

HOTEL TATRA



Liebe Gäste,

herzlich willkommen im Restaurant „Stará Bratislava“ im Hotel Tatra. Gern möchten wir Ihnen unser neues À-la-carte-Menü vorstellen, inspiriert von der internationalen Küche in neuem Gewand mit einem Hauch Avantgarde.

VORSPEISEN

110 g	Rote-Bete-Hummus Pickles aus Blumenkohl, Zucchini und roten Zwiebeln, Pita-Chips *1, 3, 11	7,50 EUR
90 g	Thunfisch-Tartar (Sashimi) Cashewnüsse, Schnittlauch, Limette, Wasabi-Espuma, geröstetes Baguette *1, 3, 4, 7, 8	12,90 EUR
90 g	Foie-gras-Terrine Nashi-Birnen, Tokajer Gelee, Feigen-Schalotten-Coulis, Sauerteigbrot *1, 3	19,90 EUR

SUPPEN

300 ml	24-Stunden-Rinderbrühe Julienne-Gemüse, hausgemachte Nudeln *1, 3, 9	5,90 EUR
300 ml	Suppe nach Tagesangebot - vom Servicepersonal präsentiert	5,90 EUR

HAUPTGERICHTE

180 g	Hähnchenbrust Supreme, Basilikumbutter Safran-Beurre-Blanc-Sauce, Dinkelrisotto mit Beluga-Linsen und Gemüse *1, 7, 9	18,50 EUR
220 g	Gegrillte Entenbrust Sauce Grand Veneur, Rotkohl-Birnen-Püree, Kartoffelfladen *1, 3, 7	22,50 EUR
150 g	Kalbsmedaillons parfümiert mit Sliwowitz Demi-Glace mit Backpflaumen, grünen Bohnen in Speck, Kartoffelblinis *1, 3, 7	25,90 EUR
200 g	Beefsteak mit Spiegelei Grünes Gemüse, Sauce aus grünem Pfeffer, Süßkartoffelpommes *3, 10	28,90 EUR
150 g	Rehkeule in Kaffeemarinade Wildsauce mit Tamarinde, Gratin dauphinois, Champignons, Spinat *7, 10	24,90 EUR
300 g	Schupfnudeln aus Kartoffelteig an ausgelassener Butter Cremige Kürbissauce mit Zitronenthymian, Maronen, Ziegenkäse *1, 3, 7, 8	16,50 EUR
300 g	Rote-Bete-Tortellini mit Fetaki-Käse und karamellisierten Birnen Pesto aus getrockneten Tomaten, Nüssen, Salbei, Parmesan *1, 3, 7, 8	18,50 EUR
100 g	Gegrillte Jakobsmuscheln cremiges Limetten-Risotto, Pomelo, Liebstöckel, Parmesan- und Pancetta-Chips *7, 14	25,90 EUR
150 g	Zanderfilet gebraten auf einer Meersalzkruste Béarnaise mit Misopaste, Erbsen-Kartoffelpüree, frittiertes Gemüse *3, 4, 6, 7, 9	19,50 EUR

GROSSE SALATVARIATIONEN

200 g	Caesar Salad mit gegrillten Garnelen und pochiertem Ei Römischer Salat, Croutons, Parmesan, Dressing *1, 2, 3, 4, 10	18,90 EUR
150 g	Gegrillter Ziegenkäse mit Honigglasur Blattsalat, Rote Beete, Kürbis (Sous vide), Walnüsse, Zitrusmarmelade *1, 7, 8	16,90 EUR
150 g	Flanksteak (Sous vide) Blattsalat mit Gemüse der Saison, leicht geräucherte Chimichurri *3	19,50 EUR

DESSERTS

110 g	Ricotta-Kugeln gefüllt mit Mozart-Pralinen Chaudeau aus Prosecco *1, 3, 7, 8, 12	7,90 EUR
90 g	Erdbeer-Mille-feuille Ruby-Schokolade, Mascarpone-Creme *1, 3, 7	7,90 EUR
90 g	Schokoladen-Crème-brûlée Apfel-Rhabarber-Coulis *7	7,90 EUR
100 g	Dessert nach Art des Küchenchefs Sortiment präsentiert vom Servicepersonal *1, 3, 7, 8	6,90 EUR

• Die Preise der Speisen verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer. • Nach Rücksprache mit dem Servicepersonal können wir ausgewählte Gerichte auch in einer intoleranzfreien Version zubereiten. • Das Fleischgewicht ist im rohen Zustand angegeben. • Das Fleisch stammt aus EU-Ländern. • Die Speisekarte gilt ab dem 24.2.2026. • Kalkuliert von: Martin Petrík • Verantwortlicher Leiter: Ing. Matej Kliský

