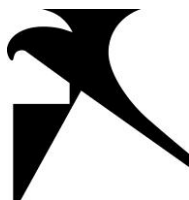


# Falkensteiner Hotel Bratislava



## Restaurant SEASONS

**Vitajte v našej reštaurácii Seasons vo Falkensteiner Hotel Bratislava.**

**Špeciálne pre Vás v našej reštaurácii používame vybrané, vysoko kvalitné suroviny a spolupracujeme so spoľahlivými dodávateľmi najmä z alpských regiónov. Vždy keď je to vhodné, tak používame biologicky nezávadné a organické produkty v kombinácii so sezónnymi surovinami.**

**Ak budete mať akékoľvek špeciálne želanie, ak by ste si radi dali niečo, čo nie je na našom jedálnom lístku, prosím požiadajte čašníka. Veľmi radi Vás obslúžime.**

*Welcome to our restaurant Seasons in the Falkensteiner Hotel Bratislava.*

*Especially for you, we are using selected high quality ingredients and we cooperate with reliable suppliers mostly from the Alp Adria region. Whenever it is suitable, we are using biological and organic ingredients paired with seasonal components.*

*If you have any special wish or you would like to have something that is not on our menu, please do not hesitate to ask the waiter. We will be happy to serve you.*

Willkommen in unserem Restaurant Seasons im Falkensteiner Hotel Bratislava.

Speziell für Sie kochen wir mit erstklassigen Produkten höchster Qualität, von ausgesuchten Lieferanten, die vorwiegend aus der Alpen Adria Region stammen. Wann immer es möglich ist, verwenden wir hochwertige Bio-Produkte und saisonale Spezialitäten.



Falls Sie spezielle Wünsche haben sollten, oder Sie möchten etwas was Sie nicht auf der Karte gefunden haben, fragen Sie Ihrem Kellner. Wir helfen Ihnen sehr gerne.

# MENU PRE JARNÉ OBDOBIE



## SPRING SEASON MENU

### FRÜHLINGSMENU

#### PREDJEDLÁ / STARTERS / VORSPEISEN

Tartare z tuniaka a manga s koriandrovou penou a krevetou <i>Tuna-mango tartar with coriander mousse and prawn</i> Thunfisch Mango Tartar mit Koriandermouse und Shrimps		*80g 2,4,7,10,13,14	<b>€ 10,90</b>
Marinovaný hovädzí filet s hľuzovkovým olejom, syrom Pecorino a jarnou zeleninou <i>Marinated beef fillet with truffle oil, Pecorino cheese and spring vegetables</i> Mit Trüffelöl mariniertes Rinderfilet, Pecorino und Frühlingsgemüse		120g 8,10,12,13	<b>€ 7,50</b>

#### VEGETARIÁNSKE PREDJEDLÁ / VEGETARIAN STARTERS

Grilovaná zelená špargľa s bylinkami a údenou bryndzovou penou <i>Grilled green asparagus with herbs and smoked sheep cheese mousse</i> Gegrillter grüner Spargel mit Kräutern und geräuchertem Schafskäse-Mouse	 	100g 8,10,	<b>€ 6,50</b>
--	---	---------------	---------------

#### VEGÁNSKE PREDJEDLÁ/ VEGAN STARTERS

Cous cous s kešu orieškami a bylinkami <i>Cous cous with cashew nuts and herbs</i> Couscous mit Cashewnüssen und frischen Kräutern		100g 1,9,10	<b>€ 6,00</b>
--	--	----------------	---------------

#### POLIEVKY / SOUPS / SUPPEN

Hovädzí vývar s taštičkou z medvedieho cesnaku <i>Beef consommé with wild garlic ravioli</i> Consomme vom Rind mit Bärlauch-Ravioli		0,2 l 1,5,10	<b>€ 4,50</b>
Krém zo špargle s prepeličím vajíčkom a hľuzovkou <i>Cream of asparagus with quail egg and truffle</i> Cremige Spargelsuppe mit Wachtelei und Trüffel	 	0,2 l 8,10	<b>€ 6,50</b>
Polievka dňa <i>Soup of the day</i> Tagessuppe		0,2l	<b>€ 3,50</b>

## SLOVENSKÁ ŠPECIALITA / SLOVAK SPECIALITY / SLOWAKISCHE SPEZIALITÄT

Bryndzové pirohy s čerstvou pažitkou, slaninovými chipsami a domácimi oškvarkami <i>"Bryndzové pirohy" with chives, bacon chips and home-made cracklings</i> Teigtaschen mit Schafskäse gefüllt, Speckchips und hausgemachten Kräckern	180g* 1,5,8,10,14	<b>€ 12,00</b>
---	----------------------	----------------

## MENŠIE JEDLÁ / SMALL DISHES / KLEINE GERICHTE

Šťavnaté pečené kuracie prsia s glazovanou karotkou a čiernou hlúzovkou <i>Juicy chicken breasts with glazed carrots and black truffle mushroom</i> Saftige Hühnerbrust mit glasierten Karotten und Trüffelpilze	150g* 5,8,14	<b>€ 13,00</b>
---	-----------------	----------------



Špagety s mušľami a zeleninovým ragú <i>Spaghetti with mussels and vegetable ragout</i> Spaghetti mit Muscheln und Gemüseragout	180g 3,4,8,10,14	<b>€ 16,00</b>
---	---------------------	----------------

## VEGETARIÁNSKE MENŠIE JEDLÁ / VEGETARIAN SMALL DISHES

Zapekané kúriatka na olivovej hrianke s ľahkou bylinkovo- cesnakovou penou a kozím syrom <i>Gratinated mushrooms on olive bread with light mousse of garlic, herbs and goat cheese</i> Überbackene Pilze auf Olivenbrot mit leichter Kräuter-Ziegenkäse Mousse	150g 1,8	<b>€ 11,00</b>
---	-------------	----------------




## VEGÁNSKE MENŠIE JEDLÁ / VEGAN SMALL DISHES


Grilované zaúdené tofu na rímskom šaláte s paradajkou, medvedím cesnakom, reďkovkou a medovo-makovým dressingom <i>Grilled smoked tofu on Romain lettuce with tomato, wild garlic, radish and poppy seed-honey dressing</i> Gegrillter Tofu auf Römersalat mit Tomaten, Rettich und Bärlauch an Mohn-Honig Dressing	160g 7,12,14	<b>€ 10,00</b>
---	-----------------	----------------




## HLAVNÉ JEDLÁ / MAIN DISHES / HAUPTSPEISEN


Do ružova upečený filet z bravčovej panenky s tradičnými bryndzovými pirohami 180g\* € 18,00  
*Pink roasted pork tenderloin with traditional Slovak sheep cheese ravioli*  
Rosa gebratenes Filet vom Schwein mit slowakischen Schafskäse-Ravioli  
1,8,14

Pomaly pečené jahňacie kotlety na portskom víne so zemiakovo-hráškovou kašou a mäťou  180g\* € 20,00  
*Slow roasted lamb chops on port wine with potato-peas purée and mint*  
Langsam geschmorte Lammkeule an Portweinjus mit Kartoffel-Erbсен Püree mit Minze  
8,14



Tel'acie medaióniky na šalviovvej omáčke podávané so šafránovým rizotom  180g\* € 19,00  
*Veal medailons on sage sauce served with saffron risotto*  
Medaillons vom Kalb an Salbeisauce mit Safran Risotto  
8,10,14

Pečený filet z lososa s bylinkovou krustou, bielou špargľou a varenými baby zemiakmi  180g € 18,00  
*Baked fillet of salmon with herb crust, white asparagus and boiled baby potatoes*  
Unter der Kräuterkruste gebackener Lachs mit weißem Spargel und Frühlingkartoffeln  
4,8

## VEGETARIÁNSKE HLAVNÉ JEDLÁ / VEGETARIAN MAIN DISHES

Papardele s hubovou omáčkou, tymiánom, citrónom a hoblinami parmezánu 200g € 15,00  
*Papardele with mushroom sauce, thyme, lemon and parmesan cheese*  
Papardele mit Thymian-Pilz Sause verfeinert mit Limone und Parmesan  
 1,5,8,10

## VEGÁNSKE HLAVNÉ JEDLÁ / VEGAN MAIN DISHES

Ryžové rezance s kari, kokosom, pikantnou zeleninou a shitake hubami 200g € 14,00  
*Rice noodles with curry, coconut, spicy vegetables and Shitake mushrooms*  
Reisnudeln mit pikantem Gemüse und Pilzen in Curry-Kokos Sause  
  6,7,10,13

**Vyberte si z našej ponuky steakov**  
**Choose one of our special beef offers**  
**Wählen Sie aus unserem Rindsteak Angebot**

Steak z brazílskej sviečkovice s dvoma prílohami podľa Vášho výberu 200g\* **€ 26,00**  
*Brazilian Beef fillet steak with two side dishes of your choice*  
Brasilianisches Rindfilet Steak mit zwei Beilagen nach Wahl

Steak z tuniaka s dvoma prílohami podľa Vášho výberu 200g\* **€ 28,00**  
*Tuna Steak with two side dishes of your choice*  
Thunfischsteak mit zwei Beilagen Ihrer Wahl

Steak z USA hovädzieho stehna s dvoma prílohami podľa Vášho výberu 200g\* **€ 19,00**  
*USA Beef Rump steak with two side dishes of your choice*  
USA Hüftsteak mit zwei Beilagen nach Wahl

Príloha navyše 70g **€ 4,50**  
*Additional side dish*  
*Extra Beilage*

Napríklad / *for example* / zum Beispiel


Pečené baby zemiaky / *Baked baby potatoes* / Gebackene baby kartoffeln  
Zemiakové hranolky / *French Fries* / Pommes frites  
Petržlenové zemiaky / *Parsley potatoes* / Petersilenskartoffel 8  
Polenta s parmezánom / *Polenta with parmigiano cheese* / Polenta mit Parmesankäse 8  
Omáčka s kúriatkami / *Chanterelles sauce* / Pfifferlingensauce 8  
Čerstvý restovaný špenát / *Fresh roasted spinach* / Frischer gerösteter Blattspinat 8  
Grilovaná sezónna zelenina / *Grilled seasonal vegetable* / Gegrilltes Gemüse der Saison  
Omáčka so zeleným korením / *Green pepper sauce* / Sauce mit grünem Pfeffer 8  
Omáčka Bordelaise / *Red wine sauce Bordelaise* / Rotweinsauce Bordelaise  
Kuskus so zeleninou / *Couscous with vegetable* / Couscous mit Gemüse 1  
Risotto / *Risotto* / Risotto 8

**Zostavte si menu podľa Vášho výberu**  
**Compose a menu of your choice**  
**Stellen Sie sich ein Menü Ihrer Wahl zusammen**

3 chodové menu podľa Vášho výberu# € 29,00  
*3 courses menu of your choice#*  
3 Gang Menu Ihrer Wahl#

4 chodové menu podľa Vášho výberu# € 35,00  
*4 courses menu of your choice#*  
4 Gang Menü Ihrer Wahl#

**SLADKÉ POTEŠENIE / DESSERTS / DESSERT**

Variácia domácich sorbetov s čerstvým ovocím /4 druhy/ € 4,50  
*Variety of 4 kinds of homemade sorbets with fresh fruit*  
Variation von 4 Haus-Sorbet Sorten, mit frischen Früchten  150g

Raw čučoriedková torta s matcha čajom € 6,90  
*Raw blueberry tart with matcha tea* 100g  
Blaubeer-Torte ungebacken mit Matcha-Tee 9

Tvarohový cheesecake s nugátom a jahodami € 5,90  
*White cheesecake with nougat and strawberries* 100g  
Weißer Käsekuchen mit Nougat und Erdbeeren 1,5,7,9

Zákusok dňa € 2,99  
*Cake of the day* 100g  
Kuchen des Tages

## VÝBER SYROV / CHEESE SELECTION / KÄSE AUSWAHL

Bohatý syrový tanier - 4 druhy najkvalitnejších európskych syrov s orechami a hroznom podľa dennej ponuky <i>Plenteous cheese platter - 4 kinds of the highest quality European cheese with grapes and nuts</i> Käseteller aus 4 Käsesorten von höchster Qualität serviert mit Trauben und Nüssen	150g 1,8,9	<b>€ 9,00</b>
---	---------------	---------------



Bezlepkové jedlo  
*Gluten free meal*  
Glutenfrei



Vegetariánske jedlo  
*Vegetarian dish*  
Vegetarian



Vegánske jedlo  
*Vegan dish*  
Vegan

- \* Hmotnosť mäsovej zložky uvádzaná v surovom stave
- \* *Weight of meat in uncooked status*

# Menu nezahŕňa ponuku steakov  
*# Menu excluding steak offer*

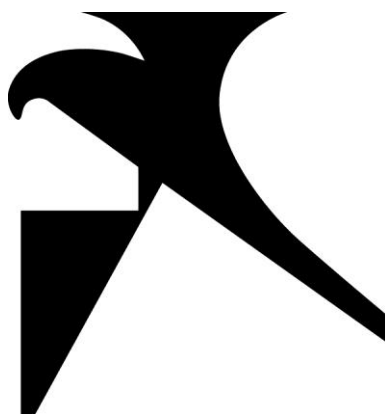
Jedálny lístok je platný od 21.03.2018  
*Menu is valid from 21st of March 2018*  
Speisekarte ist gültig ab 21.03.2018

**Reštaurácia Seasons je otvorená denne 12.00 - 14.00 a 18.00 - 22.30**  
*Restaurant Seasons is open daily 12.00 - 14.00 and 18.00 - 22.30*  
Restaurant Seasons ist täglich geöffnet von 12.00 - 14.00 und 18.00 - 22.30

### Zoznam označení alergénov nachádzajúcich sa v jedálnom lístku

**1** Obilniny obsahujúce lepok a výrobky z nich ; **2** Kôrovce a výrobky z nich ; **3** Mäkkýše a výrobky z nich ; **4** Ryby a výrobky z nich ; **5** Vajcia a výrobky z nich ; **6** Arašidy a výrobky z nich ; **7** Sójové bôby a výrobky z nich ; **8** Mlieko a výrobky z neho ; **9** Orechy (všetky) a výrobky z nich ; **10** Zeler a výrobky z neho ; **11** Vika a výrobky z nej ; **12** Horčica a výrobky z nej ; **13** Sezamové semená a výrobky z nich ; **14** Kysličník siričitý a siričitany

# **Falkensteiner Hotel Bratislava**



**Vínny lístok**

***Wine list***



## **Rozlievané vína / Wines by the Glass** **0,1l**

### **Šumivé víno / Sparkling wine**

Terra Serena Prosecco D.O.C., Treviso Frizzante, Taliansko	<b>€ 3,50</b>
Hubert L'Original Brut, Slovensko	<b>€ 4,50</b>

### **Biele víno / White wine**

Giorgio & Gianni Pinot Grigio PG, Veneto, Taliansko	<b>€ 3,50</b>
Karpatská Perla Jagnet Muller Thurgau, Malokarpatská oblasť, Slovensko	<b>€ 4,50</b>
El Coto Blanco, Rioja DOCa, Španielsko	<b>€ 4,50</b>
Winzer Krems Riesling „Von den Terrassen“, Kremstal, Rakúsko	<b>€ 5,00</b>

### **Rosé / Rosé wine**

J&J Ostrožovič Abbrevio Collection Frankovka Modrá, Rosé, Východoslovenská oblasť Slovensko	<b>€ 4,50</b>
El Coto Rosado, Rioja DOCa, Španielsko	<b>€ 4,50</b>
Mrva a Stanko Cabernet Sauvignon Rosé, Vinodol, Nitiranska oblasť, Slovensko	<b>€ 6,50</b>

### **Červené víno / Red wine**

Giorgio & Gianni Nero Negroamaro, IGT, Puglia, Taliansko	<b>€ 3,50</b>
Karpatská Perla Jagnet Frankovka Modrá, Malokarpatská oblasť, Slovensko	<b>€ 4,50</b>
Winzer Krems Blauer Zweigelt St. Severin, Kremstal, Rakúsko	<b>€ 5,00</b>
El Coto Crianza, Rioja DOCa, Španielsko	<b>€ 5,50</b>

## **Šumivé víno / Sparkling wine / Champagne** **0,75l**

Terra Serena Prosecco D.O.C., Treviso Frizzante	<b>€ 22,00</b>
Hubert L'Original Brut, Slovensko, Slovensko	<b>€ 27,00</b>
Hacaj sekt Brut, Malokarpatská oblasť, Slovensko	<b>€ 36,00</b>
Perrier-Jouët Grand Brut N.V., Champagne, Francúzsko	<b>€ 175,00</b>
Perrier-Jouët Rosé N.V., Champagne, Francúzsko	<b>€ 205,00</b>

## **Biele víno / White wine** **0,75l**

### **Slovensko / Slovakia**

Karpatská Perla Muller Thurgau, Malokarpatská oblasť, 2016	<b>€ 25,00</b>
Nichta Circum Muškát Moravský, polosuché (Semi-Dry), Nitrianska oblasť, 2017	<b>€ 26,00</b>
J&J Ostrožovič Special Collection Víno kráľovnej Alžbety, polosuché (Semi-Dry), Tokaj, 2016	<b>€ 35,00</b>
Fundus Regius Rizling rýnsky, Východoslovenská oblasť, 2013	<b>€ 39,00</b>
Pavelka Paves, barrique cuvée, Malokarpatská oblasť, 2015	<b>€ 43,00</b>
VÍNO NATURAL Domin & Kušický, Sauvignon BIO, polosuché Stredoslovenská oblasť, 2015	<b>€ 46,00</b>

### **Rakúsko / Austria**

Winzer Krems Riesling „Von den Terrassen“, Kremstal, 2016	<b>€ 28,00</b>
Winzer Krems Grüner Veltliner Kremser Sandgrube, Niederösterreich, 2016	<b>€ 30,00</b>

### **Taliansko / Italy**

Giorgio & Gianni PG Pinot Grigio, Veneto, 2017	<b>€ 18,00</b>
--	----------------

### **Francúzsko / France**

Gérard Bertrand Prima Nature Chardonnay Organic IGP, Paxis d' Oc, 2017	<b>€ 38,00</b>
Domaine Laporte, Sancerre, Les Grandmontains, Loire, 2016	<b>€ 67,00</b>

### **Španielsko / Spain**

El Coto Blanco, Rioja DOCa, 2017	<b>€ 28,00</b>
----------------------------------	----------------

## **Ružové víno / Rosé wine** **0,75l**

J&J Ostrožovič Abbrevio Collection Frankovka Modrá, Rosé, Východoslovenská oblasť 2017, Slovensko	<b>€ 23,00</b>
El Coto Rosado, Rioja DOCa, 2017, Španielsko	<b>€ 28,00</b>
Mrva a Stanko Cabernet Sauvignon Rosé, Vinodol, Nitrianska oblasť	<b>€ 38,00</b>

**Červené víno / Red wine** **0,75l**

**Slovensko / Slovakia**

Karpatská Perla Jagnet Frankovka Modrá, Malokarpatská oblasť, 2015 **€ 25,00**

Vinidi Alibernet Báb, Nitrianska oblasť, 2012 **€ 38,00**

Pavelka Dunaj, Malokarpatská oblasť, 2016 **€ 43,00**

VÍNO NATURAL Domin & Kušický Dominus BIO, cuvée  
Stredoslovenská oblasť, 2012 **€ 58,00**

Château Belá Rulandské modré, Južnoslovenská oblasť, 2013 **€ 62,00**

**Rakúsko / Austria**

Winzer Krems Blauer Zweigelt St. Severin, Kremstal, 2016 **€ 28,00**

**Taliansko / Italy**

Giorgio & Gianni Nero Negroamaro, IGT, Puglia, 2016 **€ 18,00**

Santa Cristina Chianti Superiore, IGT, Tuscany, 2015 **€ 38,00**

Tormaresca Torcicoda Primitivo Salento, IGT, Puglia, 2016 **€ 55,00**

**Francúzsko / France**

Gérard Bertrand Gio Rouge, Sud de France, 2015 **€ 30,00**

Domaine Laporte Le Bouquet Cabernet Franc, IGP, Loire, 2015 **€ 35,00**

**Španielsko / Spain**

El Coto Crianza, Rioja DOCa, 2014 **€ 35,00**

**Prírodné sladké víno / Sweet wine** **0,375l**

J&J Ostrožovič Tokajský výber 3-putňový, Tokaj, 2003 **€ 39,00**

Karpatská Perla Dílemúre Devín, hroziakový výber, Malokarpatská oblasť, 2014 **€ 42,00**

## **K vínu ponúkame/Our suggestion to accomplish your wine**

### **Bohatý syrový tanier/Cheese platter** 250g

**€ 9,00**

Výber najkvalitnejších talianskych a francúzskych syrov – Roquefort societe, Grana Padano, Bouche de Chevre s hroznom a orechami.

*Selection of best Italian and French cheese – Roquefort societe, Grana Padano, Bouche de Chevre with grapes and nuts.*

### **Tyrolský tanier/Tyrolien platter** 200g

**€ 9,00**

Bauchspeck, kaminwurzen s čerstvým chrenom, opečeným slnečnicovým chlebom a nakladanou zeleninou

*Bauchspeck, kaminwurzen with fresh horseradish, roasted sunflower seed bread and pickled vegetables*

## **NA ZDRAVIE!**

## **CHEERS!**

Vínny lístok je platný od 10.4.2018

*Wine list is valid from 10th of April 2018*