






MENU



ROLANDO
~ 1997 ~



Predjedlá

Vorspeisen / Starters

1. 100g  **Caprese mozzarella, paradajky, olivový olej, bazalka, bagetka, balsamico** 3,50 €
Caprese Mozzarella, Tomaten, Olivenöl, Basilikum, kleines Baguette
Caprese mozzarella, tomatoes, olive oil, basil, small baguette
2. 100g **Tatársky biftek hovädzia sviečkovica, hrianky- 4 kúsky** 5,90 €
Tatarbeefsteak Rinderfilet mit Toast - 4 Stück
Steak Tartar beef tenderloin and toasts - 4 slides
3. 100g  **Restovaná kuracia pečenka s cibulkou a bagetkou** 2,50 €
Sautierte Hühnerleber mit Zwiebel und Mini-Baguette
Roasted chicken liver with bulb and small baguette
4. 6 ks  **Zapekané slimáky s bylinkovým maslom, syr, mandle, hrianky 2 ks** 4,50 €
6 pieces – Überbackene Schnecken mit Kräuterbutter, Käse und Toast 2 Stück
6 Stk – Roasted escargot with herb butter, cheese and toasts 2 slides

Polievky

Suppen / Soups

5. 0,33l  **Slepačia s mäsom, domácimi rezancami a koreňovou zeleninou** 1,90 €
Hühnerbrühe mit Fleisch, Nudeln und Wurzelgemüse
Chicken broth with meat, home-made noodles and root crop
6. 0,33l  **Paradajková s hoblinami parmezánu a bazalkou** 1,90 €
Tomatensuppe mit Parmesankäse und Basilikum
Tomato soup with Parmesan cheese shavings and basil
7. 0,33l **Cesnaková číra s krutónmi** 1,90 €
Klare Knoblauchsuppe mit Croûtons / Pure garlic soup with croutons
8. 0,33l **Polievka podľa dennej ponuky** 1,90 €
Suppe nach Tagesangebot / Soup as per our daily offer

Hlavné jedlá z grilu




Hauptspeisen vom Grill / Main grilled dishes

9. 200g  **Kurací steak grilovaný so zmesou koreňovej zeleniny na mede** 6,90 €
Gegrilltes Hühnersteak auf Wurzelgemüse mit Honig
Chicken steak grilled with a mixture of root crop with honey
10. 200g  **Kurací steak grilovaný s bylinkovým maslom, preliaty silnou prírodnou omáčkou a s cherry paradajkou** 6,70 €
Gegrilltes Hühnersteak mit Kräuterbutter auf einer starken Fleischsauce
Chicken steak grilled, served with a herb butter, smothered with a strong natural sauce
11. 200g  **Bravčový steak grilovaný, bravčové karé na rozmaríne s cherry paradajkou a maslovou kukuricou** 7,50 €
Gegrilltes Schweinesteak Schweinskarree auf Rosmarin mit Cherrytomate und Buttermais
Pork steak grilled, pork curry on rosemary with cherry tomato and butter corn
12. 200g **Bravčový steak grilovaný, bravčové karé s plátkami gril. jablka preliate višňovou omáčkou z portského vína** 7,50 €
Gegrilltes Schweinesteak Schweinskarree mit Apfelscheiben auf Portwein-Sauerkirschsauce
Pork steak grilled pork curry with the apple slices smothered with a cherry sauce of Port wine
13. 200g **Bravčová panenka, medajlónky v slaninkovom župane** 7,90 €
Schweinsmedaillons Schweinefilet im Speckmantel / Bacon-wrapped pork loin pieces
14. 100g  **Grilovaný hermelín obalený v zmesi korenia na listovom šaláte so šípkovou kresbou a mletými orechami** 5,20 €
Gegrillter Camembert in Gewürzmantel auf Kopfsalat mit Verzierung aus Hagebutten und gemahlenden Nüssen
Grilled Hermelin cheese wrapped in a spice mixture on a lettuce with a hip design and ground peanuts










Hovädzie mäso Rindfleisch / Beef meat


15. 200g  **Hovädzí steak** hovädzia sviečková z býčka s bylínkovým maslom, cherry paradajkou a silnou prírodnou omáčkou 13,90 €
Rindersteak Rinderfilet vom Jungbullen mit Kräuterbutter, Cherrytomate und starker Fleischsauce
Beef steak Beef bull-calf tenderloin with a herb butter, cherry tomato and strong natural sauce
16. 200g  **Rib eye steak** vysoká roštenka na grile s vetvičkou grilovaných paradajok 11,90 € 
preliata silnou prírodnou omáčkou a maslovou kukuricou
Rib-Eye-Steak Hochripp evom Grill mit gegrilltem Tomatenzweig auf starker Fleischsauce und Buttermais
Rib eye steak grilled sirloin with a branch of grilled tomatoes smothered with a strong natural sauce and butter corn
17. 200g **Jelení steak** s grilovanou hruškou, šípkovým dipom a čučoriedkovou omáčkou 15,90 € 
Hirschsteak mit gegrillter Birne, Hagebutten-Dip und Heidelbeersauce
Deer steak with a grilled pear, hip and blueberry sauce
18. 800 g **Misa z grilu pre 4 osoby** 43,90 € 
200 g hovädzí steak, 200g jelení steak, 200g bravčový steak a 200g kurací steak, podávané s grilovanými zemiakmi a cherry paradajkami
Grillplatte für 4 Personen 200 g Rindersteak, 200g Hirschsteak, 200g Schweinesteak und 200g Hühnersteak serviert mit gegrillten Kartoffeln und Cherrytomaten
Grilled dish for 4 persons 200 g beef steak, 200g deer steak, 200g pork steak and 200g chicken steak served with a grilled potatoes and cherry tomatoes

Lahôdky z rýb Fischspezialitäten / Fish specialities


19. 200g  **Grilovaný losos** na bielom víne s ružovým korením 8,90 €
Gegrillter Lachs auf Weissweinsauce mit rosa Pfeffer
Grilled salmon with white wine sauce and pink pepper
20. 250g  **Morský vlk** s grilovaným baklažánom a cesnakovo-jogurtovým dipom 8,90 € 
Wolfsbarsch mit gegrillter Aubergine und Knoblauch-Joghurt-Dip
sea bass with grilled aubergine and garlic-yoghurt sauce
21. 10g **Doblok morský vlk** 0,30 €
Zusatzberechnung für Wolfsbarsch 10 g / For each additional 10 g of sea bass

Naša klasika Nationalgerichte / Local classic meal

22. 150g  **Vyprážený syr eidam** 4,50 €
Paniertes Käse Eidam / Fried Eidam cheese
23. 300g  **Bryndzové halušky so slaninkou** 4,90 € 
Brimsenockerln mit Speck
Local bryndzové halušky potato dumplings with Bryndza (sheep cheese) served with bacon
24. 150g  **Sviečková na smotane** hovädzie mäso špikované slaninkou s knedlíkom 6,90 € 
Lendenbraten auf Sahnesauce mit Speck gespicktes Rindfleisch auf Knödel
Marinated beef tenderloin with bacon larded beef with a dumpling
25. 150g  **Varené hovädzie mäso** s chrenovou omáčkou a knedlíkom 6,90 €
Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsauce und Knödel
Boiled beef with horse-radish sauce and dumpling
26. 150g  **Divinový guláš** s knedlíkom posypaným cibuľkou 6,90 € 
Wildgulasch mit Knödel und Zwiebeln bestreut
Wenison stew with dumpling sprinkled with a bulb
27. 150g  **Bravčový/kurací rezeň** vyprážený 6,30 €
Schweine/Hühnerschnitzel paniert / Pork/chicken chop fried
28. 150g  **Černohorský rezeň** bravčový obalený v zemiakovom cestíčku 7,30 €
kurací rezeň obalený v zemiakovom cestíčku 6,50 €
„Montenegro“-Schnitzel (Schweine/Hühnerschnitzel in Kartoffelteig)
„Montenegrin“ steak (pork/chicken steak in a potato-based batter)

29. 150g  **Devínska pochúťka v zemiakovej placke kuracie prsia,** 7,10 €
bravčová panenka - soté v zemiakovej placke, syr
 Deviner Geschnetzeltes in Kartoffelpuffer Hühnerbrust, Schweinefilet - Geschnetzeltes in Kartoffelpuffer, Käse / Spicy saute tucked inside a potato pancake chicken breast, pork tenderloin - sote in tiny potato dough

Šalátové taniere Salatteller / Salads

30. 300g **Zmes listového šalátu s jogurtovo-limetkovou zálievkou, mozzarellou** 5,20 €
a grilovanými kuracími kúskami
 Gemischter Blattsalat mit Limettensauce, Mozzarella und gegrillten Hühnerstückchen
 Mixed cabbage with lime with lime salad dressing, mozzarella and grilled chicken fillets
31. 300g  **Grécky šalát s fetou a olivami paradajka, paprika, uhorka, cibuľa,** 5,20 €
syr feta, olivy, oregano /7
 Griechischer Salat mit Fetakäse und Oliven Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln,
 Feta, Oliven, Oregano /7
 Greek salad with a feta cheese and olives tomato, pepper, cucumber, onion,
 cheese feta, olives, oregano /7
32. 300g **Šalát s grilovanou mozzarellou v plátkoch Schwarzwaldskej šunky** 5,90 €
na zmesi listových šalátov s paradajkami a bazalkovým olejom
 Salat mit gegrilltem Mozzarella in Schwarzwald-Schinkenscheiben auf gemischtem
 Blattsalat mit Tomaten und Basilikumöl / Salad with a grilled mozzarella
 in Schwarzwald sliced ham on mixtures of lettuce with tomatoes and basil oil
33. 150g **Miešaný šalát paradajkový, uhorkový podľa ponuky** 1,90 €
 Gemischter Salat Tomaten, Gurken nach Angebot
 Mixed salad tomato, cucumber as per offer

Šalát podľa sezónnej ponuky Salat nach Saisonsangebot / Salad as per season offer

Gurmánske špeciality Gourmet-Spezialitäten / Gourmet Specialities

34. 400g  **Pečené bravčové rebierka** v medovej marináde s maslovou kukuricou, 6,90 €
dressing a teplá bagetka 
 Gebratene Schweinerippchen in Honigmarinade, Buttermais, Dressing
 mit frischem Baguette
 Honey-roasted marinated pork ribs with butter corn, dressing and fresh
 hot baguette
35. 400g  **Pečené kuracie krídielka** v bbq pikantnej marináde a zmesi vybraného 6,20 €
korenia, dressing, maslová kukurica a teplá bagetka 
 Gebratene Hühnerflügel in pikanter BBQ-Marinade und ausgewählter
 Gewürzmischung, Dressing, Buttermais und frischem Baguette
 Baked chicken ribs in bbq spicy marinade and in a mixture of selection spice,
 dressing, butter corn and fresh hot baguette
36. 350g  **Hovädzí burger s hranolkami** 150 g mletého hovädzieho mäsa, 8,30 €
teplá bagetka, paradajka, uhorka, ľadový šalát, syr, dressing, slaninka 
a cibuľka, podávané s hranolkami
 Rindfleisch-Burger mit Pommes frites 200 g gehacktes Rindfleisch, frisches
 Baguette, Tomate, Gurke, Eisbergsalat, Käse, Dressing, Speck und knusprige
 Zwiebeln, serviert mit Pommes frites
 Beef burger with pomes frites 200 g of meat loaf, fresh baguette, tomato, cucumber,
 ice lettuce, cheese, dressing, bacon and crispy bulb, served with pommes frites

„Niečo k tomu“ Beilagen / Something on the Side

37. 200g  **Varené zemiaky s maslom** 1,60 €
 Gekochte Kartoffeln mit Butter / Boiled potatoes with butter
38. 200g **Opekané zemiaky** 1,60 €
 Bratkartoffeln / Roasted potatoes
39. 150g  **Karlovarský knedlík** 1,90 €
 Karlsbader Knödel / Karlovar dumpling

40. 150g	 Knedlík <i>Knödel / Dumpling</i>	1,60 €
41. 200g	Grilovaný zemiak v šupke <i>Gegrillte Pellkartoffel / Grilled unpeeled potato</i>	1,60 €
42. 150g	Grilovaná zelenina <i>Gegrilltes Gemüse / Grilled vegetables</i>	2,10 €
43. 150g	 Maslová kukurica <i>Buttermais / Butter corn</i>	1,20 €
44. 200g	Ryža dusená <i>Gedünsteter Reis / Stewed rice</i>	1,60 €
45. 100g	Zelená fazuľka so slaninkou <i>Grüne Bohnen mit Speck / Green beans with bacon</i>	2,10 €
46. 1 ks	 Bagetka <i>Baguette / baguette</i>	0,30 €
47. 25g	Chlieb, pečivo, hrianka <i>Brot, Gebäck, Toast / Bread, rolls, toast</i>	0,20 €

Omáčky

Saucen / Dressings and Sauces for that Finishing Touch


48. 50g	Omáčka BBQ, sladká chilli <i>BBQ Sauce, Süße Chili-Sauce / BBQ Sauce, sweet chilli</i>	1,10 €
49. 100ml	Diabolská, hubová, slivková <i>Teufels-, Pilz-, Pflaumen-Sauce / Devilled, mushroom, plum sauce</i>	1,70 €
50. 50g	 Tatárska omáčka, kečup, horčica, chren <i>Sauce tartare, Ketchup, Senf, Meerrettich / Tartar sauce, ketchup, mustard, horseradish</i>	0,80 €

Sladké pokušenia

Süße Versuchung / Sweet Temptation

51. 180g	 Grilovaná hruška s orechovo-medovou plnkou na lesnom ovocí a poliata jablkovo-škoricovým pyrú <i>Gegrillte Birne mit Nuss- und Honigfüllung auf Waldfrüchten, mit Apfel-Zimtpüree übergossen</i> <i>Grilled pear with nut and honey stuffing of forest fruit, gravied with an apple and cinnamon butter</i>	3,50 €	
52. 90g	 Horúce lesné ovocie s kopčekom zmrzliny, šľahačkou a vaječným likérom <i>Heisse Waldfrüchte mit Eis, Schlagsahne und Eierlikör</i> <i>Hot forest fruit with scoop, whipped cream and eggnog</i>	3,20 €	
53. 150g	 Domáca štrúdlá - podľa dennej ponuky <i>Strudel - nach Tagesangebot / Strudel - as per daily offer</i>	2,10 €	
54. 120g	 Domáca jablková torta posypaná cukrom a poliata toppingom <i>Hausgemachter Apfelkuchen mit Puderzucker und Topping</i> <i>Apple cake springled with sugar and topped with topping</i>	1,90 €	
55. 150g	 Palacinky s nutelou/džemom <i>Nutella/Marempalde Pfannkuchen / Nutela/jam pancakes</i>	2,10 €	
56. 200g	 Staročeské palacinky so slivkovým lekvárom, makom, cukrom, preliate maslom <i>Alt-Böhmische Pfannkuchen mit Pflaumenmuss, Mohn, Zucker, übergossen mit Butter</i> <i>Old-Czech pancakes with a plum jam, poppy, sugar, spilled with butter</i>	3,50 €	
57.	 Crème brûlée francúzsky vanilkový krém ozdobený čerstvým ovocím a toppingom flambovaným pred hosťom <i>Crème brûlée französische Vanillecreme mit frischem Obst, Topping, vor dem Gast flambiert</i> <i>Crème brûlée French vanilla cream decorated by fresh fruit and the show cooking of topping flambé</i>	3,90 €	
58. 30g	 Domáca zmrzlina podľa ponuky <i>Hausgemachte Eiscreme nach Angebot / Homemade ice cream as per offer</i>	0,60 €	

Hmotnosť mäsa je uvedená v surovom stave.

 Milí hostia, spýtajte sa na Vašu zľavu obsluhujúceho personálu

Všetky ceny sú uvedené v €, vrátane DPH.

Polovičné porcie sú účtované 70% z hodnoty jedla.

Zoznam Alergénov:

- | | | |
|---------------------|----------------------------|---------------------------------------|
| 1 - obilniny | 6 - sójové zrná | 11 - sezamové semená |
| 2 - kôrovce | 7 - mlieko, laktóza | 12 - oxid siričitý, siričitany |
| 3 - vajcia | 8 - orechy | 13 - vlčí bôb |
| 4 - ryby | 9 - zeler | 14 - mäkkýše |
| 5 - arašidy | 10 - horčica | |



Vlastná domáca výroba



Vynikajúce, treba vyskúšať



Dôležitá informácia



Novinka



- Reštaurácia



- Wellness



- Ubytovanie



- Fitness



- Squash



- Aerobic



- Parking



Otvorené: Pondelok – Nedela: 10:00 – 22:00 hod.

Reštaurácia „ROLANDO”

Adresa: Na Hriadkach 51 , Devínska Nová Ves , Bratislava

Kontakt: Reštaurácia: 02/ 645 362 79 , Rezervácie akcií na: 02 / 645 362 79

Rezervácie: Fitness, Aerobic ,Squash na: 02 / 645 36 278

FB: Rolando, Rolandodnv

e-mail: rolando@rolando.sk

www.rolando.sk

Open: Monday – Sunday: 10:00 – 10:00 p.m.

Restaurant „ROLANDO”

Address: Na Hriadkach 51 , Devínska Nová Ves , Bratislava

Contact: Restaurant: 02/ 645 362 79 , Event Reservations on: 02 / 645 362 79

Reservations: Fitness, Aerobic, Squash on : 02 / 645 36 278



Rolando, Rolandodnv

e-mail: rolando@rolando.sk

www.rolando.sk