

# a' la carte

---

každý deň pre vás pripravujeme aj špeciality dňa v podobe  
polievky  
hlavného jedla  
šalátu  
dezertu  
.. viac informácií na tabuli a u kolegov :-)

---

we prepare every day for you a specialties of the day in form of  
soup  
main dish  
salad  
dessert  
.. more information on the chalkboard and by colleagues :-)

---

jeden Tag bereiten wir für Sie Spezialitäten des Tages in Form von  
Suppe  
Hauptgericht  
Salat  
Dessert  
.. mehr Informationen an der Tafel und bei den Kollegen :-)

150g kačacie Rillettes €6<sup>90</sup>  
(nakladaná cibuľka, huby enoki, cviklový prach) 1,3,7,8,12 / AT

---

0,25l hokaido krém s chilli a zázvorom €4<sup>90</sup>  
(tekvica hokaido, zázvor, kokosové mlieko, chilli, tekvicové semiačka a tekvicový olej)

---

150g / 200g saltimbocca alla romana €17<sup>50</sup>  
(teľacia špička obalená v prosciute so šalviou, restovaná sezónna zelenina s baby zemiakmi)  
1,7 / DE

150g / 200g kačacie prsia so šošovicou a cuketou €16<sup>90</sup>  
(grilované kačacie prsia sous vide s dusenou šošovicou a cuketou, pikantná omáčka) 1,7,12 / AT

150g / 200g vykostené bravčové rebierka v opečenom pita chlebe €15<sup>90</sup>  
(pečené rebierka v marináde, šalát, paradajky, koriander, marinovaná zelenina, chilli majonéza)  
1,7,11,12 / DE

300g grilovaný halloumi s restovanou zeleninou €10<sup>90</sup>  
(grilovaný syr halloumi s restovanou sezónnou zeleninou a baby zemiakmi) 7,11,12

300g chili rigatoni s parmezánom €9<sup>90</sup>  
(domáce cestoviny, chilli, hliva, edamame fazuľky, sušené paradajky, parmezán) 1,3,7

---

300g cuketový šalát s grilovaným kozím syrom €10<sup>50</sup>  
(cuketa, cherry paradajky, baby špenát, lolo, čerstvé klíčky, pínie, sezamový olej) 7,8,11

---

150g panna cotta s malinami €4<sup>20</sup>  
(domáci recept z vanilkových strukov, smotany a želatíny s redukovanými malinami) 7

**oliva**  
restaurant



150g duck Rillettes €6<sup>90</sup>

(pickled onion, enoki mushrooms, beetroot dust) 1,3,7,8,12 / AT

---

0,25l hokaido cream with chili and ginger €4<sup>90</sup>

(hokaido pumpkin, ginger, coconut milk, chili, pumpkin seeds and pumpkin oil)

150g / 200g saltimbocca alla romana €17<sup>50</sup>

(veal tip wrapped in prosciutto with sage, roasted seasonal vegetables with baby potatoes)

1,7 / DE

150g / 200g duck breast with lentils and zucchini €16<sup>90</sup>

(grilled duck breast sous vide with stewed lentils and zucchini, spicy sauce) 1,7,12 AT

150g / 200g boneless pork ribs in toasted pita bread €15<sup>90</sup>

(roasted ribs in marinade, salad, tomatoes, coriander, marinated vegetables, chili mayonnaise)

1,7,11,12 DE

300g grilled halloumi with roasted vegetables €10<sup>90</sup>

(grilled halloumi cheese with roasted seasonal vegetables with baby potatoes) 7,11,12

300g chili rigatoni with parmesan €9<sup>90</sup>

(homemade pasta, chilli, oyster mushrooms, edamame beans, sun-dried tomatoes, parmesan)

1,3,7

---

300g zucchini salad with grilled goat cheese €10<sup>50</sup>

(zucchini, cherry tomatoes, baby spinach, lettuce, fresh sprouts, pine nuts, sesame oil) 7,8,11

---

150g panna cotta with raspberries €4<sup>20</sup>

(homemade recipe from vanilla pods, cream and gelatin with reduced raspberries) 7



**oliva**  
restaurant

150g Entenrillettes €6<sup>90</sup>

(eingelegte Zwiebeln, Enoki-Pilze, Rote-Bete-Staub) 1,3,7,8,12 / AT

---

0,25l Hokaido-Creme mit Chili und Ingwer €4<sup>90</sup>

(Hokaido-Kürbis, Ingwer, Kokosmilch, Chili, Kürbiskerne und Kürbisöl)

---

150g/200g Saltimbocca alla Romana €17<sup>50</sup>

(Kalbsspitze in Schinken gewickelt mit Salbei, geröstetes Gemüse der Saison mit Babykartoffeln) 1,7 / DE

150g/200g Entenbrust mit Linsen und Zucchini €16<sup>90</sup>

(Gegrilltes Entenbrust-Sous Vide mit gedünsteten Linsen und Zucchini, würzige Sauce) 1,7,12 / AT

150g/200g Schweinerippchen ohne Knochen in geröstetem Fladenbrot

€15<sup>90</sup>

(geröstete Rippen in Marinade, Salat, Tomaten, Koriander, mariniertem Gemüse, Chili-Mayonnaise) 1,7,11,12 / DE

300g gegrillter Halloumi mit geröstetem Gemüse €10<sup>90</sup>

(Gegrillter Halloumi-Käse mit geröstetem Gemüse der Saison mit Babykartoffeln) 7,11,12

300g Chili Rigatoni mit Parmesan €9<sup>90</sup>

(hausgemachte Pasta, Chili, Austernpilze, Edamame Bohnen, sonnengetrocknete Tomaten, Parmesan) 1,3,7

---

300g Zucchinisalat mit gegrilltem Ziegenkäse €10<sup>50</sup>

(Zucchini, Kirschtomaten, Babyspinat, Lolo, frische Sprossen, Pinienkerne, Sesamöl) 7,8,11

---

150g Panna Cotta mit Himbeeren €4<sup>20</sup>

(hausgemachtes Rezept mit Vanilleschoten, Sahne und Gelatine mit reduzierten Himbeeren) 7

**oliva**  
restaurant



Váha mäsa je uvedená v surovom stave, ostatne váhy sú uvedené po tepelnej úprave. Zmluvné ceny sú uvedené vrátane DPH a sú platné od 01.07.2020

Weight of meat is raw, the other weights are set up after heat treatment. Contract prices are inclusive of VAT and are valid from 01.07.2020

Fleischgewicht wird in Rohzustand angegeben, andere Gewichte sind nach der Wärmebehandlung zu verstehen. Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt. und sind ab dem 01.07.2020 gültig.

Prevádzkovateľ:

A Premium Services, s.r.o., Priekopy 20/A, 821 08 Bratislava, IČO 46192301,  
Zapísaná v OR OS Bratislava I, odd. Sro, vložka 73396/B

Zoznam alergénnych zložiek:

1. Obilniny obsahujúce lepok (t. j. pšenica, raž, jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridné odrody) a výrobky z nich okrem:
  - a) pšeničných glukózových sirupov vrátane dextrózy;
  - b) pšeničných maltodextrín;
  - c) jačmenného glukózového sirupu;
- d) obilnín používaných na výrobu destilátov alebo etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu určeného na liehoviny a iné alkoholické nápoje.
2. Kôrovce a výrobky z nich.
3. Vajcia a výrobky z nich.
4. Ryby a výrobky z nich okrem:
  - a) rybacej želatíny používanej ako nosič vitamínov alebo karoténoidových prípravkov;
  - b) rybacej želatíny alebo rybacieho gleja používaných na čírenie piva a vína.
5. Arašidy a výrobky z nich.
6. Sójové zrná a výrobky z nich okrem:
  - a) úplne rafinovaného sójového oleja a tuku (1);
- b) prírodných zmesných tokoferolov (E 306), prírodného D-alfa-tokoferolu, prírodného D-alfa-tokoferolacetátu, prírodného D-alfa-tokoferolsukcinátu sójového pôvodu;
- c) fytoosterolov a esterov fytoosterolov získaných z rastlinných olejov sójového pôvodu;
- d) fytostanolesteru získaného zo sterolov rastlinného oleja sójového pôvodu.
7. Mlieko a výrobky z neho (vrátané laktózy) okrem:
  - a) srvátky používanej na výrobu destilátov alebo etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu určeného na liehoviny a iné alkoholické nápoje;
  - b) laktitolu.
8. Orechy, t. j. mandle (*Amygdalus communis* L.), lieskové orechy (*Corylus avellana*), vlašské orechy (*Juglans regia*), kešu (*Anacardium occidentale*), pekanové orechy [*Carya illinoensis* (Wangenh. K. Koch)], para orechy (*Bertholletia excelsa*), pistácie (*Pistacia vera*), makadamové orechy a queenslandské orechy (*Macadamia ternifolia*) a výrobky z nich okrem: a) orechov používaných na výrobu destilátov alebo etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu určeného na liehoviny a iné alkoholické nápoje.
9. Zeler a výrobky z neho.
10. Horčica a výrobky z nej.
11. Sezamové semená a výrobky z nich.
12. Kyslíčnik siričitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg alebo 10 mg/liter vyjadrené ako SO<sub>2</sub>.
13. Vlčí bôb a výrobky z neho.
14. Mäkkýše a výrobky z nich.

Krajiny pôvodu mäsa sú uvedené pri každom mäsitom jedle za alergénmi v skratkách:

AT = Rakúsko, CZ = Česká republika, DE = Nemecko, IT = Taliansko, FR = Francúzsko, NL = Holandsko