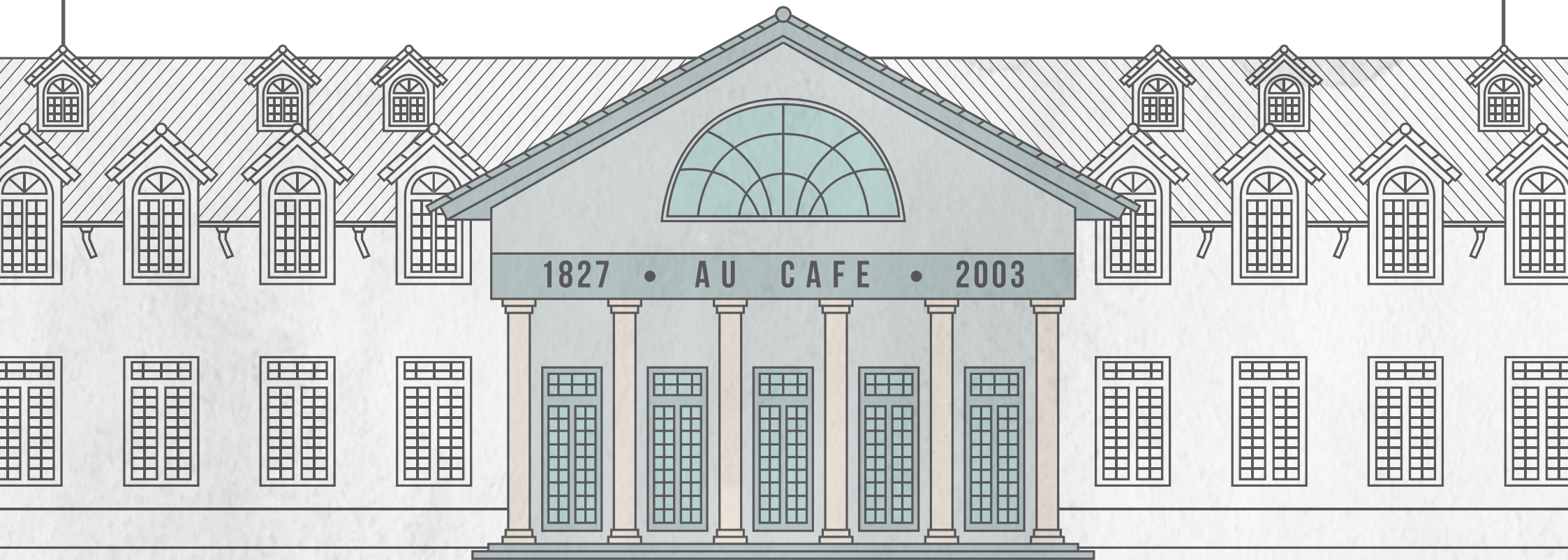


Menu



Piemont

Piemont je región na severozápade Talianska. Po Sicílii je druhý najväčší región Talianska, z troch strán obklopený Alpami. Piemont je síce veľmi priemyselný, ale zároveň obsahuje množstvo pamiatok, umeleckých diel i skvelé jedlo a víno.

Antipasti

Predjedlo

PATÉ D'ANATRA

Kačacie paté, cviklové carpaccio, marinované hrozno, hlúzovka
Duck paté, beetroot carpaccio, marinated grapes, truffle

100 g / 10,90 € / 1, 3, 7, 12

L'Altro Langhe DOC, 2023, Pio Cesare
0,10 l / 4,90 € | 0,75 l / 35,90 €

Primi piatti

Prvé hlavné jedlo

SPAGHETTI CON SALSA AL TARTUFO NERO

Špagety s omáčkou z čiernej hlúzovky, chrbát z kráľiaka, hlúzovka
Spaghetti with black truffle sauce, rabbit loin, truffle

230 g / 16,90 € / 1, 7, 12

Barbera d'Alba DOC, 2020, Pio Cesare
0,10 l / 5,20 € | 0,75 € / 38,90 €

Zuppe

Polievka

CREMA DI FAGIOLI BIANCHI CANNELLINI

Krém z bielej fazule Cannellini, marinovaný hovädzí chvost, žerucha
Cream of white Cannellini beans, marinated beef tail, watercress

0,25 l / 7,90 € / 7

Secondi piatti

Druhé hlavné jedlo

OSSO-BUCO DI VITELLO ARROSTO

Pečené teľacie Osso-Buco, zemiakové pyré, fenikel, tekvica
Roast veal Osso-Buco, mashed potatoes, fennel, pumpkin

200 g / 23,90 € / 7, 12

Barolo DOCG, 2020, Pio Cesare
0,10 l / 12,90 € | 0,75 l / 94,90 €



Dolci

Dezert

FORMAGGIO CASTELMAGNO

Syr Castelmagno, gaštanový med, pečené lieskovce
Castelmagno cheese, chestnut honey, roasted hazelnuts

80 g / 11,90 € / 7, 8

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

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

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

SELEZIONE DI VERDURE MARINATE E ARROSTO

Výber pečenej a marinovanej zeleniny, sušenej šunky, údenín a syrov
Selection of roasted and marinated vegetables, cured hams, cold cuts and cheeses

250 g / 12,90 € / 7, 8

TARTARE DI MANZO

Hovädzí tartar, žltkový gél, hľuzovka, kapary, šalotka, horčicové semienka
Beef tartare, egg yolk gel, truffle, capers, shallots, mustard seeds

100 g / 12,90 € / 1, 3, 7, 10

Zuppe

Polievky

BRODO DI MANZO

Hovädzí 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 vňať
+ kuracie mäso / krevety

*Spaghetti aglio olio, parsley
+ chicken / shrimps*

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

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

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

Risotto

Rizoto

RISOTTO ALLA BARBABIETOLA

Rizoto z červenej repy, kozí syr, brokolica,
slniečnicové semiačka

*Beetroot risotto, goat's cheese, broccoli,
sunflower seeds*

230 g / 16,90 € / 7, 12

RISOTTO AI FUNGHI

Hríbové rizoto, ricotta, hnedý hríb, 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

GUANCIA DI VITELLO AL VINO

Tefacie líčko na víne, hříbový 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

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

PETTO D'ANATRA SOUS-VIDE

Sous-vide kačacie prsia, foie gras, pyrė z červenej kapusty, zemiakové polpette, fritovaná cibuľka

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

160 g / 24,90 € / 1, 3, 7, 12

CONTROFILLETO DI MANZO

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

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

200 g / 36,90 € / 7

Bistecche

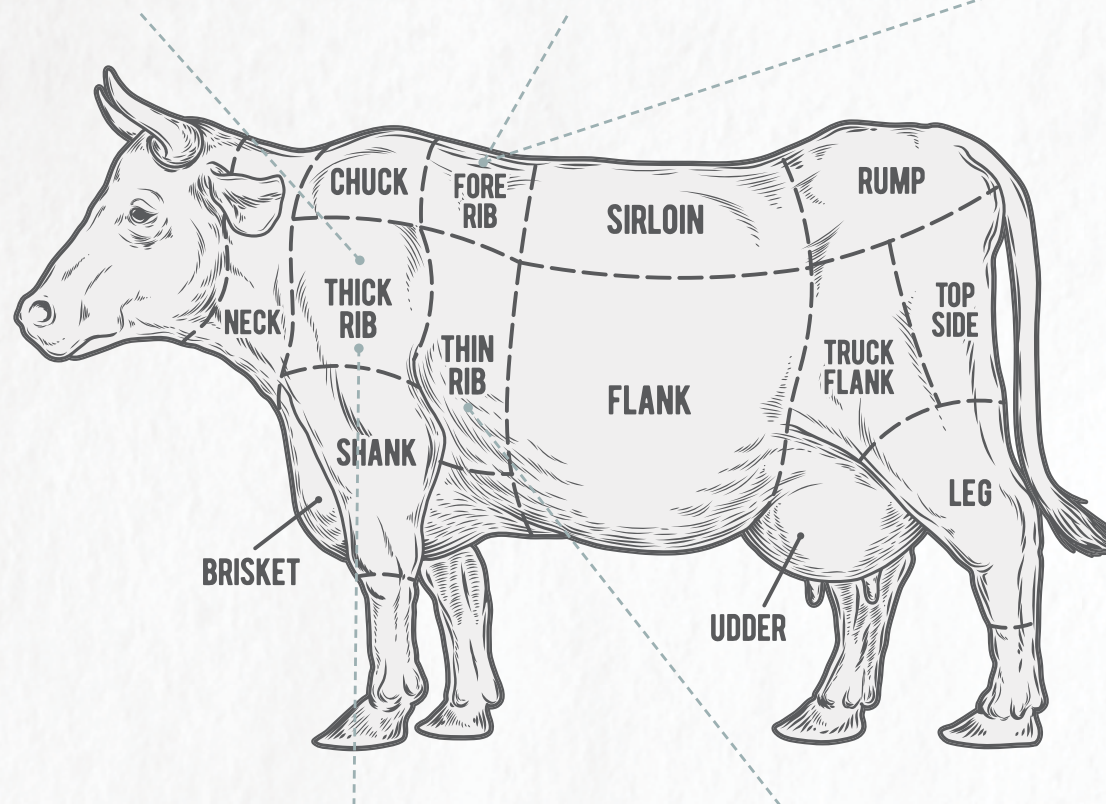
Steaky

***Podľa aktuálnej ponuky**
Informujte sa u obsluhy

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 €



Possibilità di comprare carne cruda per bistecche.

Možnosť kúpy steakového mäsa v surovom stave.

Option to buy raw steak meat.

T-BONE
T-kosť s filé a strip steakom
T-bone with fillet and strip steak
100 g / 13,90 €

NEW YORK STRIP
Jemný chrbtový sval
Tender back muscle
100 g / 12,90 €

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 €

ASPARAGI GRIGLIATI

Špargľa na grile, jogurt
Grilled asparagus, yogurt

150 g / 6,90 € / 7

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 €

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 fraiche, citrón
Mushrooms, crème fraiche, lemon

50 g / 3,90 € / 12

SALSA AL TARTUFO

Omáčka z hlúzoviek
Truffle sauce

50 g / 5,90 € / 7, 12

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 MÄSA	KRAJINA PÔVODU
Bravčové mäso	<i>Slovensko, Rakúsko, Španielsko</i>
Hovädzie mäso	<i>Rakúsko, USA, Brazília, Austrália, Argentína, Uruguaj</i>
Teľacie mäso	<i>Rakúsko, Austrália</i>
Kuracie mäso	<i>Rakúsko, Slovensko</i>
Divinové mäso	<i>Česká republika</i>
Hydina: husokačka, kačica, hus	<i>Slovensko, Maďarsko</i>

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 Cafe

History of Au Cafe

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 završila 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



aucafe
THE RIVERSIDE
GRILL & LOUNGE

REŠTAURÁCIA AU CAFE

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

