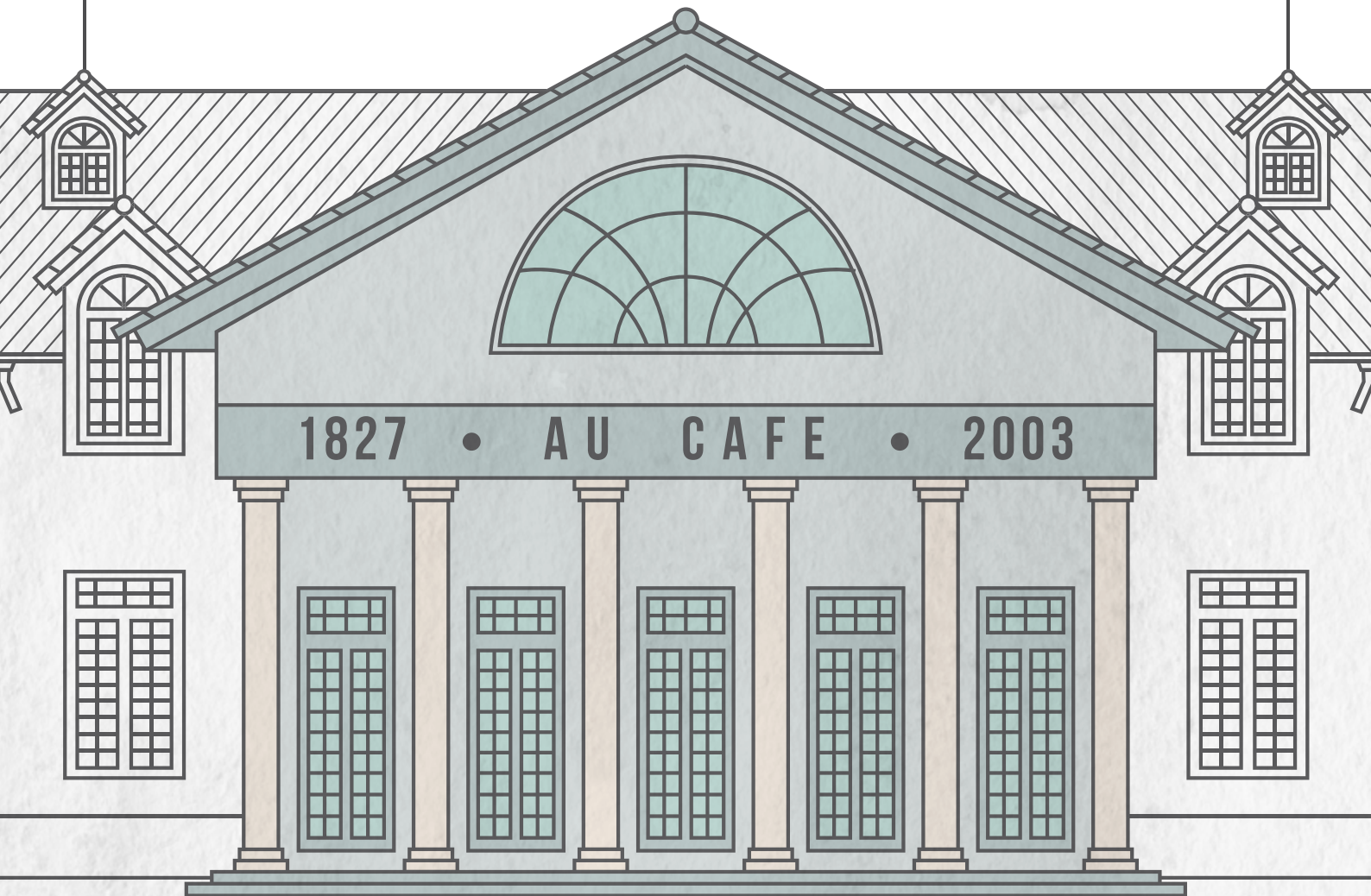


Menu



Giro d'Italia

Parma



Parma je hlavným mestom rovnomennej provincie v severotalianskom regióne Emilia-Romagna. Známe je svojou architektúrou, hudbou, umením, prosciuttom, syrom a nádhernou okolitou krajinou.

Antipasti

Predjedlo

STINCHI DI VITELLO GRATINATI

Gratinované teľacie držky, cesnak, čili, petržlenová vňať, ciabatta
Gratinated veal shanks, garlic, chilli, parsley, ciabatta

120 g / 10,90 € / 1, 7, 12

Franciacorta Rosé DOCG Brut, Contadi Castaldi
0,10 l / 6,90 € | 0,75 l / 45,00 €

Primi piatti

Prvé hlavné jedlo

RISOTTO ALLA ZUCCA

Tekvicové rizoto, teľacia pečeň, kapary, sušená cibuľka
Pumpkin risotto, calf's liver, capers, dried onions

230 g / 16,90 € / 7, 12

Sauvignon Blanc, Livio Felluga
0,10 l / 6,90 € | 0,75 l – 49,00 €

Dolci

Dezert

TORTA DI ZUCCA

Tekvicová tortička, mrkva, jablko, mascarpone, vlašské orechy
Pumpkin pie, carrot, apple, mascarpone, walnuts

100 g / 7,90 € / 1, 3, 7, 8

Gin tonic Marconi
0,10 l / 3,90 €

Zuppe

Polievka

CREMA DI PEPERONI ROSSI

Krém z červenej papriky, mozzarella, pistácie, fenikel
Red pepper cream, mozzarella, pistachios, fennel

0,25 l / 7,90 € / 7, 8

Secondi piatti

Druhé hlavné jedlo

GUANCIA DI MAIALE

Bravčové líčko, Parmská šunka, nakladaná cibuľka, petržlen, zemiakové pyré
Pork cheek, Parma ham, pickled onions, parsley, mashed potatoes

160 g / 19,90 € / 7

Bardolino Classico DOC, Masi
0,10 l / 3,90 € | 0,75 l / 25,00 €



Antipasti

Predjedlá

CARPACCIO DI SEPPIE

Carpaccio zo sépie, tekvicová arancini, emulzia z morských rias, pomarančový chips

Cuttlefish carpaccio, pumpkin arancini, seaweed emulsion, orange chips

120 g / 12,90 € / 1, 3, 7, 11, 14

TARTARE DI MANZO

Hovädzi tartar, žĺtkový gél, hľuzovka, kapary, šalotka, horčicové semienka

Beef tartare, egg yolk gel, truffle, capers, shallots, mustard seeds

100 g / 12,90 € / 1, 3, 7, 10

SELEZIONE DI VERDURE MARINATE E ARROSTO

Výber pečenej a marinovanej zeleniny, sušenej šunky, údenin a syrov

Selection of roasted and marinated vegetables, cured hams, cold cuts and cheeses

250 g / 12,90 € / 7, 8

GAMBERI AL VINO BIANCO

Krevety na bielom víne, cesnak, datľové paradajky, čerstvá petržlenová vňať

Shrimp in white wine, garlic, date tomatoes, fresh parsley

120 g / 13,90 € / 2, 7, 12

FEGATO D'OCA BIANCO

Husacia biela pečeň, brioška, figové čatní, hruška, lieskovce

White goose liver, brioche, fig chutney, pear, hazelnut

100 g / 16,90 € / 1, 3, 7, 8

Zuppe

Polievky

BRODO DI MANZO

Hovädzi vývar, raviola plnená hovädzím chvostom, žltá mrkva, cuketa
Beef broth, ravioli stuffed with beef tail, yellow carrots, zucchini

0,25 l / 6,90 € / 1, 3, 7

ZUPPA DI POMODORI PELATI

Polievka z lúpaných paradajok, čerstvá bazalka
Peeled tomato soup, fresh basil

0,25 l / 6,90 €

CREMA DI TOPINAMBUR

Topinamburový krém, čierny koreň, hľuzovka
Jerusalem artichoke cream, black root, truffle

0,25 l / 8,90 € / 7, 12

Insalate

Šaláty

INSALATA PANZANELLA

Šalát panzanella, pečené paprika, paradajky, opečený chlieb, marinovaná cibuľka, ančovičky
Panzanella salad, roasted peppers, tomatoes, toasted bread, marinated onions, anchovies

250 g / 17,90 € / 1, 4, 7, 12

INSALATA DI LENTICCHIE

Šalát trilógia šošovic, kačacie prsia, hrozno, sedano, šalotka, rímsky šalát
Salad trilogy of lentils, duck breast, grapes, sedano, shallots, romaine lettuce

250 g / 17,90 € / 12

INSALATA CON FORMAGGIO DI CAPRA

Šalát s pečeným kozím syrom, tekvica, figa, hrozno, čakanka
Salad with roasted goat cheese, pumpkin, fig, grapes, chicory

250 g / 18,90 € / 7, 12

Pizza

PIZZA MARGHERITA

Paradajkový základ, mozzarella, paradajka, bazalka, cesnak
Tomato base, mozzarella, tomato, basil, garlic

300 g / 9,90 € / 1, 3, 7

PIZZA CON PROSCIUTTO COTTO E VERDURE

Paradajkový základ, mozzarella, baklažán, šunka, cuketa, rukola
Tomato base, mozzarella, eggplant, ham, zucchini, arugula

400 g / 12,90 € / 1, 3, 7

PIZZA CON BURRATA

Paradajkový základ, mozzarella, syr Burrata, paradajky, mladá cibuľka, pistácie, rukola
Tomato base, mozzarella, Burrata cheese, tomatoes, spring onions, pistachios, arugula

400 g / 14,90 € / 1, 7, 8

Pasta

Cestoviny

SPAGHETTI AGLIO OLIO

Špagety aglio olio, petržlenová vňat'
Spaghetti aglio olio, parsley

230 g / 11,90 € / 1, 2, 3, 4, 7, 12

+ POLLO

Kuracie mäso / Chicken

230 g / 14,90 €

+ GAMBERETTI

Krevety / Shrimps

230 g / 17,90 €

RIGATONI

Rigatoni, pečená tekvica, kačacie prsia, mandle, cibuľka, ricotta
Rigatoni, roasted pumpkin, duck breast, almonds, onion, ricotta

230 g / 17,90 € / 1, 3, 7, 8, 12

PENNE CON FILETTO DI MANZO

Penne, hov. sviečkovica, rozmarín, cesnak, paradajky, zelené korenie
Penne, beef tenderloin, rosemary, garlic, tomatoes, green pepper

230 g / 18,90 € / 1, 3, 7

LASAGNE AL CINGHIALE

Lasagne z diviaka, omáčka z paradajok San Marzano, kapary, olivy, syr Grana Padano
Wild boar lasagne, San Marzano tomato sauce, capers, olives, Grana Padano cheese

250 g / 17,90 € / 1, 3, 7, 12

Risotto

Rizoto

RISOTTO ALLA BARBABIETOLA

Rizoto z červenej repy, kozí syr, brokolica, slnečnicové semiačka
Beetroot risotto, goat's cheese, broccoli, sunflower seeds

230 g / 16,90 € / 7, 12

RISOTTO AI FUNGHI

Hríbové rizoto, ricotta, hnedý hrib, tymián
Mushroom risotto, ricotta, brown mushroom, thyme

230 g / 17,90 € / 7, 11, 12, 14

Piatti principali

Hlavné jedlá

CODA DI ROSPO

Morský čert na omáčke z paradajok, olivy, kapary, cesnak, zemiaky, špenát, ricotta

Sea angler on tomato sauce, olives, capers, garlic, potatoes, spinach, ricotta

160 g / 27,90 € / 4, 7

ORATA ARROSTO

Pečená Pražma na rozmaríne, topinambury, estragón, vínový ocot, valerián

Roasted Gilt-head bream on rosemary, Jerusalem artichokes, tarragon, wine vinegar, valerian

300/400 g / 27,90 € / 4, 7, 12

CONTROFILLETO DI MANZO

Filet z hovädzej sviečkovice, paštrnákové pyré, nakladaný baklažán, artičok

Fillet of beef sirloin, parsnip puree, pickled aubergine, artichoke

200 g / 36,90 € / 7

GUANCIA DI VITELLO AL VINO

Teľacie líčko na víne, hribový koláč, mrkva, hrášok, crème fraiche, hlúzovka

Veal cheeks on wine, mushroom pie, carrots, peas, crème fraiche, truffle

160 g / 26,90 € / 1, 3, 7, 12

PETTO D'ANATRA SOUS-VIDE

Sous-vide kačacie prsia, foie gras, pyré z červenej kapusty, zemiakové polpette, fritovaná cibulka

Sous-vide duck breast, foie gras, red cabbage puree, potato polpette, fried onions

160 g / 24,90 € / 1, 3, 7, 12

Bistecche

Steaky

PORTERHOUSE

Menší Porterhouse steak
Smaller Porterhouse steak

100 g / 15,90 €

PRIME RIB

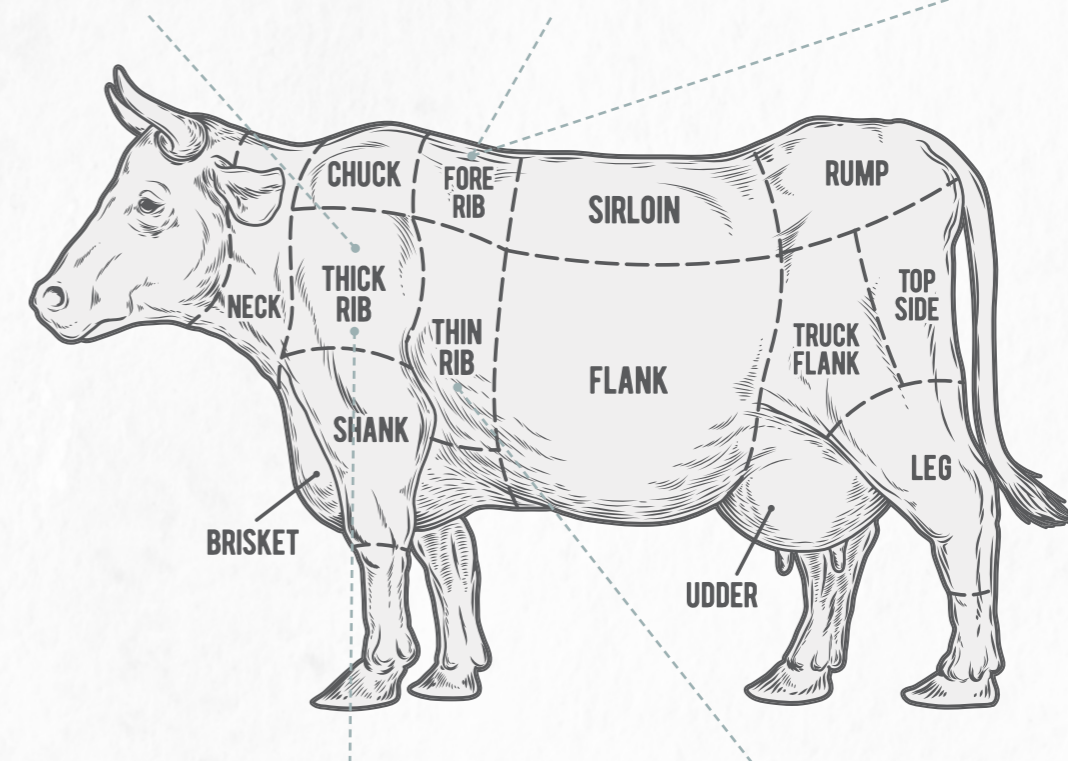
Centrálna časť rebier
Central rib section

100 g / 13,90 €

TOMAHAWK

Rebrová kosť a mäso
Rib bone and meat

100 g / 12,90 €



T-BONE

T-kosť s filé a strip steacom
T-bone with fillet and strip steak

100 g / 13,90 €

NEW YORK STRIP

Jemný chrbtový sval
Tender back muscle

100 g / 12,90 €

*Podľa aktuálnej ponuky - informujte sa u obsluhy

Possibilità di comprare carne cruda per bistecche.

Možnosť kúpy steakového mäsa v surovom stave.

Option to buy raw steak meat.

Dolci

Dezerty

PUREA DI CASTAGNE

Gaštanové pyré, jemne našľahaná smotana, belgická čokoláda
Chestnut puree, lightly whipped cream, Belgian chocolate

120 g / 6,90 € / 7

TIRAMISÙ AL PISTACCHIO

Pistáciové tiramisu, pomaranč, mascarpone, pistácie
Pistachio tiramisu, orange, mascarpone, pistachios

120 g / 7,90 € / 1, 3, 7, 8

LIMONE CON CREMA AL CIOCCOLATO BIANCO

Citrón, krém z bielej čokolády, kokosové lupienky
Lemon, white chocolate cream, coconut chips

100 g / 7,90 € / 1, 7, 8

*Podľa aktuálnej ponuky - informujte sa u obsluhy

Contorni

Prílohy

PATATE ARROSTO

Pečené zemiaky, rozmarín
Rosemary potatoes

200 g / 4,90 €

VERDURA ARROSTO

Grilovaná sezónna zelenina
Grilled seasonal vegetables

200 g / 5,90 €

FAGIOLI VERDI

Fazuľové struky, prosciutto, cesnak
Green beans, prosciutto, garlic

150 g / 5,90 €

ASPARAGI GRIGLIATI

Špargľa na grile, jogurt
Grilled asparagus, yogurt

150 g / 6,90 € / 7

Salse

Omáčky

DEMI GLACE CON PEPE VERDE

Demi glace zelené korenie
Demi glace green pepper

50 g / 3,90 € / 7

SALSA AI PORCINI

Huby, crème fraîche, citrón
Mushrooms, crème fraîche, lemon

50 g / 3,90 € / 12

SALSA AL TARTUFO

Omáčka z hľúzoviek
Truffle sauce

50 g / 5,90 € / 7, 12

Elenco degli allergeni

Zoznam alergénov

1. Obilniny obsahujúce lepok (t.j. pšenica, raž, jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridné odrody).
2. Kôrovce a výrobky z nich.
3. Vajcia a výrobky z nich.
4. Ryby a výrobky z nich.
5. Arašidy a výrobky z nich.
6. Sójové zrná a výrobky z nich.
7. Mlieko a výrobky z neho.
8. Orechy, ktorými sú mandle, lieskové orechy, vlašské orechy, kešu, pekanové orechy, para orechy, pistácie, makadamové orechy a queenslandské orechy a výrobky z nich.
9. Zeler a výrobky z neho.
10. Horčica a výrobky z nej.
11. Sezamové semená a výrobky z nich.
12. Oxid siričitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg alebo 10 mg/l.
13. Vlčí bôb a výrobky z neho.
14. Mäkkýše a výrobky z nich.

DRUH MĀSA	KRAJINA PŔVODU
Bravčové mäso	Slovensko, Rakúsko, Španielsko
Hovädzie mäso	Rakúsko, USA, Brazília, Austrália, Argentína, Uruguaj
Teľacie mäso	Rakúsko, Austrália
Kuracie mäso	Rakúsko, Slovensko
Divinové mäso	Česká republika
Hydina: husokačka, kačica, hus	Slovensko, Maďarsko

Zákon č. 303/2019 Z. z., ktorým sa mení a dopĺňa zákon Národnej rady Slovenskej republiky č. 152/1995 Z. z. o potravinách v znení neskorších predpisov. V Zbierke zákonov SR vyšla pod č. 303/2019 novela zákona o potravinách, ktorá nadobúda účinnosť 14. decembra 2019.

História Au Café

History of Au Café

Otvorenie novej kaviarne na pravom brehu Dunaja s názvom Au Café
Opening of a new café on the right bank of Danube river called Au Café

1827

Karl von Palugyay pozdvihuje Au Café na úroveň honosnejšej reštaurácie
Karl von Palugyay turns Au Café into a more splendid restaurant

1896

Dlhodobý úpadok objektu zavřila asanácia
Longterm come-down of the object completed by reclamation

1960

Vlastníkom objektu sa stáva Roth a v roku 1871 hostinský František Pohl
Roth becomes the owner of the object and in 1871 František Pohl is its new owner

1857

Novým majiteľom je Otto Kolln, ktorý dáva Au Café noblesu veľkomesta
New owner Otto Kolln gives Au Café nobleness of city

1919

12. septembra bolo Au Café znovu slávnostne otvorené rodinou Romanovcov
Grand re-opening of Au Café on September 12th by the Roman family

2003

Anton Apfel zavádza v Au Café okrem kaviarne aj reštauráciu
Anton Apfel introduces a new café in Au Café as well as a new restaurant

1890

V dňoch 31.7. - 18.8. sa konajú veľkolepé oslavy - Au Café má 100 rokov
Noble celebrations on July 31st - August 18th - Au Café celebrates its 100th anniversary

1927



aucafé

THE RIVERSIDE GRILL & LOUNGE

Chef de Cuisine Mário Žužič

Cenník je platný od 15.9.2024

Tyršovo nábrežie 12, 851 01 Bratislava

mobil: 0903 902 362

e-mail: aucafe@au-cafe.sk

www.au-cafe.sk

