

RIVERBANK

R E S T A U R A N T


ŠÉFKUCHÁR ODPORÚČA


Dunajský sumec pečený v múke s maďarskou paprikou 22 €
vlašný prešporský zemiakový šalát, sušené cherry paradajky,
fritovaná cibuľa
120 g (1,4,7)

PREDJEDLÁ A POLIEVKY

Ovčia hrudka s farebnými paradajkami, 9 €
čerstvou bazalkou a dresingom z domáceho oleja a ovocného octu
120 g (7) 

Tatársky biftek 14 €
z hovädzej svičkovice servírovaný tradičným spôsobom, hrianka
100 g (1,3,7,10)

Ľahký miešaný listový šalát 8 €
zo sezónnej zeleniny podávaný s višňovým balzamovým dresingom
120 g 

Rukolovo – špenátový šalát 9 €
s pečenými orechmi a bryndzovými šatôčkami v štrúdlínom ceste,
limetkový dresing
150 g (1,3,8) 

Prešporská polievka 12 €
z podunajských rýb a koreňovej zeleniny
180 g (1,4)

Slepačí vývar 10 €
s domácimi slížikmi, zeleninou julienne a jarnými bylinkami
180 g (1,3)

Grilované kačacie foie gras 16 €
hrubé tvarohové slíže s karamelizovanou šalotkou
100 g (1,3,7)

Prešporské žabacie stehienka pečené v prézloch 14 €
na prepustenom masle, šalotke a petrželke
120 g (1,3,7)

HLAVNÉ JEDLÁ

Hovädzí filet 28 €
farebné paradajky, preliv zo zeleného korenia
200 g (1,7)

Hovädzí entrecote 24 €
zelená špargľa na masle, tlačené zemiaky s pažítkou,
omáčka bordelaise
200 g (1,7)

Najlepší kúsok pečeného lososa 22 €
smotanové gnocchi na špenáte
150 g (1,4,7)

Viedenský telací rezeň 24 €
vyprážený v prepustenom masle, zemiakový šalát
s jarnou cibuľkou
120 g (1,3,7,8)

Filet zo zubáča 26 €
zapečený s krustou z čerstvých jarných bylín, mladý špenát
na pare, pažítkové glazované zemiaky
120 g (1,4,7)

Do chrumkava upečené farmárske kuracie prsia na masle 19 €
pečené zemiaky na spôsob živánskej so zeleninou a slaninkou
120 g (7)

Glazované jahňacie kotlety 26 €
s grilovanou cuketou, gratinovaným zemiakom
a omáčkou ratatouille
200 g (7)

Parená sezónna zelenina 16 €
s maslom a pošírovaným vajíčkom
300 g (3,7) 

Šafránové rizoto 17 €
s feniklom a zelenou špargľou
300 g (7) 

Krupoto so zeleninou 18 €
s opečeným kozím syrom
300 g (7) 

DEZERTY

Vtáacie mlieko 7 €
s krémom z pravej vanilky, slaný karamel
100 g (3,7)

Dezert dňa 8 €
podľa sezónnej ponuky

Čokoládová pena s čerstvými malinami 8 €
malinová omáčka, figový raw korpus
100 g (3,7,8)

Panna cotta s mangom a marakujou 7 €
chrumkavý nugát
100 g (7,8)

Bio zmrzlina alebo sorbet 8 €
podľa aktuálnej ponuky – 3 kôpčeky

Výber lokálnych syrov 9 €
Orechy, hrozno, korenie

ŠPECIÁLNA OBEDOVÁ PONUKA

12:00 - 15:40

Polievka / predjedlo

Hlavné jedlo

Dezert

2 chody 15 €

3 chody 19 €

 Vhodné pre vegetariánov

Zoznam alergénov:

1 – Obilniny obsahujúce lepok, 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 vrátane laktózy, 8 – Orechy: mandle, lieskové, vlašské, makadamové, pekanové, queelenské a para orechy, kešu, pistácie, 9 – Zeler a výrobky z neho, 10 – Horčica a výrobky z nej, 11 – Sezamové semená a výrobky z nich, 12 – Oxid siričitý a siričitany, 13 – Vlčí bôb a výrobky z neho, 14 – Mäkkýše a výrobky z nich

Posledná možná objednávka jedál v reštaurácii je o 14:40 hod. a 22:00 hod.
Uvedené ceny sú konečné vrátane DPH. Hmotnosť mäsovej zložky je uvedená
v surovom stave. Cenník je platný od 24.4.2016. šéfkuchár: Igor čehy.

Best Hotel Properties, a.s., Hodžovo nám 2, 811 06 Bratislava, Slovensko.
Zapísaná v OR BA 1, Odd.: Sa, vložka č.: 1650/B. Prevádzka: Grand Hotel River Park
Bratislava, Dvořákovo nábrežie 6, 811 02, Bratislava, Slovensko