



Bratislavská reštaurácia

Bratislava flagship restaurant

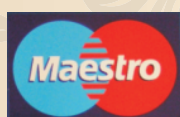
Menu

Menu
Speisekarte

JEDEN STÔL, JEDEN ÚČET

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

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

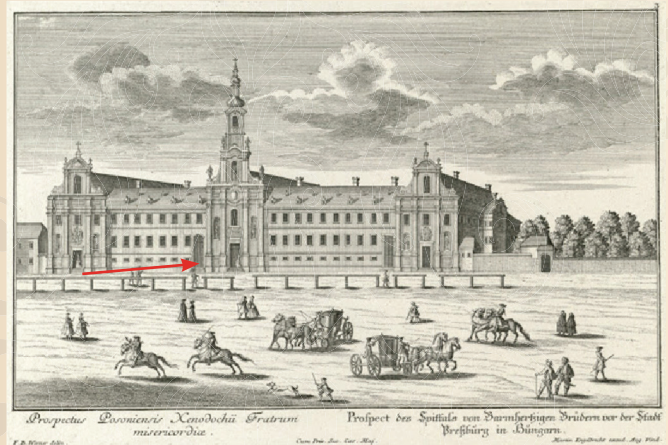


Vitajte v Bratislavskej reštaurácii

Wellcome
Willkommen

Ak by ste sa pri príchode do Bratislavskej reštaurácie Flagship zastavili na Námestí SNP a vzhladli 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 mnísi 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 built 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 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.



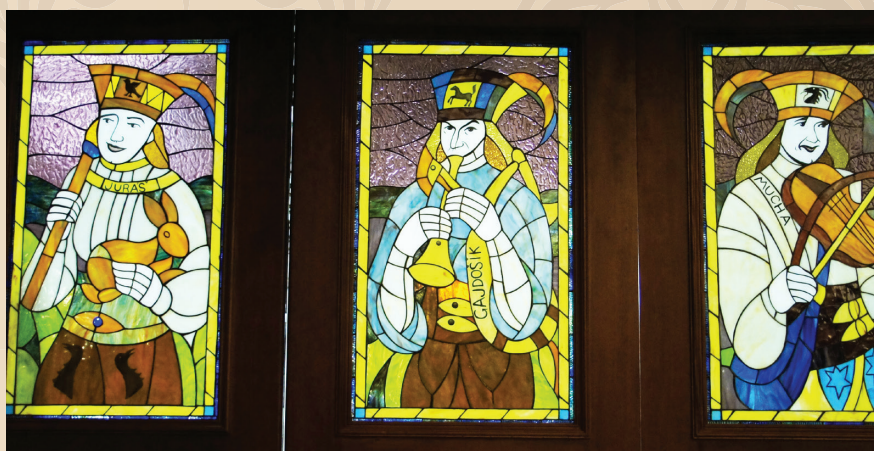


Neváhajte a vstúpte do nášho vlastného pivovaru. Na prízemí vidíte medenú varňu, v ktorej pre Vás neustále varíme naše nepasterizované remeselné spodne kvasené poctivé pivo plzenského typu Kláštorňý ležiak 11°. Do priestorov pivovaru vchádzate okolo nášho skladu sladu. Pod varňou sa nachádzajú pôvodné barokové pivnice, v ktorých leží naše pivo najprv v otvorených spillkách 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 bready 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

JEDEN STÔL, JEDEN ÚČET

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



Polievky

Soups
Suppe



Domáca kapustnica so smotanou,⁷
údeným mäskom a klobásou 0,33 l 6,20 €
Homemade cabbage soup with sausage and pork meat
Slowakische Krautsuppe - Mit Schweinefleisch, Speck, Wurst und
Sauerrahm



Držková polievka¹ 0,33 l 6,50 €
Traditional tripe soup
Original Prager Kuttelflecksuppe

"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.



Cesnaková polievka v bochníku^{1,7} 0,33 l 7,20 €
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



Slepáci vývar s rezancami a mäsom^{1,3,9} 0,33 l 5,90 €
Chicken bouillon with pasta and meat
Hühnerbrühe mit Nockerln und Hühnerfleisch

Kotlíkový guláš^{1,3,7} 300 g 7,50 €
(hovädzie mäso, bravčové mäso, zemiaky, feferónky)
Cauldron goulash (pork, beef, potatoes, pepperoni) slice of bread
Kesselgoulasch (Rindfleisch, Schweinefleisch, Kartoffeln,
Peperoni) mit Brot

Chlieb - 1 krajec¹ 0,30 €
Slice of Bread / Brot
Chlieb - 1 bochník¹ 450 g 2,80 €
Bread bowl / Hausgemachte Brotlaib

Čerstvé syrové výrobky z mliekarne

Our fresh cheese specialties
Unsere Käse Spezialitäten

Čerstvý syr⁷ 100 g 2,90 €
Fresh cheese

Zrejúci kravský syr⁷ 100 g 3,20 €
Aged cow's cheese

Naša vlastná neúdená parenica⁷ 150 g 4,50 €
Homemade Slovak Parenica cheese

Syrové nite⁷ 100 g 2,90 €
Homemade Slovak cheese threads



Syrový tanier^{1,7} 350 g 9,90 €
100g syrové nite, 100g čerstvý syr, 150g parenica neúdená,
2ks hrianka
Cheese plate (cheese threads, fresh cheese, parenica cheese, toasts)

Bratislavská Reštaurácia, Námestie SNP 8, Bratislava





Speciality na dreve

Our specialities on wood plate
Unsere Spezialitäten auf Holzplatte



Z prasiatka na dreve 35,90 €
(misa pre dve osoby)
1/2 koleno, 350g rebrá, 120g pečená krkovička, uhorky,
feferóny, baranie rohy, horčica¹⁰, chlieb¹.
Selected pork specialties on wooden plate
Schlachtspezialität auf Holzplatte



Pečené koleno s prílohou 1300 g 25,90 €
s kremžskou horčicou¹⁰, chrenom, oblohou
Baked pork knuckle with garnish, slice of our fresh,
horseradish, mustard
Gebratene Schweinekeule mit Beilage, Senf, Meerrettich



Pečená klobása s oblohou 120 g / 80 g 8,90 €
(kremžská horčica¹⁰, uhorky, feferóny, chren)
Roasted homemade sausage with mustard and horseradish
Gebratene Wurst mit Senf und Meerrettich



Pečené bravčové rebierka 600 g 25,90 €
s kremžskou horčicou¹⁰, chrenom, oblohou
Roasted pork ribs with garnish, horseradish, mustard
Gebratenes Schweinerippchen mit Beilage, Meerrettich, Senf



Pečené pikantné kuracie krídelká 300 g 10,50 €
Spicy chicken wings marinated with herbs, spices and garnish
Hühnchenflügel, dazu frisches Gebäck



Klobása Cigáro Knižka (70% bravčové, 29% hovädzie)
kremžská horčica, chren¹⁰ 120g 9,50 €
výrobok ocenený certifikátom Slovak Gold
Roasted sausage pork+beef with mustard and horseradish
Wurst mit Senf und Kren



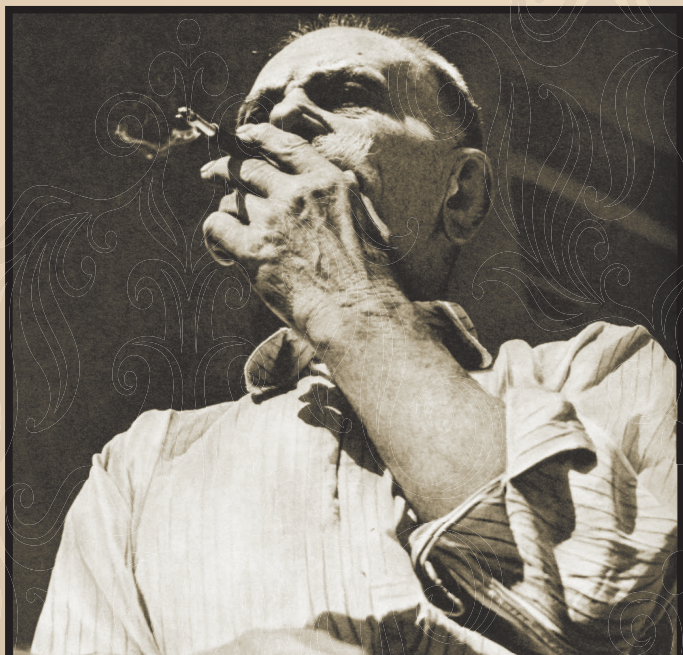


Bratislavská reštaurácia

Bratislava flagship restaurant

JEDEN STÔL, JEDEN ÚČET

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



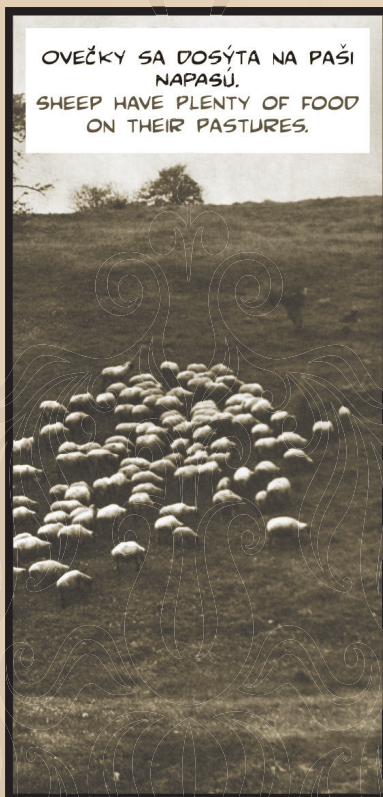
NA JAR SA GAZDA ZAMYSLÍ A ROZHODNE SA,
KOĽKO ZASADÍ ZEMIAKOV A ZASEJE OBILIA.
IN THE SPRING, THE FARMER CONTEMPLATES
FOR A MOMENT AND DECIDES, HOW MUCH POTATOES
AND WHEAT HE WILL SOW.



POTOM NA SVOJEJ ROLI V POTE
TVÁRE SO SVOJÍMI KONÍKMI
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.



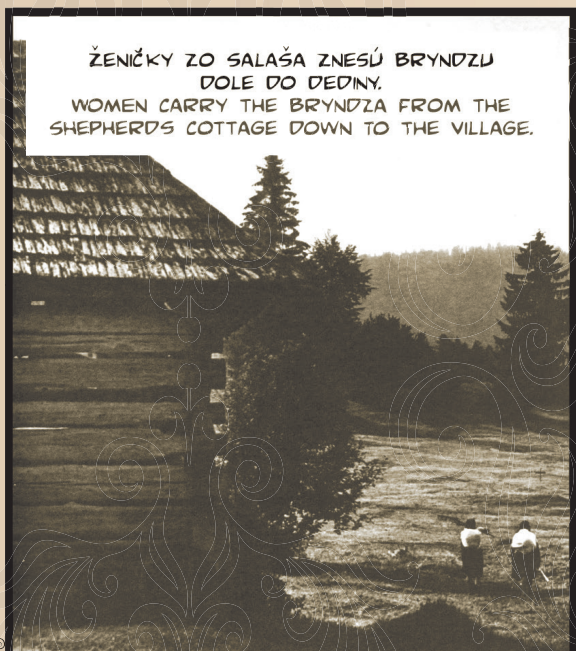
OVEČKY SA DOSÝTA NA PAŠI
NAPASÚ.
SHEEP HAVE PLENTY OF FOOD
ON THEIR PASTURES.



V ČASE ŽATVY ZOŽNE OBILIE.
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 MOŽE ZAČAŤ VARIŤ.
CELÁ RODINA ZASADNE, A SCHUŤI 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 KRÁSNÉJ KRAJINE
ROBÍ 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 mām



Bryndzové halušky so slaninkou ^{1,7} 300 g 11,90 €
Potato halusky (dumplings) with bryndza (special sheep cheese) and bacon – slovak national dumplings
Slowakische Brimsenockerln mit Liptauer Käse und Speck



Bryndzové halušky s oštiepkom a slaninkou ^{1,7} 300 g 13,10 €
Potato halusky (dumplings) with bryndza (special sheep cheese), smoked sheep cheese, bacon
Brimsenockerln mit Bryndza und geräucherten Schafkäse mit Speck



Odporúčame: vychutnajte si halušky s poctivým zákysom z farmárskeho mlieka
Zákys ⁷ 0,10 l 0,70 €
With halušky (potato dumplings) we recommend sour milk
Wir empfehlen Brimsenockerln mit Sauermilch



Naše domáce zemiakové guľky plnené (2ks)
údeným mäskom, podávané na sladkej
dusenej kapuste ^{1,3} 300 g 11,50 €
Homemade potato dumplings with meat, stewed cabbage
Hausgemachte gefüllte Kartoffelknugeln mit Fleisch, und Kraut



Kapustové strapačky so slaninkou ¹ 300 g 11,00 €
Dumplings with cabbage and bacon
Sauerkrautbrimsenockerln mit Speck



Naše domáce bryndzové pirohy 3 ks 7,50 €
so smotanou, slaninkou a kôprom ^{1,3,7} 5 ks 9,50 €
7 ks 11,00 €
Potato pastry - pierogi with sheep cheese, bacon, sour cream, dill
Gefüllte Kartoffelpiroggen mit Liptauer Käse, Speck und Dille
Homemade / Hausgemachte



Bezlepkové cviklové pirohy ^{3,7} 5 ks 9,50 €
plnené syrom ^{3,7} 7 ks 11,00 €
podávané s maslom a nastrúhaným oštiepkom
Glutenfree beetroot pastry - pierogi with cheese, butter, and grated smoked sheep cheese.
Vegan verzia ^{3,7} 5 ks 10,50 €
s vegan maslom a vegan syrom 7 ks 12,00 €



Slovenská misa pre 2 osoby ^{1,3,7} 900 g 27,00 €
(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 (Brimsenocken, 5 Brimsenpiroggen, Sauerkrautnocken mit Speck)



Slovenský tanier pre 1 osobu ^{1,3,7} 12,50 €
(120g bryndzové halušky, 3ks bryndzové pirohy)
Slovak platter for 1 person (dumplings with bryndza sheep cheese, 3 pierogi with bryndza sheep cheese)
Slowakischer Teller für 1 Person (Brimsenocken, 3 Brimsenpiroggen)



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

Steak s čiernym korením  200 g 29,00 €
Steak with pepper
Steak mit Pfeffer

Steak s nivovou omáčkou ⁷  200 g 32,00 €
Steak with NIVA sauce (Roquefort-like cheese)
Steak mit NIVA sauce (dem Roquefort ähnlicher Käse)

Steak s pikantnou zeleninou  200 g 32,00 €
Steak with spicy vegetables
Steak mit pikantem Gemüse

Viedenský vyprážaný rezeň telací ^{1, 7, 3} 180 g 16,00 €
Traditional Viennese Schnitzel from veal
Traditionelles Wiener Schnitzel aus Kalbfleisch



Sviečková na smotane ^{1, 3, 7, 9, 10} 250 g 14,90 €
Hovädzie zadné na smotane s domácou žemľovou knedľou, brusnicami
Stewed beef in a creamy vegetable sauce served with homemade bread dumpling
Böhmischer Rinderbraten mit Sahnesauce mit hausgemachten Knodeln

Jedlá z bravčového mäsa

Pork dishes / Schweinefleisch

Plnený bravčový rezeň (šunka, syr) ^{1, 7, 3} 150 g 10,90 € 
Fried pork schnitzel stuffed with ham and cheese
Panierte Schweinschnitzel mit Schinken und Käse gefüllt

Vyprážaný bravčový rezeň ^{1, 7, 3} 150 g 9,50 € 
Pork schnitzel / Schweinschnitzel



Česká trilógia (vepřo, knedlo, zelo) ^{1, 3, 7} 410 g 13,90 €
pečená krkovička, dusená kapusta, knedľa alebo zemiaky
Czech national speciality - Roasted pork meat, cabbage, home-made dumplings
Schweinsbraten mit gedünsteten Sauerkraut und hausgemachte Knödel

NEW

Bravčové medailónky z panenky 200 g 9,50 €
Roasted pork loin medallions
- s bylinkovým maslom ⁷ +2,50 €
Herb butter / Krauterbutter
- s pikantnou zeleninovou omáčkou +3,90 €
Spicy vegetable sauce / Pikante Sauce
- s Nivovou omáčkou ⁷ +3,90 €
Blue cheese sauce
- s dusenými šampiňónmi ¹ +3,50 €
Champignons

Jedlá z hydiny

Poultry dishes

Geflügel

Grilovaný kurací steak  200 g 9,90 €
Roasted chicken breast / Gebratene Hühnerbrust

- s bylinkovým maslom ⁷ +2,50 €
Herb butter / Krauterbutter

- s pikantnou zeleninovou omáčkou +3,90 €
Spicy vegetable sauce / Pikante Sauce

- s Nivovou omáčkou ⁷ +3,90 €
Blue cheese sauce

- s dusenými šampiňónmi ¹ +3,50 €
Champignons

Vyprážané kuracie nugetky ^{1, 3, 7} 150 g 9,00 €
Chicken nuggets



Pečené kačacie stehno s dusenou kapustou, lokša domáca mastená (2 ks) ^{1, 3, 7} 280 g 18,90 €
Duck leg with stewed red cabbage and our homemade potato pancakes
Gebratene Entenkeule mit Kraut und unsere hausgemachte Kartoffelpfannkuchen

Jedlá z jahňacieho mäsa



Pečené jahňacie kolienko s pučenými zemiakmi ^{1, 3, 7} 350 g / 100 g 22,90 €
Slow-braised lamb shank with pan-roasted crushed potatoes enriched with lamb dippings, spring onions and fresh parsley
Sanft geschmorte Lammhaxe mit in Bratensaft gerösteten, grob zerdrückten Kartoffeln, verfeinert mit Jungzwiebeln und frischer Petersilie

Šaláty a bezmäsité jedlá

Salads and vegetarian dishes

Salate und vegetarische Gerichte

Ceazar šalát ^{1, 3, 4, 7}  300 g 10,50 €
preliaty dressingom (majonéza, ančovičky, parmezán, soľ, citrón), s krutónmi
Ceazar salad, toast / Gemüsesalat, Toast

Ceazar šalát s kuracími kúskami (60g) ^{1, 3, 4, 7}  300 g 12,90 €
preliaty dressingom (majonéza, ančovičky, parmezán, soľ, citrón), s krutónmi
Ceazar salad with chicken meat and sauce, toast
Gemüsesalat mit Hähnchenstücke und sauce, Toast

Vyprážaný syr ^{1, 7, 3} 150 g 8,50 €
delikátna vyprážaná kravská hrudka z našej mliekarne
Fried cheese / Panierter Käse





Sladkosti

Something sweet / Etwas Süßes



Domáci karamelový veterník 70 g 4,50 €
Traditional Slovak „old school creamy choux pastry filled with Vanilla Custard and Caramel Whipped Cream. The top shell of Veternik is dipped in a caramel icing. The popularity, and undoubtedly, the deliciousness of the Veternik made the cake survive decades.



Domáci krémeš 70 g 4,50 €
Our homemade crispy Krémes (cream cake). Krémes is made from real vanilla custard; predominantly eggs and milk. It is sandwiched between layers of flaky pastry and then dusted off with a layer of chocolate.

Bratislavský rožok
makový alebo orechový ^{1,3,7,8} 70 g/ks 2,50 €
Prvá tradičná špecialita hlavného mesta s ochrannou známkou. V Bratislave sa táto delikatesa predávala už v roku 1590. Traditional cake Bratislavsky rožok - with poppyseed or nuts Pressburger Mohn oder Nuss kippel

Zemiakové šúľance ^{3,7} 150 g 7,00 €
s makom ¹³ alebo orechami ⁸ 250 g 11,00 €
Dumplings with poppy seed or nuts and butter Spätzle mit Mohn oder Nüsse und Butter



Bezlepkové zemiakové guľky
plnené nutellou, s kakaom 7 ks / 190 g 9,90 €
a roztopeným maslom ⁷ 11 ks / 270 g 12,90 €
Gluten free sweet potato dumplings with Nutella



Bratislavské domáce bobáky 5 ks 7,50 €
makové ¹³ alebo orechové ^{1,7,8} 10 ks 12,00 €
Bobaky - Bratislava dumplings with poppy seed or crushed nuts Bratislavaer Mohn-oder Nussklöse

Prílohy

Side dishes | Beilagen

Varené krumpľe (zemiaky) ⁷ 200 g 2,70 €
*s maslom a petržlenovou vňaťkou
Boiled potatoes with butter and parsley
Gekochte Kartoffeln mit Butter und Petersilie*

Pučené zemiaky s cibuľkou 200 g 2,70 €
*Mashed potatoes with onion
Kartoffeln mit Zwiebel*

Americké zemiaky
• príloha 200 g 2,70 €
• samostatné 250 g 3,10 €
Fried potatoes / Bratkartoffeln

Hranolky
• príloha 150 g 2,70 €
• samostatné 200 g 3,10 €
French fries / Pommes frites

Grilovaná zelenina 150 g 6,30 €
Grilled vegetables / Gegrilltes Gemüse

Knedľa domáca žemľová 2 ks ^{1,3,7} 120 g 2,50 €
Homemade dumpling | Hausgemachte Knödel

Lokša masená 2 ks ^{1,3,7} 5,90 €
Potato pancake

Stupavská kvasená kapusta 100 g 1,50 €
Sour cabbage / Sauerkraut

Chlieb ^{1,3,7} 1ks 10 g 0,30 €
Bread | Brot

Hrianka suchá ^{1,3,7} 10 g/2ks 0,50 €
Toast | Toast

Hrianka masená ^{1,3,7} 10 g/2ks 0,60 €
Fried toast | Gebratene Toast

Baranie rohy, kyslé uhorky, alebo feferóny 100 g 2,00 €
Pickled spicy peppers and cucumbers

Zákvas ⁷ 0,10 l 0,70 €
Sour milk | Sauermilch

Mlieko ⁷ 0,10 l 0,30 €
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

Uhorkový šalát malý 120 g 4,00 €
Small cucumber salad / Klein Gurkensalat - kleine Portion

Miešaný zeleninový šalát 120 g 4,00 €
Small mixed salad / Klein gemischter Salat - kleine Portion

Dressinky

Tatárska omáčka ^{3,7,10} 50 g 1,90 €
Tartare sauce | Tatarsauce

Kečup 50 g 1,90 €
Ketchup | Ketchup

Smotanovo - cesnakový dressing ⁷ 50 g 2,50 €
Garlic and cream sauce dressing

Pikantný dressing 50 g 2,50 €
Hot chilli dressing





Bratislavská reštaurácia

Bratislava flagship restaurant

JEDEN STÔL, JEDEN ÚČET

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



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 sladu, 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 pivo výraznej chlebovej vône a príjemnej horkosti prospešné pre náš organizmus. Na jeho výrobu prísny 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 beer lies in stock tanks for 22 days. Thus arises an honest and tasty unpasteurized living beer with a notable bread 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.



1. Slovak pub

NIE JE IBA PUB, JE TO INŠTITÚCIA

Študentský obed^{1, 3, 7}

5,00 €

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

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



Bratislavská Reštaurácia, Námestie SNP 8, Bratislava

Čapované pivo

Draught beer
Gezapftes Bier



0,3 l 0,5 l

Kláštorný ležiak 11°
(naše vlastné pivo) 2,30 € 3,30 €

Kláštorný ležiak tmavý 12°
(tmavý ležiak) - Dark Monastic Beer 2,50 € 3,50 €

Březňák 10°
(jedno z najlepších pív malých českých pivovarov) 2,20 € 3,10 €

Zlatý Bažant '73 2,20 € 3,10 €

Zlatý Bažant Radler Citrón 0,0% 2,20 € 3,10 €

Beer Tasting Plateau 6,50 €

Ochutnávka z Kláštorného pivovaru.
Kláštorný ležiak 11° 0,3 l, Kláštorný ležiak 12° tmavý 0,3 l,
Chrumky 10g



Fľaškové pivo

Bottled beer

Heineken 0,25 l 2,50 €

Lagunitas IPA 15° 0,25 l 2,50 €

Klasická nefiltrovaná a nepasterizovaná americká IPA.

Zlatý Bažant 0,0% 0,50 l 2,90 €

Mort Subite Kriek Lamboc 0,25 l 2,90 €

Belgické višňové pivo.



Niečo k pivu

Something with beer
Etwas zum Bier



Čerstvá zemiaková placka^{1,7,3} 250 g 7,90 €

z cesta zo strúhaných zemiakov

Fresh potato pancake

Kartoffelpuffer



Lokša masená husacou masťou¹ 2 ks 5,90 €

Potato flatcake with goose fat

Fladen mit Gänsefett

Chrumky arašidové⁵ 60 g 1,80 €

Traditional Slovak
peanut flavoured salty snack



Tatarák - tatársky biftek^{3,10} 120 g 18,90 €

z hovädzej sviečkovice s hriankami¹

čerstvo namiešaný

Tartar - raw stripped beef sirloin with garlic, with garlic toasts
served mixed

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

Neodporúča sa, aby tepelne nespracované mäso a vajcia
konzumovali tehotné a dojčiacie 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.



Zemiakové chipsy so smotanovo 120 g 5,50 €

cesnakovým dressingom

Potato dippers



Zemiakové chipsy so smotanovo 120 g 8,00 €

cesnakovým dressingom

+ 0,3 l Kláštorný ležiak 11°

Potato dippers + 0,3 l Monastic beer 11°





Bratislavská reštaurácia

Bratislava flagship restaurant

JEDEN STÔL, JEDEN ÚČET

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



Biele víno z okolia Bratislavy

White wine



0,10 l Rizling rýnsky ¹²

Karpatská perla, Vinohrad Kramáre,

2,90 €

Karpatská perla, Vinohrad Kramáre, suché biele Bio víno
s nízkym obsahom histamínu

0,10 l Sladká Modra 2023 ¹²

Mojura, polosladké

2,90 €

polosladký Veltlín z Modry, ktorý sa nemôže volať inak ako Sladká Modra 2023.
Poteší priaznivcov vín so zvyškovým cukrom a pozitívne prekvapí
konzumentov suchých vín.



0,10 l Sauvignon blanc ¹²

Chateau Modra Bastion, neskorý zber, suché

2,90 €

0,75 l Rizling Rýnsky ¹²

Karpatská perla, Vinohrad Kramáre,

20,50 €

Karpatská perla, Vinohrad Kramáre, suché biele Bio víno
s nízkym obsahom histamínu



0,75 l Sladká Modra 2023 ¹²

Mojura, polosladké

20,50 €

polosladký Veltlín z Modry, ktorý sa nemôže volať inak ako Sladká Modra 2023.
Poteší priaznivcov vín so zvyškovým cukrom a pozitívne prekvapí
konzumentov suchých vín.

0,75 l Sauvignon blanc ¹²

Chateau Modra Bastion, neskorý zber, suché

20,50 €

0,75 l Chardonnay ¹²

Ludvik, CH.O.P., neskorý zber, suché

19,00 €

0,75 l Devín ¹²

Karpatská perla, polosuché bio víno

22,00 €

z Vinohradu Suchý vrch s nízkym obsahom histamínu, vegan

0,75 l Dievčie hrozno ¹²

Ludvik, CH.O.P., polosladké

20,00 €

0,75 l Pinot Gris ¹²

Ludvik, CH.O.P, suché

20,00 €



0,75 l Muškát moravský ¹²

Karpatská perla, suché bio víno, vegan

21,00 €

s nízkym obsahom histamínu

0,75 l Sauvignon blanc ¹²

Babich, Sauvignon blanc Marlborough, Nový Zéland

32,00 €



Ružové víno

Rosé

0,10 l Alibernet ¹², Chowaniec&Krajčírovič, akostné, odrodové, polosladké

2,50 €

0,75 l Alibernet ¹², Chowaniec&Krajčírovič, akostné, odrodové, polosladké

19,00 €

Červené víno

Red wine

0,10 l Frankovka Modrá ¹²

Vino Nitra, sudové, odrodové, suché

2,00 €

0,10 l Frankovka Modrá ¹²

Miloš Máťuš-Rača, odrodové, suché

2,50 €

0,10 l Alibernet ¹²

Chateau Modra premium, neskorý zber, suché

2,90 €

0,75 l Svätovavrinecké ¹²

Ludvik, CH.O.P, suché

20,00 €

0,75 l Alibernet ¹²

Chateau Modra premium, neskorý zber, suché

21,00 €

0,75 l Nitria ¹²

Chateau Modra premium, výber z hrozna, suché

25,00 €

0,75 l Frankovka Modrá ¹²

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. Cisárovnou 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. Cisárovnou 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 mäkkosťou 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

0,10 l Tradičný ríbezlák ¹²

Mrázik z Devína, červený alebo čierny

2,50 €

Tradičný devínsky červený ríbezlák, Čierny ríbezlák

0,75 l Tradičný ríbezlák ¹²

Mrázik z Devína, červený alebo čierny

15,00 €



Medovina

Honey wine

0,10 l Prešporská Medovina ¹², medovina originál, Včelco

2,90 €

0,10 l Včelovina Originál ¹² - mnohonásobný držiteľ ocenení za chuť

2,90 €

0,75 l Prešporská Medovina ¹², medovina originál, Včelco

18,00 €

0,75 l Včelovina Originál ¹² - mnohonásobný držiteľ ocenení za chuť

18,00 €





Aperitivy

Aperitifs

Martini bianco	0,10 l	3,50 €
Martini extra dry	0,10 l	3,50 €
Martini vibrante (nealko)	0,10 l	3,50 €

Sekty a perlivé vína

Sparkling

Prosecco Valdobbiadene ¹²	0,10 l	3,00 €
Prosecco Valdobbiadene ¹²	0,75 l	19,00 €
Sekt Pálffy Extra Dry ¹²	0,10 l	3,00 €
Sekt Pálffy Extra Dry ¹²	0,75 l	19,00 €
Sekt Pálffy Brut ¹²	0,75 l	19,00 €
NEW Prosecco Nealko	0,10 l	3,00 €

Gin

Beefeater Gin	0,05 l	3,90 €
NEW Toison Gin 41,7 %	0,05 l	6,00 €
<i>Toison je slovenský remeselný gin, ktorý na špičkovom destilačnom zariadení do detailov vyladuje majster destilácie z borievok, kvetov a bylín, aby ho potom nechal odpočívať v starožitných nádobách. Tak vzniká čistá dokonalosť a krásny spirit.</i>		
Toison Gin 0,0 %	0,05 l	5,50 €

Destiláty

Liquors

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

100% čisté destiláty

100% pure liquors

Hruškovica od deda 50% pear	0,05 l	5,50 €
Slivovica od deda 50% plum	0,05 l	5,50 €
Jablkovica od deda 50% apple	0,05 l	5,50 €
Marhuľovica od deda 50% apricot	0,05 l	5,50 €
Čerešňovica od deda 50% cherry	0,05 l	5,50 €
Mandľovica od deda 38% almond	0,05 l	5,50 €

Slovak Whisky

Nestville Whisky prvá slovenská whisky Nestville Whisky	0,05 l	4,00 €
---	--------	--------



Whisky

Tullamore Dew	0,05 l	4,00 €
Jameson (Ireland)	0,05 l	4,00 €
Jack Daniels (USA)	0,05 l	4,00 €
Glenfiddich, 15Y	0,05 l	5,90 €
Laphroigh 10Y - dymová (Scotland)	0,05 l	6,00 €
Talisker 10Y (Scotland)	0,05 l	7,00 €
THE MACALLAN 12Y Double Cask 40% (Scotland)	0,05 l	7,00 €

Brandy / Cognac

Karpatské Brandy	0,05 l	3,50 €
Karpatské Brandy špeciál	0,05 l	6,00 €
Ararat Akhtamar 10Y 40%	0,05 l	5,50 €
Metaxa 5 *	0,05 l	3,90 €
Martell VSOP	0,05 l	5,50 €

Ostatné

Others

Absinth 70%	0,05 l	4,50 €
Baileys	0,05 l	3,50 €
Becherovka	0,05 l	3,00 €
Demänovka horká Demänovka bitter	0,05 l	3,50 €
Demänovka s medom Demänovka with honey Kräuterlikör	0,05 l	3,50 €
Dr. Kramer herbal liqueur 36%	0,05 l	6,50 €
Fernet Stock	0,05 l	3,50 €
Fernet Stock Citrus	0,05 l	3,50 €
Jägermeister	0,05 l	4,00 €
Tatra Tea 52%	0,05 l	4,00 €
Tequila Olmeca silver	0,05 l	4,00 €
Tequila Olmeca gold	0,05 l	4,00 €
Vaječný likér Egg nog	0,05 l	2,50 €

Miešané drinky

Cocktail

Aperol Spritz	0,25 l	5,50 €
Gin Tonic (Beefeater Gin)	0,30 l	5,50 €
Gin Tonic (Toison Gin)	0,30 l	8,00 €
Gin Tonic nealko (Toison Gin 0,0%)	0,30 l	7,00 €



**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

JEDEN STÔL, JEDEN ÚČET

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



Nealkoholické nápoje



Royal Crown Cola 0,25 l 2,50 €

Coca-Cola 0,33 l 2,50 €



Kofola čapovaná 0,50 l 2,50 €

Kofola čapovaná 0,30 l 2,00 €

Slovak carbonated soft drink - draught

Targa Florio Tonica Originale 0,25 l 2,50 €



Vinea - červená alebo biela 0,25 l 2,50 €

Carbonated drink made with grapes (red or white)



Rajec pramenitá 0,33 l 2,30 €

Nesýtená, jemne sytená, sytená
Mineral water (still, mild, sparkling)

Rajec pramenitá 0,75 l 4,50 €

Nesýtená, jemne sytená
Mineral water (still, mild)



Fatra - minerálna voda prírodná 0,25 l 2,50 €

Slovak mineral water with an alkaline effect and a unique influence on health,
making it one of the rarest mineral waters in Europe.

Sóda zo Starej tržnice 1,00 l 5,50 €

Sóda zo Starej tržnice + citrón 1,00 l 5,90 €

Džús Curiosa 0,25 l 2,50 €

Juice according to offer

Malinová limonáda 1,00 l 5,90 €

Raspberry lemonade

Citrónová limonáda 1,00 l 5,90 €

Lemon - lime lemonade

Ľadový čaj s jazmínom 1,00 l 5,90 €

Ice tea

Bobulo ružové 0,25 l 4,00 €

čistá bio hroznová šťava z Malokarpatskej vinohradníckej oblasti

Teplé nápoje



Espresso (7 g káva, 25-35 ml voda) 2,50 €

Espresso Ristretto (7 g káva, 15-20 ml voda) 2,50 €

Espresso Lungo (7 g káva, 60-80 ml voda) 2,50 €

Espresso Doppio (14 g káva, 50-70 ml voda) 4,50 €

Espresso Macchiato ⁷ (0,05 l mlieka) 2,90 €

Cappuccino ⁷ 2,90 €

Latte Macchiato ⁷ 2,90 €



Espresso 7 g / 70 g / 1 ks 4,90 €

s bratislavským rožkom

(Makový a orechový)

Espresso with 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

Zalievaná Popradská káva 7 g 2,50 €

Potted Popradská coffee

Viedenská káva ⁷ (káva 7g, šľahačka 3g, kakao 1g) 3,50 €

Vienna coffee (coffee 7g, whipped cream 3g, cocoa powder 1g)

Alžírská káva ⁷ (káva 7g, vaječný likér 0,02l) 4,20 €

Algerian coffee (coffee 7g, eggnog 0,02l)

Írská káva ⁷ (káva 7g, šľahačka, Tullamore dew 0,02l) 4,50 €

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 ⁷ 10 g 0,20 €

Extra Milk | Extra Milch

Hriate vino

Hriate biele víno ¹² 0,50 l 8,50 €

1,00 l 19,00 €

Mulled white wine / Glühwein Weisswein

Hriate červené víno ¹² 0,50 l 8,50 €

1,00 l 19,00 €

Mulled red wine / Glühwein Rotwein

Čerstvý a sypaný čaj



Zázvorový čaj 5 g 3,90 €

Ginger tea | Ingwertee

Ovocný čaj sypaný (5-8 minút) 5 g 3,50 €

Flavoured fruit infusion

Fruchte Tee

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

Zelený čaj sypaný (3 min) 3 g 3,50 €

Green tea

Gruener Tee

- ♦ Milky oolong
(lahodný čaj neobvyklej mliečnej chuti)
- ♦ Zelený jazmín
(plný trpký zelený čaj s jazmínovým charakterom)
Green Jasmine | Grüner Jasmin

Bylinkový čaj sypaný (5 – 6 minút) 5 g 3,50 €

Herbal infusion

Kräutertee

- ♦ Fínsky les - lesná bylinková zmes
(lahodne chutiaca bylinková zmes - kúsky jablák,
lístky čučoriedok, piniové oriešky, imelo,
olej ihličia smrekú)
Forest blend | Waldhüttentee
- ♦ Kamilky
Kamillen

Čierny čaj sypaný (2 – 4 minúty) 3 g 3,50 €

Black tea

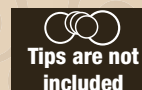
Schwarzer Tee

- ♦ 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



15,00
EUR



15,00
EUR

Navštívte / Visit

Navštívte našu Bratislavskú pekáreň na námestí SNP 8 a nazrite do výroby našich rožkov a kváskového chleba.

Otvorené pondelok - sobota od 7:00 - 17:00



We recommend best breakfast spot in the city



Vajce do skla 1,3 3,90 €
2ks, kváskový chlieb
Cooked egg (2pcs)



Raňajky 1,3,7 5,90 €
Ristretto / Espresso / Čaj
Fresh 1 dl (grep alebo pomaranč)
Čerstvý u nás pečený croissant
Breakfast menu: ristretto / espresso /
tea, 1 dl fresh juice, croissant
Capuccino +1,00 €

Ham & Eggs
z troch vajíčok a šunky 1,3 150 g 5,90 €
Ham & Eggs - 3 eggs and ham

Miešané vajíčka
na cibulke 1,3 120 g 5,50 €
Scrambled eggs

Krupicová kaša s maslom
a grankom 1,7 170 g 4,90 €
Porridge (semolina pudding with butter)
Gräessbrei

* bezlaktózové ovsenné
alebo mandľové mlieko + 2,00 €

Ovsená kaša s ovocím
(bez laktózy) 1,3 120 g 4,90 €
Chia semiačka, mandle
Oatmeal with fruits

Breakfast
Messerschmidt: 7,50 €

- ristretto/espresso/čaj
- fresh 1 dcl (grep alebo pomaranč)
- u nás pečený čerstvý croissant
so šunkou a syrom 1,3,7

Ristretto / espresso / tea, fresh juice 1 dcl
(grapefruit or orange), croissant - ham - cheese

Čerstvý maslový
croissant 1,3,7 100 g 2,00 €
Fresh butter croissant

Plnený
croissant 1,3,7 1 ks 3,50 €
Croissant, maslo, šunka, syr
Fresh butter croissant filled with butter, ham
and cheese

Plnený croissant s pistáciom
vým krémom 1,3,7,8 1 ks 3,90 €
Fresh butter croissant filled with pistachio
cream

Plnený syrový
croissant 1,3,7 1 ks 3,90 €
Fresh butter croissant filled with cheese

Plnený croissant s údeným
lososom 1,3,7 1 ks 4,90 €
Croissant, maslo, údený losos

Next to Bratislava
Flagship restaurant



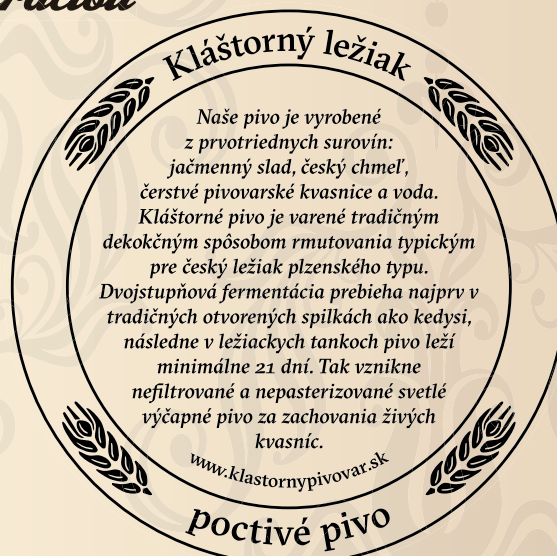
FRANZ XAVER
MESSERSCHMIDT

KAVIAREŇ

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



*Navštívte náš vlastný pivovar v kláštorňých 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. Vlíč 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 Sesamenerzeugnisse 12. Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO₂ angegeben 13. Lupine und Lupinerzeugnisse 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

+421 917 927 673
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 1.12.2024.
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 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!

