



RISTORANTE
~ SINCE 2006 ~



ANTIPASTI – PREDJEDLÁ – STARTERS

Burrata con pesca grigliata e salsa di bacche di sambuco al dragoncello (7)..... **23€**
Smotanový syr burrata podávaný s grilovanou broskyňou, 125g/160g
bazovým dresingom a estragónom
Creamy cheese burrata served with grilled peach, elderberry dressing and tarragon

Fritto misto al panko con maionese al limone e basilico /AR,GB,NL/ (1,2,3,4,14)..... **29€**
Fritované morské plody v panko strúhanke 90g/130g
s citrónovo-bazalkovou majonézou
Fried seafood in panko bread crumbs served with lemon basil mayonnaise

Vitello tonnato /NL/ (1,3,4,7,10)..... **25€**
Fettine affumicate di filetto di vitello cotto a bassa temperatura 70g/100g
con mousse di tonno, crostini, capperi, semi di senape e cipolla rossa sottaceto
Zaúdené plátky teľacej sviečkovice tepelne upravené sous-vide, podávané s tuniakovou penou, krutónmi, kaparami, horčičnými semienkami a nakladanou červenou cibulkou
Smoked slices of sous-vide veal tenderloin fillet served with tuna foam, croutons, capers, mustard seeds and pickled red onion

Tartare di tonno /MX/ (4,10)..... **33€**
Tartare di tonno con caviale di limone, erbe e finocchio caramellato 70g/110g
Tuniakový tatarák podávaný s kaviárom z citróna, bylinkami a karamelizovaným feniklom
Tuna tartare served with lemon caviar, herbs and caramelized fennel

Primavera (7,8,11)..... **22€**
Formaggio di capra alla griglia in crosta di sesamo 90g/130g
con marmellata di pere e zenzero, noci pecan al miele e insalata mista
Grilovaný kozí syr v sezamovej kruste podávaný s hruškovo-zázvorovým džemom, pekanovými orechami v mede a miešaným listovým šalátom
Sesame crusted grilled goat cheese with pear-ginger jam, pecan nuts in honey and mixed leaf salad

SPECIALITÀ DI PESCE E FRUTTI DI MARE – ŠPECIALITY Z RÝB A MORSKÝCH PLODOV – FISH AND SEAFOOD SPECIALTIES

Branzino al sale per due persone con contorno a vostra scelta /IT/ (4)..... **135€**
Morský vlk pečený v soľnej kruste pre dve osoby 700g
s prílohou podľa vlastného výberu
Sea bass baked in salt crust for two persons with a side dish of your choice

Filetto di branzino /IT/ (4)..... **41€**
Grilovaná fileta z morského vlka 170g
Grilled sea bass fillet

Polpo alla griglia /MA/ (7,14)..... **32€**
Polpo alla griglia con insalata mista, quinoa 110g/150g
e salsa al limone ed erbe miste
Grilovaná chobotnica s miešaným zeleninovým šalátom s quinoou a citrónovo-bylinkovou omáčkou
Grilled octopus with fresh mixed salad and quinoa, served with lemon herb sauce

Capesante al forno al burro e cognac /FR/ (7,14)..... **26€**
Čerstvé mušle sv. Jakuba restované na masle a koňaku 120g/140g
Roasted scallops with butter and cognac

Filetto di dentice /MA/ (2,4,7,14)..... **48€***
Filetto di dentice cotto a bassa temperatura 150g/280g
con patata bollita, cozze, guanciale, asparagi di mare e bisque di scampi
Fileta zo zubatca tepelne upravená sous vide, podávaná s vareným zemiakom, morskými slávkami, slaninou guanciale, morskou špargľou a krevetovým bisque
Dentex fillet served with boiled potato, mussels, guanciale bacon, sea asparagus and shrimp bisque

Tonno alla brace con insalata di finocchio e melograno /MX/ (4,10)..... **47€**
Tuniakový steak na grile s feniklovým šalátom, 200g/300g
granátovým jablkom a horčicovo-medovým dresingom
Grilled tuna steak with fennel salad, pomegranate and homemade honey mustard dressing

INSALATE – ŠALÁTY – SALADS

Insalata mista..... **14€**
Insalata mista con pomodorini, cetriolo, semi di girasole 120g
e condimento al limone
Miešaný listový šalát so cherry paradajkami, uhorkou, slnečnicovými semienkami a domácim citrónovým dresingom
Mixed green fresh salad with cherry tomatoes, cucumber, sunflower seeds and homemade lemon dressing

Spinaci e tartufo (3,7)..... **16€**
Spinaci freschi con parmigiano e condimento al tartufo nero 120g
Čerstvý listový baby špenát s parmezánom a hoblinami z čerstvej čiernej hľuzovky s domácou zálievkou
Fresh baby spinach with parmesan cheese, fresh grated black truffle and homemade black truffle dressing

Caesar /HU/ (1,3,4,7,10)..... **26€**
Insalata romana alla brace con suprema di pollo in crosta 150g/250g
di erbe aromatiche, pancetta, maionese alle acciughe, crostini di pane e parmigiano
Grilovaný rímsky šalát s kuracím supreme v bylinkovej kruste, slaninou, majonézou zo sardel, krutónmi a parmezánom
Romaine salad with chicken supreme in herb crust, bacon, anchovies sauce, croutons and parmesan cheese

ZUPPE – POLIEVKY – SOUPS

Zuppa di pomodoro (1,7,8,9)..... **10€**
Zuppa di pomodoro con pesto di basilico e crostini al rosmarino 0,3l
Paradajková polievka s bazalkovým pestom a domácimi rozmarínovými krutónmi
Tomato soup with basil pesto and homemade rosemary croutons

O l'offerta giornaliera/Iné polievky podľa dennej ponuky/Other soups according to daily offer

PRIMI PIATTI – PRVÝ CHOD – FIRST COURSES

Linguine all'astice con salsa di pepe affumicata e burro al limone (1,2,7,9)..... **41€**
Cestoviny linguine s homárom, omáčkou z údenej papriky 240g
a citrónovým maslom
Pasta linguine with lobster, smoked pepper sauce and lemon butter

Gnocchetti sardi con cozze e bottarga /ES/ (1,3,4,7,14)..... **27€**
Cestoviny gnocchetti sardi s omáčkou z morských slávk, 250g
ovčím syrom Pecorino Romano, tenkými plátkami sušeného kaviáru
bottarga s baby feniklom
Pasta gnocchetti sardi with mussels, sheep cheese Pecorino Romano, thin slices of dried bottarga caviar and baby fennel

Mafaldine al tartufo nero /Sgorzone/ (1,7)..... **43€***
Cestoviny mafaldine s hľuzkovým maslom 180g
a hoblinami čerstvej čiernej hľuzovky
Pasta mafaldine with black truffle butter and grated fresh black truffle

Ravioli ripieni di ossobuco /NL/ (1,3,7,9)..... **29€**
Domáce ravioli plnené mäsom z teľacieho lýtku, 225g
podávané s omáčkou demi-glace a parmezánovou penou
Homemade ravioli stuffed with meat from veal calves, served with demi-glace sauce and parmesan foam

Tagliolini con tartare di scampi e basilico con salsa piccante al limone e burro /NL/ (1,2,7).....40€
Čerstvé cestoviny tagliolini s tatarákom z langúst 225g
a čerstvou bazalkou v jemne pikantnej citrónovo-maslovej omáčke
Fresh pasta tagliolini served with langoustine tartare and fresh basil in mildly spicy lemon butter sauce

Risotto ai gamberi /AG/ (2,3,7,9).....37€
Rizoto s krevetami a krevetovým bisque, cesnakom 320g
a citrónovou kôrou
Shrimp risotto with shrimp bisque, garlic and lemon zest

Parmigiano su richiesta (7).....2€
Parmezán na vyžiadanie 30g
Parmesan cheese on demand

Secondo il menù del giorno prepariamo il risotto per almeno due persone, il tempo di preparazione è di 25 minuti
Risotto podľa dennej ponuky pripravujeme minimálne pre dve osoby, čas prípravy je 25 minút
According to the daily menu, we prepare risotto at least for two persons, the preparation time is 25 minutes

SECONDI DALLA GRIGLIA
– DRUHÝ CHOD – SECOND COURSES

Tutti tipi della carne alla brace vengono preparati con l'uso del forno „MIBRASA“
Všetky druhy grilovaného mäsa sú tepelne upravované na drevenom uhli v peci „MIBRASA“
All types of grilled meat are prepared on „MIBRASA“ grill

Filetto di manzo /USDA Prime beef/.....56€
Steak z americkej hovädzej sviečkovice na grile 200g
Grilled USDA Prime beef steak

Tagliata di flank WAGYU con rucola e parmigiano /AUS/ (7).....48€
Grilovaný rezaný steak z podbrušia býka WAGYU 200g
servírovaný s čerstvou rukolou a hoblinami parmezánu
Slices of flank steak WAGYU served with rocket salad and parmesan cheese

Straccetti di manzo ai funghi shimeji /USDA Prime beef/ (7,9).....44€
Plátky americkej hovädzej sviečkovice na omáčke 200g/300g
z hribov shimeji
Slices of beef tenderloin from USDA Prime beef in shimeji mushroom cream sauce

Filet Mignon di vitello /NL/ (7,9).....47€
Filet Mignon di vitello con lardo di Colonnata e purea di patate, 200g/300g
broccoli piccoli alla griglia e salsa demi-glace
Grilovaný teľací steak Filet Mignon podávaný so slaninou lardo di Colonnata, zemiakovým pyré, grilovanou baby brokolicou a demi-glace omáčkou
Grilled veal Filet Mignon steak served with italian bacon lardo di Colonnata, mashed potatoes, grilled baby broccoli and demi-glace sauce

Filetto WAGYU (mramorovanie 9+).....76€*
Filetto WAGYU (mramorovanie 7+).....62€*
Filetto WAGYU (mramorovanie 5/6).....62€*
Steak z austrálskej/japonskej hovädzej sviečkovice WAGYU, 100g
rôzne stupne mramorovania
Australian/Japanese WAGYU beef tenderloin steak, various marble score

Tomahawk.....18€*
T-bone.....18€*
100g

* Offerta stagionale/Podľa sezónnej ponuky a dostupnosti/Seasonal offer

SALSE – OMÁČKY – SAUCES

Salsa demi-glace (7,9).....6€
Omáčka demi-glace 60g
Demi-glace sauce

Salsa al pepe verde (7,9,10).....7€
Omáčka zo zeleného korenia 70g
Creamy green pepper sauce

CONTORNI – PRÍLOHY – SIDE DISHES

Patate novelle al forno con rosmarino.....7€
Opekané baby zemiaky s rozmarínom 150g
Roasted baby potatoes with rosemary

Verdure di stagione alla griglia.....8€
Grilovaná sezónna zelenina 150g
Grilled seasonal vegetables

Spinaci saltati all’aglio (7).....8€
Blanšírovaný špenát s cesnakom 100g
Blanched spinach with garlic

Asparagi alla brace (7).....9€
Grilovaná zelená špargľa 100g
Grilled green asparagus

Purea di patate con tartufo nero (7).....13€
Zemiaková kaša s čiernou hľuzovkou 220g
Mashed potatoes with black truffle

Pane della casa (1).....4€
Domáci chlieb 200g
Homemade bread

Parmigiano su richiesta (7).....2€
Parmezán na vyžiadanie 30g
Parmesan cheese on demand

In caso di richiesta di mezza porzione il prezzo rimarrà invariato.
V prípade objednávky polovičnej porcie, účtujeme cenu porcie celej.
In case of ordering of half portion of meal, we charge the price of the whole portion.

Le specialità del giorno antipasti, zuppe, pasta, contorni e dolci o vini alla mescita, vi saranno offerte gentilmente dal nostro personale.
Dennú ponuku špecialít, predjedál, polievok, cestovín, príloh, dezertov a vín vám s radosťou ponúkne náš ochotný personál, opýtajte sa na čokoľvek.
Daily specials, starters, soups, pasta, side dishes, desserts or wines can be kindly offered by our staff, just let us know you are interested.

I prezzi dei piatti di carne e pesce possono cambiare in base al gramaggio. Il peso di carne e pesce è calcolato a crudo.
Ceny mäsových a rybacích špecialít sa môžu meniť v závislosti od gramáže. Hmotnosť mäsa a rýb sa uvádza v surovom stave.
Price of meat and fish specialties may vary depending on their weight. The weight of meat and fish dishes is stated in raw condition.



River Park
Dvořákovo nábrežie 4
811 02 Bratislava