

TRADIČNÁ BRATISLAVSKÁ KUCHYŇA

Polievky

HALÁSZLE

Tradičná rybacia polievka s maďarskou mletou paprikou a paradajkami (4, 9)
250ml / 5,90 €

PODÁVANÝ UŽ V ROKU 1914

TRADIČNÝ HOVÄDZÍ VÝVAR

s krupicovými haluškami a zeleninou (1, 3, 9)
250ml / 4,90 €

Predjedlá

GRILOVANÁ VYKRÍMENÁ KAČACIA PEČEŇ

domáca brioška, dulový balzam, slivkový kompót s estragónom (1, 3, 7)
150g / 15,90 €

ROLKA Z DOMÁCEJ PEČENEJ ŠUNKY

s chrenovou penou, nakladaná zelenina (7, 9)
120g / 7,90 €

Ryby

DELIKÁTNY

SUMČÍ PAPRIKÁŠ

s tvarohovo bylinkovými haluškami (1, 3, 4, 7)
180g / 15,90 €

BIO ÚDENÝ PSTRUH

so spätzlami s hrubozrnou horčicou a pošírovaným slepačím vajíčkom (1, 3, 4, 7, 10)
250g / 14,90 €

Mäso

HOVÄDZÍ GULÁŠ CARLTON

jemne pikantný s paprikou a paradajkami, domáca parená knedľa (1, 3, 7, 9)
200g / 10,90 €

STROGANOFF Z DIVIAČEJ SVIEČKOVICE

s lesnými hubami, zemiakové halušky (1, 3, 7)
150g / 16,90 €

POPULAR

PREŠPORSKÝ TELACÍ REZEŇ

marinovaný v bielom víne, tradične smažený so zemiakovým šalátom (1, 3, 7)
200g / 16,90 €

SVIEČKOVÁ NA SMOTANE

s karlovarskou knedľou a brusnicami (1, 3, 7, 9)
200g / 12,90 €

TRADIČNÝ BRAVČOVÝ REZEŇ

Tradične smažený so zemiakovým šalátom, tekvicový olej a valerián (1, 3, 7, 10)
200g / 12,90 €

KAČACÍ ŠOULET

Konfitované stehná, pečené s krupami, strakatou fazuľou, hrachom a majoránkou (1, 9)
300g / 14,90 €

Vegetariánske

LOKÁLNE

HUBOVÝ PAPRIKÁŠ

z lokálnych lesných húb podľa sezóny s domácimi zemiakovými haluškami (1, 3, 7)
300g / 12,90 €

DOMÁCE LEČO

s farmárskym vajíčkom, paprikou, paradajkou a sezónnou zeleninou s krupicovými haluškami (1, 3, 7)
250g / 9,90 €

Dezerty

VAŠE NAJOBLÚBENEJŠIE

CARLTON TORTA

čokoládový dezert s čerstvým ovocím a domácou vanilkovou šľahačkou (1, 3, 7)
120g / 4,90 €

Menu pre vás pripravili a kalkulovali Jozef Riska (Executive Chef) a Miroslav Huba (À la carte Chef).

Chuť tradičnej bratislavskej kuchyne umocňujú fotografie starej Bratislavy od legendárneho fotografa Karola Kállaya.

Pri výbere jedál z nášho SAVOY À la Carte menu vám poskytneme 2 hodiny bezplatného parkovania v garáži Carlton.

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. Vlíč bôb a výrobky z neho. 14. Mäkkýše a výrobky z nich.

V prípade vašej spokojnosti si dovoľíme pripočítať 8 % obslužné k vášmu účtu.

Zmluvné ceny sú vrátane 20% DPH platné od 10. 4. 2018

TRADITIONAL BRATISLAVA CUISINE

Soups

HALÁSZLE

Traditional fish soup with Hungarian peppers and tomatoes (4, 9)
250ml / 5,90 €

SERVED ALREADY IN 1914

TRADITIONAL BEEF BROTH

with semolina dumplings and vegetables (1, 3, 9)
250ml / 4,90 €

Starters

FOIE GRAS ON GRILL

Homemade bun, quince sauce, plum compote and tarragon (1, 3, 7)
150g / 15,90 €

HOMEMADE ROASTED HAM ROLL

with horseradish foam, pickled vegetables (7, 9)
120g / 7,90 €

Fish

DELICATE

CATFISH PAPRIKASH

with curd cheese and herb dumplings (1, 3, 4, 7)
180g / 15,90 €

BIO SMOKED TROUT

With spätzle dumplings, wholegrain mustard and poached hen egg (1, 3, 4, 7, 10)
250g / 14,90 €

Meat

BEEF CARLTON GOULASH

gently spiced, with pepper and tomatoes, homemade dumpling (1, 3, 7, 9)
200g / 10,90 €

WILD BOAR SIRLOIN STROGANOFF

with mushrooms, potato dumplings (1, 3, 7)
150g / 16,90 €

POPULAR

PRESSBURGER SCHNITZEL

cutlet marinated in white wine, deep-fried, served with potato salad, pumpkin oil and lamb's lettuce (1, 3, 7)
200g / 16,90 €

BEEF CHUCK TENDER IN CREAM SAUCE

Carlsbad dumplings and cranberries (1, 3, 7, 9)
200g / 12,90 €

PORK CUTLET SCHNITZEL

Traditionally deep-fried, served with potato salad, pumpkin oil and lamb's lettuce (1, 3, 7, 10)
200g / 12,90 €

DUCK CHOLENT

Confit duck leg, roasted with barley, bean, peas and marjoram (1, 9)
300g / 14,90 €

Vegetarian

LOCAL

MUSHROOM PAPRIKASH

Made from local seasonal mushrooms, with homemade potato dumplings (1, 3, 7)
300g / 12,90 €

HOMEMADE LETCHO

With farm egg, pepper, tomato and seasonal vegetable with semolina dumplings (1, 3, 7)
250g / 9,90 €

Deserts

MOST POPULAR

CARLTON CAKE

chocolate dessert with fresh fruit and homemade vanilla cream (1, 3, 7)
120g / 4,90 €

Menu prepared by Executive chef Jozef Riska and À la carte Chef Miroslav Huba.

You have 2 hours of free parking in Hotel Carlton garage when selecting dishes from SAVOY À la Carte menu.

Register of allergies:

1. cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybridised strains) 2. Crustaceans and products thereof. 3. Eggs and products thereof. 4. Fish and products thereof. 5. Peanuts and products thereof. 6. Soya beans and products thereof. 7. Milk and products thereof. 8. Nuts, which are almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and Queensland nuts and products made from them. 9. Celery and products thereof. 10. Mustard and products thereof. 11. Sesame seeds and products thereof. 12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations higher than 10mg/kg or 10mg/l. 13. Lupin and products thereof. 14. Molluscs and products thereof.

An optional 8% service charge will be added to your bill in case you were satisfied with your experience.

Prices include 20% VAT. Applicable from April 10 2018.