

La Taverna di Manu

PREDJEDLÁ-ANTIPASTO

Carpaccio di Bresaola IGP - 13.50 euro - 15

Bresaola Carpaccio s rukolou, parmezánom a balzamikovým octovým krémom

Bresaola Carpaccio with Rocket, Parmesan and Balsamic Vinegar Cream

Caprese di Bufala - 14.50 euro - 7

Paradajky, mozzarella z byvolieho mlieka, olivový olej, bazalka

Tomatoes, buffalo mozzarella, olive oil, basil

Verdure grigliate con Burrata - 15.00 euro - 7, 15

Cuketa, paprika, baklažán Burrata - Zucchini, peppers, aubergines and Burrata

Insalata di mare - 18.00 euro - 4, 9, 15

Morský šalát s mrkvou, čiernymi olivami a zelerom

Seafood salad with carrots, black olives, and celery

POLIEVKY-ZUPPE

Zuppa di pomodoro - 5.50 euro - 9

Paradajková polievka - Tomato soup

CESTOVINY-PASTA

Gnocchi di patate al pesto di Basilico - 12.50 euro - 1, 3, 8, 9, 15

Zemiakové gnocchi s bazalkovým pestom - Potato gnocchi with basil pesto

Penne alla Boscaiola - 14.50 euro - 1, 3, 7

Penne alla Boscaiola s hubami, cibuľou, varenou šunkou a smotanou

Penne alla Boscaiola with mushrooms, onion, cooked ham and cream

Penne alla Puttanesca - 14.50 euro - 1, 3, 7, 9, 15

Cestoviny penne v paradajkovej omáčke s čiernymi olivami, kaparami a cesnakom

Penne pasta in tomato sauce with black olives, capers, and garlic

Spaghetti Carbonara - 15.50 euro - 1, 3, 7

Tagliatelle alla Bolognese - 15.50 euro - 1, 3, 7

La Taverna di Manu

Tonnarelli alla Gricia - 15.50 euro - 1, 3, 7

Tonnarelli alla Gricia s ochuteným bravčovým líčkom, syrom Pecorino a čiernym korením
Tonnarelli alla Gricia with seasoned pork cheek, Pecorino cheese and black pepper

Tagliatelle alla Scivolona - 15.50 euro - 1, 3, 15

Tagliatelle alla Scivolona s cesnakom, olejom, čili papričkou, petržlenovou vňaťou a
citrónom, všetko v surovom stave

Tagliatelle alla Scivolona with garlic, oil, chili pepper, parsley, and lemon, all raw

Gnocchi alle Vongole, rucola e pachino - 17,50 euro - 1, 4, 7, 15

Gnocchi s mušľami, rukolou a cherry paradajkami
Gnocchi with clams, rocket and cherry tomatoes

Linguine gamberi e zucchine - 17,50 euro - 1, 4, 7, 15

Cestoviny linguine s krevetami a cuketou - Linguine pasta with shrimp and green zucchini

Penne Salmone e panna - 19,50 euro - 1, 4, 7, 15

Cestoviny penne s lososom a smotanou - Penne pasta with salmon and cream

Tagliatelle ai funghi Porcini - 19.50 euro - 1, 3, 7, 15

Tagliatelle s dubakmi - Tagliatelle with porcini mushrooms

Tonnarelli allo scoglio - 20,50 euro - 1, 3, 4, 7, 15

Tonnarelli cestoviny s mušľami, krevetami, kalamármí, slavky
Tonnarelli pasta with clams, shrimps, calamari and mussels

Linguine Zafferano, Cozze e pecorino - 21,50 euro - 1, 3, 4, 7, 15

Cestoviny Linguine so šafranom, mušľami a syrom pecorino
Linguine pasta with saffron, mussels and pecorino cheese

RISOTTI

Risotto allo Zafferano - 15,00 euro - 1, 7

Šafránové rizoto - Saffron Risotto

Risotto ai gamberetti - 17,50 euro - 1, 4, 7, 15

Krevetové rizoto - Shrimp risotto

La Taverna di Manu

HLAVNÉ JEDLÁ-SECONDI

Melanzane alla Parmigiana - 17,50 euro - 7, 9, 15

Baklažán parmigiana - Eggplant Parmigiana

Straccetti di vitella, rucola, pachino, Grana Padano - 19,50 euro - 7, 15

Tel'acie prúžky s cherry paradajkami, rukolou a syrom Grana Padano

Veal strips with cherry tomatoes, rocket, and Grana Padano cheese

Pollo ai peperoni - 20,50 euro - 9, 15

Kuracie stehná v paradajkovej omáčke s paprikou, rímsky spôsob

Chicken thighs in tomato sauce with peppers, Roman style

Scaloppina di Vitello al limone con spinaci - 23,50 euro - 1, 7

Tel'ací rezeň s citrónom a špenátom - Veal escalope with lemon and spinach

Trancio di tonno alla mediterranea, spinaci aglio, olio - 26,50 euro - 4, 15

Tuniakový steak v stredomorskom štýle so špenátom, cesnakom, olejom a čili papričkou

Mediterranean-style tuna steak with spinach, garlic, oil, and chili pepper

ŠALÁTY-INSALATE

Insalata mista - 8,50 euro

Miešaný šalát - Mixed salad

Avocado - 12,50 euro - 8

Rukola, avokádo a vlašské orechy s cherry paradajkami a olivami

Arugula, avocado and walnuts with cherry tomatoes and olives

Uovo sodo e tonno - 13,50 euro - 1, 4, 15

Miešaný šalát, vajíčko natvrdo, tuniak, olivový olej a balzamikový ocot

Mixed salad, hard-boiled egg, tuna, olive oil and balsamic vinegar

PRÍLOHA-CONTORNI

Patate al forno - 5.00 euro - 15

Pečené zemiaky - Roasted potatoes

Spinaci al burro - 5.00 euro - 7, 15

Špenát s maslom - Spinach with butter

La Taverna di Manu

Verdure grigliate - Grilovaná zelenina - 7.50 euro - 15

Baklažán, cuketa, paprika, olivový olej, cesnak, bazalka

Eggplant, courgettes, peppers, olive oil, garlic, basil

PIZZE

Focaccia al rosmarino sale e olio - 7,50 euro - 1

Focaccia rozmarín, sol', olivový olej - Focaccia with rosemary, salt and oil

Margherita - 10,50 euro - 1, 7

Pizza Margherita: pomodoro, mozzarella, basilico

Pizza Margherita: tomato, mozzarella and basil

Cotto: pom., mozzarella e prosciutto cotto - 11,50 euro - 1, 7

Pizza Cotto: pomodoro, mozzarella a varená šunka

Pizza Cotto: tomato, mozzarella and cooked ham

Vegetariana: pom.,mozz., melanzane, zucchine, peperoni - 15,50 euro - 1, 7, 15

Pizza Vegetariana: paradajky, mozzarella, cuketa a paprika

Pizza Vegetarian: tomato, mozzarella, aubergines, courgettes, peppers

Diavola: pom. Mozz., spianata Romana piccante - 13,00 euro - 1, 7

Pizza Diavola: pomodoro, mozzarella, pikantná rímska Spianata

Pizza Diavola: tomato mozzarella, and spicy Roman Spianata

Montanara: pom., mozzarella, prosciutto crudo - 13,00 euro - 1, 7

Pizza Montanara: pomodoro, mozzarella, surová šunka

Pizza Montanara: tomato, mozzarella, raw ham

4 Formaggi: mozz.,gorgonzola,parmigiano,provola - 14,50 euro - 1, 7

Pizza 4 formaggi: mozzarella, gorgonzola, parmezán, údená provola

Pizza 4 formaggi: mozzarella, gorgonzola, parmesan, smoked provola

Bolzano:mozz.,guanciaie,maiale,uovo,pecorino -14,50 euro - 1,3,7,15

Pizza Bolzano: mozzrella, bravčové líčka, vajce a syr pecorino

Pizza Bolzano: mozzrella, pork cheek, egg and pecorino cheese

al tonno: mozz., cipolla rossa, tonno, olive nere - 14,00 euro - 1, 4, 7

Pizza al tonno: mozzarella, červená cibuľa, tuniak a čierne olivy

Pizza al tonno: mozzarella, red onion, tuna and black olives

La Taverna di Manu

Manu: pom., mozzarella, salsiccia, funghi - 14,50 euro - 1, 7

Pizza Manu: pomodoro, mozzarella, umbrijská klobása a šampióny

Pizza Manu: tomato, mozzarella, Umbrian sausage and mushrooms

Tricolore: pom., mozzarella, prosciutto, crudo, rucola, parmigiano - 14,50 euro - 1, 7

Pizza tricolore: pomodoro, mozzarella, surová šunka, rukola, parmezán

Pizza Tricolore: tomato, mozzarella, raw ham, rocket, parmesan

Marinara: pom., origano, acciughe, aglio, capperi, basilico - 14,50 euro - 1, 4, 7, 15

Pizza Marinara: pomodoro, oregano, ančovičky, cesnak, kapary, bazalka

Pizza Marinara: tomato, oregano, anchovies, garlic, capers, basil

Pizza Lussuriosa: Parmigiano Reggiano 12 mesi, Mozzarella, Mortadella Bologna con pistacchi, Mozzarella di Bufala Campana, pistacchi, gocce di crema di aceto balsamico - 15,50 euro - 1, 7, 8

Pizza Lussuriosa: Parmigiano Reggiano 12 mesiacov, Mozzarella, Mortadella Bologna s pistáciami, Mozzarella di Bufala Campana, pistácie, kvapky balzamického octového krému

Pizza Lussuriosa: Parmigiano Reggiano 12 months, Mozzarella, Mortadella Bologna with pistachios, Mozzarella di Bufala Campana, pistachios, drops of balsamic vinegar cream

La Taverna di Manu

DEZERTY-DOLCI

Ovocny salat - Tiramisu - 1, 7 - Tortino al cioccolato - 6.50 euro

NÁPOJE-BEVANDE

Rajec sýtená/jemne sýtená/nesýtená 250 ml. - 3.00 euro

Vinea biela 250 ml. - 3.00 euro

Džus Curiosa pomaranč, multi, jablko 200 ml. - 3.50 euro

Kofola Original 250 ml. - 4.00 euro - Royal Crown Cola 250 ml. - 4.00 euro

Targa Florio Sicilia pomaranč, citron, tonic, 250 ml. - 4.00 euro

Voda San Pellegrino perliva 750 ml.- Voda Panna neperliva 750 ml. - 5.00 euro

LIMONÁDY Z LISOVANEHO OVOCIA 1 LT.

Mango/Marakuja - Grep/černý rybes, - Drači ovocie - Aloe/egreš - 10.00 euro

BIRRA ITALIANA E SLOVACCA - TALIANSKE A SLOVENSKE PIVO

Pivo Peroni alkohol/nealko 330 ml. - Birell pomelo grep 500 ml. - 3.50 euro

ALKOHOL

Limoncello 0,04 lt. - 4.50 euro - Amaro del Capo 0,04 lt. - 4.50 euro

Grappa Italiana 0,04 lt. - 4.50 euro - Aperol Spritz - 9.50 euro

Limoncello Spritz - 9.50 euro

CAFFETTERIA

Caffè - 2.50 euro - Caffè lungo - 3.00 euro

Caffè doppio - 4.50 euro, - Latte macchiato - 5.50 euro

Caj s medom - 3.50 euro - Cappuccino - 4.50 euro

La Taverna di Manu

ALERGÉNY V POTRAVINÁCH/ FOOD ALLERGENS

VÝSKYT PRÍSLUŠNÉHO ALERGÉNU JE PRI JEDLÁCH UVEDENÝCH TOMTO JEDÁLNOM LÍSTKU VYZNAČENÝ PODĽA NASLEDUJÚCEHO ZOZNAMU (15 ALERGÉNOV):

THE PRESENCE OF FOOD ALLERGEN IN MEALS IS INDICATED ACCORDING TO THE FOLLOWING LIST (15 ALLERGENS):

1. OBILNINY OBSAHUJÚCE LEPOK (T. J. PŠENICA, RAŽ, JAČMEŇ, OVOS, ŠPALDA, KAMUT , ALEBO ICH HYBRIDNÉ ODRODY).
CEREALS CONTAINING GLUTEN (I.E. WHEAT, RYE, BARLEY, OATS, SPELT, KAMUT OR THEIR HYBRIDISED STRAINS)
 2. KÔROVCE A VÝROBKY Z NICH.
 3. VAJCIA A VÝROBKY Z NICH.
 4. RYBY A VÝROBKY Z NICH
 5. ARAŠIDY A VÝROBKY Z NICH. PEANUTS AND PRODUCTS THEREOF.
 6. SÓJOVÉ ZRNÁ A VÝROBKY Z NICH SOYBEANS AND PRODUCTS THEREOF
 7. MLIEKO A VÝROBKY Z NEHO. MILK AND PRODUCTS THEREOF
 8. ORECHY, KTORÝMI SÚ MANDLE, LIESKOVÉ ORECHY, VLAŠSKÉ ORECHY, KEŠU, PEKANOVÉ ORECHY, PARA ORECHY, PISTÁCIE, MAKADAMOVÉ ORECHY A QUEENSLANDSKÉ ORECHY A VÝROBKY Z NICH.
NUTS I.E. ALMONDS, HAZELNUTS, WALNUTS, CASHEWS, PECAN NUTS, BRAZIL NUTS, PISTACHIO NUTS, MACADAMIA NUTS, AND QUEENSLAND NUTS AND PRODUCTS THEREOF.
 9. ZELER A VÝROBKY Z NEHO. CELERY AND PRODUCTS THEREOF.
 10. HORČICA A VÝROBKY Z NEJ. MUSTARD AND PRODUCTS THEREOF.
 11. SEZAMOVÉ SEMENÁ A VÝROBKY Z NICH.
SESAME SEEDS AND PRODUCTS THEREOF
 12. OXID SIRIČITÝ SO₂ A SIRIČITANY V KONCENTRÁCIÁCH VYŠŠÍCH AKO 10 MG/KG ALEBO 10 MG/L.
SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES AT CONCENTRATIONS OF MORE THAN 10MG/1KG OR 10MG/1 LITRE.
 13. VLČÍ BÔB A VÝROBKY Z NEHO. LUPIN AND PRODUCTS THEREOF.
 14. MÄKKÝŠE A VÝROBKY Z NICH. MOLLUSCS AND PRODUCTS THEREOF.
 15. CESNAK VÝROBKY Z NEHO. GARLIC.
- AK STE ALERGICKÝ NA POTRAVINY A MÁTE AKÉKOĽVEK NEJASNOSTI, OBRÁŤTE SA PROSÍM NA NÁŠ PERSONÁL.
REMEMBER, IF YOU ARE ALLERGIC TO A FOOD AND ARE IN ANY DOUBT, SPEAK TO A MEMBER OF OUR STAFF.