada najdlhšie slúžiaci sládek v Čechách, emeritný sládek s čestným miestom v Sieni slávy českého pivovarníctva - majster Ivan Chramosil (44 rokov hlavný sládek svetoznámej pražskej pivárne U Fleků) a jeho mladý kolega, v slovenskom pivovarníctve už všeobecne známy Roman Kozák.

In November 2015 the prior of the Merciful Brothers consecrated a brewing room and spaces for a brewery. Under the watchful eye of the brew masters we brewed our first beer - **Monastic beer 11°**.

We brew beer from first-class ingredients without any additives or mixtures whatsoever; that is, we always work from freshly ground malt, filtered water, quality harvested hops and fresh brewer's yeast.

The monastery beer is of the pilsner type. The first fermentation runs as in olden times – in open vats for several days – and then the beers lies in stock tanks for 22 days. Thus arises an honest and tasty unpasteurized living beer with a notable bready aroma and delightful bitterness beneficial for our organism.

Production takes place under the watchful eye of the longest serving brew master in Czech Republic, a brewer emeritus with an honorary place in the Czech brewing hall of fame – brew master Ivan Chramosil – and his young colleague, Roman Kozák, a well-known brewer in Slovakia.



**VISIT BIGGEST STUDENTS PUB!**

**3,50 EUR**

## 1. Slovak pub

NIE JE IBA PUB, JE TO INŠTITÚCIA

### Študentský obed

1, 3, 7

3,50 €

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

Lunch of a student: Fried cheese (100g), tatar sauce, French fries (100g)

Mittagessen eines Studenten: Panierter Käse (100 g), Tatarsauce, Pommes Frites (100g)

- Pomika 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

Draught beer  
Gezapftes Bier



0,3 l 0,5 l 1,0 l

**Kláštorný ležiak 11°** do 18:00 1,80 € 2,50 € 4,90 €  
(naše vlastné pivo)

**Kláštorný ležiak 11°** po 18:00 1,90 € 2,60 € 5,00 €  
(naše vlastné pivo)

**NEW** **Kláštorný ležiak tmavý 11°** 1,90 € 2,60 € 5,00 €  
(tmavý ležiak) - Dark Monastic Beer

**Březňák 10°** 1,90 € 2,60 € 5,00 €  
(jedno z najlepších pív malých českých pivovarov)

**Zlatý Bažant '73** 1,90 € 2,60 € 5,00 €

**Zlatý Bažant Radler Citrón 0,0%** 1,80 € 2,50 € 4,90 €

## Niečo k pivu

Something with beer  
Etwas zum Bier



**Klobása Cigáro Knižka** (70% bravčové, 29% hovädzie)  
horčica, chren, chlieb<sup>1,10</sup> 120g 7,90 €  
výrobok ocenený certifikátom Slovak Gold  
Roasted sausage pork+beef with mustard and horseradish  
Wurst mit Senf und Meerrettich

**Čerstvá zemiaková placka**<sup>1,7,3</sup> 250 g 4,50 €  
z cesta zo strúhaných zemiakov  
Stuffed potato pancake  
Kartoffelpuffer

**Lokše masené husacou masťou**<sup>1</sup> 120 g/3 ks 5,50 €  
Vyrábané u nás!  
Homemade flat cakes with goose fat  
Hausgemachte Fladen mit Gänsefett

**Chlieb s klasickou bryndzovou pomazánkou**  
s paprikou a cibuľou<sup>1,3,7</sup> 100 g 4,90 €  
Slice of our homemade bread with traditional slovak sheep  
cheese spread with paprika  
Brot mit pikanten Liptauerkäse-aufstrich



**Nakladaný hermelín, chlieb**<sup>1,3,7</sup> 100 g 6,50 €  
Marinated Slovakia Camembert cheese  
Eingelegter slowakischer Camembert, Brot

## Flaškové pivo

Bottled beer

<b>Heineken</b>	0,25 l	2,20 €
<b>Lagunitas IPA 15°</b>	0,25 l	2,50 €
Klasická nefiltrovaná a nepasterizovaná americká IPA.		
<b>Zlatý Bažant 0,0%</b>	0,50 l	2,50 €
<b>Mort Subite Kriek Lamboc</b>	0,25 l	2,90 €
Belgické višňové pivo.		



**Zemiakové chipsy so smotanovo**  
cesnakovým dressingom 120 g 5,50 €  
Potato dippers

**Zemiakové chipsy so smotanovo**  
cesnakovým dressingom 120 g 7,00 €  
+ 0,3 l Kláštorný ležiak 11°  
Potato dippers + 0,3 l Monastic beer 11°





# Bratislavská reštaurácia

Bratislava flagship restaurant



## Biele víno z okolia Bratislavy

White wine

K vínu fľaša Sódy  
zo Starej tržnice.



0,10l	Rizling Vlašský	Vino Nitra, sudové odrodové, suché	2,10 €
0,10l	Vetlínske zelené	Ludvik, CH.O.P., suché	2,70 €
		<i>zaradený medzi 100 najlepších vín Slovenska na Národnom Salóne vín 2021</i>	
0,10l	Sauvignon blanc	Chateau Modra premium, neskorý zber, suché	2,70 €
0,75l	Rizling Rýnsky	Chateau Modra, neskorý zber, suché	19,00 €
0,75l	Vetlínske zelené	Ludvik, CH.O.P., suché	19,00 €
0,75l	Sauvignon blanc	Chateau Modra premium, neskorý zber, suché	19,00 €
0,75l	Chardonnay	Ludvik, CH.O.P., neskorý zber, suché	19,00 €
0,75l	Devín	Chateau Modra, neskorý zber, suché	21,00 €
0,75l	Dievčie hrozno	Ludvik, CH.O.P., polosladké	20,00 €
0,75l	Pinot Gris	Ludvik, CH.O.P., suché	20,00 €
0,75l	Tri muškáty	Chateau Modra Premium, akostné, značkové, polosuché, šampión Národný salón vín SR 2016	19,00 €



## Ružové víno

Rosé

0,10l	Cabernet Sauvignon rosé	Chateau Modra premium, polosuché	2,90 €
0,75l	Cabernet Sauvignon rosé	Chateau Modra premium, polosuché	21,00 €



## Červené víno

Red wine

0,10l	Frankovka Modrá	Vino Nitra, sudové, odrodové, suché	2,00 €
0,10l	Frankovka Modrá	Miloš Máťuš-Rača, odrodové, suché	2,50 €
0,10l	Alibernet	Chateau Modra premium, neskorý zber, suché	2,90 €
0,75l	Sahara	Chateau Modra terroir, akostné, suché	15,00 €
0,75l	Svätovavrinecké	Ludvik, CH.O.P, suché	20,00 €
0,75l	Alibernet	Chateau Modra premium, neskorý zber, suché	21,00 €
0,75l	Nitria	Chateau Modra premium, výber z hrozna, suché	25,00 €
0,75l	Frankovka Modrá	Miloš Máťuš-Rača, odrodové, suché	18,00 €



*Odporúčame frankovku priamo z bratislavskej Rače! O Račianskej Frankovke sa viaže historická udalosť z roku 1767, keď sa vracala cisárovná Mária Terézia zo zámku Červený Kameň na cisársky dvor do Viedne. Cisárovnjej sa z cesty spravilo nevoľno, preto sa sprievod zastavil v Rači a služobníctvo od šenkára pýtalo vodu na osvieženie pre cisárovnú. Miesto vody dostali džbán Račianskej frankovky. Cisárovnjej sa natolko ulavilo, že si ešte v tom roku nechala pozvať Račianskeho richtára, farára a predsedu spolku vinohradníkov. Darovala farárovi ornát a Račanom Donančnú listinu pre voľné obchodovanie v rámci celého Rakúsko-Uhorska s Frankovkou. Bola to veľmi významná udalosť, nakoľko v tej dobe takmer všetci obyvatelia Rače pracovali vo vinohradoch a vlastne mohli plne zúžitkovať svoju prácu. Svojou máknosťou a ovocnosťou je vzácna najmä vďaka račianskému podlažiu, ktoré má štruktúru rozpukanej žuly a obsahuje okrem iných látok aj arzén. Pôsobí veľmi blahodárne pri liečbe srdcovo-cievnych chorôb, pri problémoch so zažívaním, preventívne proti nadmernej zrážanlivosti krvi, znižuje riziko cukrovky.*



## Devínsky ríbezlák

Currant wine / Ribiselwein

0,10l	Tradičný ríbezlák	Mrázik z Devína, červený alebo čierny	2,50 €
		<i>Tradičný devínsky červený ríbezlák, Čierny ríbezlák</i>	
0,75l	Tradičný ríbezlák	Mrázik z Devína, červený alebo čierny	15,00 €



## Medovina

Honey wine

0,10l	Prešporská Medovina, medovina originál, Včelco	2,90 €
0,10l	Včelovina Originál - mnohonásobný držiteľ ocenení za chuť	2,90 €
0,75l	Prešporská Medovina, medovina originál, Včelco	18,00 €
0,75l	Včelovina Originál - mnohonásobný držiteľ ocenení za chuť	18,00 €



**Aperitivy**

## Aperitifs

Martini bianco	0,10 l	2,90 €
Martini dry	0,10 l	2,90 €
Crodino nealko	0,10 l	2,90 €

**Sekty a perlivé vlna**

## Sparkling

Prosecco Valdobbiadene	0,10 l	2,90 €
Prosecco Valdobbiadene	0,75 l	19,00 €
Sekt Pálffy Extra Dry	0,10 l	2,90 €
Sekt Pálffy Extra Dry	0,75 l	19,00 €
Sekt Pálffy Brut	0,75 l	19,00 €

**Destiláty**

## Liquors

Aperol	0,05 l	3,00 €
Bacardi - white rum 37,5%	0,05 l	3,50 €
Borovička Koniferum 37,5%	0,05 l	2,90 €
Borovička Spišská 40%	0,05 l	2,90 €
Rum Diplomatico 12 anos 40%	0,05 l	6,50 €
Rum El Dorado 8 YO (Guayana)	0,05 l	4,00 €
Rum Captain Morgan Spiced black 40%	0,05 l	3,00 €
Rum Captain Morgan Spiced gold 35%	0,05 l	3,00 €
Slivovica Bošácka 52%	0,05 l	3,00 €
Vodka Nicolaus extra jemná 38%	0,05 l	2,50 €
Vodka Absolut 40%	0,05 l	3,50 €
Vodka Finlandia 40%	0,05 l	3,50 €

**100% čisté destiláty**

## 100% pure liquors

Hruškovica od deda 50% pear	0,05 l	4,90 €
Slivovica od deda 50% plum	0,05 l	4,90 €
Jablkovica od deda 50% apple	0,05 l	4,90 €
Marhuľovica od deda 50% apricot	0,05 l	4,90 €
Čerešňovica od deda 50% cherry	0,05 l	4,90 €
Mandľovica od deda 38% almond	0,05 l	4,50 €

**Slovak Whisky**

Nestville Whisky prvá slovenská whisky Nestville Whisky	0,05 l	3,50 €
---	--------	--------

**Whisky**

Tullamore Dew	0,05 l	3,50 €
Jameson (Ireland)	0,05 l	3,50 €
Jack Daniels (USA)	0,05 l	3,90 €
Glenfiddich, 15Y	0,05 l	5,90 €
Laphroigh 10Y - dymová (Scotland)	0,05 l	6,00 €
Talisker 10Y (Scotland)	0,05 l	7,00 €

**Brandy / Cognac**

Karpatské Brandy	0,05 l	2,90 €
Karpatské Brandy špeciál	0,05 l	5,90 €
Ararat Akhtamar 10Y 40%	0,05 l	5,50 €
Cognac Francois Voyer VS	0,05 l	4,50 €
Cognac Vandon VSOP	0,05 l	4,50 €

**Ostatné**

## Others

Absinth 70%	0,05 l	4,50 €
Baileys	0,05 l	3,00 €
Beefeater Gin	0,05 l	3,00 €
Becherovka	0,05 l	2,90 €
Demänovka horká Demänovka bitter	0,05 l	2,90 €
Demänovka s medom Demänovka with honey   Kräuterlikör	0,05 l	2,90 €
Fernet Stock	0,05 l	2,90 €
Fernet Stock Citrus	0,05 l	2,90 €
Jägermeister	0,05 l	3,70 €
Tatra Tea 52%	0,05 l	3,70 €
Tequila Olmeca silver	0,05 l	3,50 €
Tequila Olmeca gold	0,05 l	3,50 €
Vaječný likér Egg nog	0,05 l	1,50 €

**Miešané drinky**

## Cocktail

Aperol Spritz	0,25 l	4,90 €
Gin Tonic	0,30 l	4,50 €

**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.**

**ONE TABLE, ONE BILL**  
IT IS NOT POSSIBLE TO SPLIT BILLS



# Bratislavská reštaurácia

Bratislava flagship restaurant



## Nealkoholické nápoje

Coca-Cola		0,33 l	2,20 €
Coca-Cola Zero		0,33 l	2,20 €
Fanta		0,33 l	2,20 €
Sprite		0,25 l	2,20 €
Kinley Tonic, Ginger			

Bonaqua Jemne perlivá		0,25 l	2,00 €
--------------------------	--	--------	--------


Römerquelle		0,33 l	2,00 €
Minerálna voda, perlivá, neperlivá Sparkling, still		0,75 l	4,40 €


Sóda zo Starej tržnice		1,00 l	5,00 €
Sóda zo Starej tržnice + citrón		1,00 l	5,20 €

Cappy džúsy		0,25 l	2,10 €
Pomaranč, Multivitamín, Grep, Jablko			
Malinová limonáda		1,00 l	5,90 €
Raspberry lemonade			
Citrónová limonáda		1,00 l	5,90 €
Lemon - lime lemonade			
Ladový čaj s jazmíom		1,00 l	5,90 €
Ice tea			

 Kofola		0,50 l	1,90 €
Kofola		0,30 l	1,30 €
Slovak carbonated soft drink - draught			

## Teplé nápoje

Espresso (7 g káva, 25-35 ml voda)			2,20 €
Espresso Ristretto (7 g káva, 15-20 ml voda)			2,20 €
Espresso Lungo (7 g káva, 60-80 ml voda)			2,20 €
Espresso Doppio (14 g káva, 50-70 ml voda)			3,80 €
Espresso Macchiato (0,05 l mlieka)			2,50 €
Cappuccino			2,50 €
Latte Macchiato			2,50 €

 Espresso s bratislavským rožkom	7 g / 70 g / 1 ks	4,00 €
(Makový a orechový)		
Traditional sweet pastry Bratislava roll - made with a light yeasted dough and filled with walnuts or poppy seed		
Pressburger Kipfel - Pozsonyi Kifli (Mohn oder Nuss) mit Espresso		



Turecká káva	7 g	1,90 €
Turkish coffee		

Viedenská káva (káva 7g, šľahačka 3g, kakao 1g)	3,00 €
Vienna coffee (coffee 7g, whipped cream 3g, cocoa powder 1g)	

Alžírská káva (káva 7g, vaječný likér 0,02l)	3,90 €
Algerian coffee (coffee 7g, eggnog 0,02l)	

Írska káva (káva 7g, šľahačka, Tullamore dew 0,02l)	3,90 €
Irish coffee (coffee 7g, whipped cream, Tullamore dew)	

Káva bez kofeínu	7g	2,50 €
Coffee cofein free		

Med / Šľahačka	20 g	0,50 €
Honey / Whipped cream   Honig / Schlagsahne		

Mliečko Maressi extra	10 g	0,20 €
Extra Milk   Extra Milch		

## Hriate vino

Hriate biele víno	0,50 l	8,50 €
	1,00 l	19,00 €

Mulled white wine / Glühwein Weisswein

Hriate červené víno	0,50 l	8,50 €
	1,00 l	19,00 €

Mulled red wine / Glühwein Rotwein

## Čerstvý a sypaný čaj



Zázvorový čaj	5 g	3,20 €
Ginger tea   Ingwertee		

Ovocný čaj sypaný (5-8 minút)	5 g	2,90 €
Flavoured fruit infusion Fruchte Tee		

- ♦ Opekaná mandľa  
(jablko, kúsky mandlí, kúsky cvikly, ibišteck)  
Roasted Almond | Geröstete Mandel

Zelený čaj sypaný (3 min)	3 g	2,90 €
Green tea Grüner Tee		

- ♦ Milky oolong
- ♦ Vietnam jazmín  
(plný trpký zelený čaj s jazmínovým charakterom)  
Vietnam Jasmine | Vietnam Jasmin

Bylinkový čaj sypaný (5 - 6 minút)	5 g	2,90 €
Herbal infusion Kräutertee		

- ♦ Lesná bylinková zmes  
(lahodne chutiaca bylinková zmes zo šípok,  
sedmokrások, jahodných, mäťových a čerešňových  
listov, malinových a šalviových listov, materinej dúšky  
a kvetov lipy)  
Forest herb tea | Kräutermischung

- ♦ Kamilky  
Kamillen

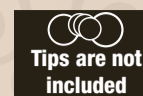
Čierny čaj sypaný (2 - 4 minúty)	3 g	2,90 €
Black tea Schwarzer Tee		

- ♦ Earl Grey  
(Zmes čajov z Ceylonu a Číny. Aromatická,  
silne voňajúca zmes s bergamotovou arómou)  
(Mix of black tea from Ceylon and China - strong aromatic  
mix with bergamot aroma)  
(Mix den schwarzen Tee aus Ceylon und China - aromatisch  
und bergamot Arome)





www.bratislavskarestauracia.sk



## Suveniry Souvenirs



15,00  
EUR



28,00  
EUR



15,00  
EUR



15,00  
EUR

### Navštívte / Visit

# #1. Slovak pub

NIE JE IBA PUB, JE TO INŠTITÚCIA



OBCHODNÁ 62, BRATISLAVA  
GPS: 40°08'53,9" N 17°06'45,8" E  
WWW.SLOVAKPUB.SK



SLOVAK PUB, BRATISLAVA

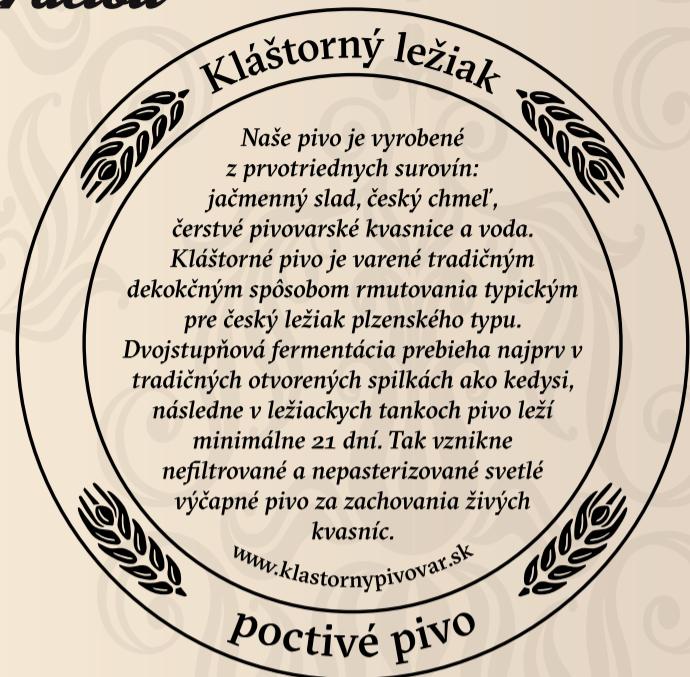


#SLOVAKPUB

Hot line: +421 907 717 031 ~ Prevádzka: +421 907 227 754 ~ Rezervácie: +421 918 606 865



*Navštívte náš vlastný pivovar v kláštorňoch pivniach pod reštauráciou*



**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. Vláči 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!*



**Andrej Schwantner**

20 rokov v službe šéfkuchára Bratislava Flagship restaurant

## *Odporúčame:*



FRANZ XAVER  
MESSERSCHMIDT  
BRATISLAVSKÁ  
KAVIAREŇ

**1. Slovak pub**

Hmotnosť jedál uvádzame v surovom stave. Ceny platné od 1.10.2021. 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.*

**+421 917 927 673**

**bratislavska@slovakpub.sk**

Zodpovedný vedúci  
Manager in charge  
Betriebsleiter  
Martina Hlinová

Nonstop: +421 907 717 031

**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 10% zľavu Bratislava card prosím hláste vopred!**

*Please request the paying by credit, debit card or 10% Bratislava card discount in advance!*

*Die Zahlung mit einer Kredit- oder EC-Karte, und 10% Ermäßigung mit Bratislava card bitte im Voraus melden!*