

RISOTTO AU SAFRAN

šafránové risotto s hovädzím špikom na zemiakovej hrianke, pečené ovčie pecorino crumble (1,3,7) 300g

(saffron risotto with beef lard on potato toast, roasted mutton pecorino crumble)

17,90€

BURGER À LA COLETTE

Casserole hovädzie líčko burger na hubách, nakladaná karotka, konfitované cibulky, kravský zrejúci syr Comté, poľníček a French Fries s našou majonézou (1,3,7) 350g

(Casserole beef cheek burger on mushrooms, pickled carrot, confit onions, ripening Comté cow cheese, black pepper and French Fries with our mayonnaise)

18,50€

JOUE ET RATATOUILLE

dusené hovädzie líčko Casserole, zemiakové pyrė s prepáleným maslom, ratatouille v chrumkavom ceste, kyslé mlieko zmiešané s bylinkovým olejom, nakladaná karotka a cibuľa (1,3,7) 300g

(stewed beef cheek Casserole, potato puree with brown butter, ratatouille in crispy dough, sour milk mixed with herbal oil, pickled carrot and onion)

18,90€

CHIMICHURRI STEAK

jemný hovädzí flank s homemade smoked red chimichurri omáčkou a pravými domácimi French Fries (7) 300g

(tender beef flank with homemade smoked red chimichurri sauce and real homemade French Fries)

19,90€

niečo "on the side"

FRENCH FRIES

dvakrát vyprážené francúzske French Fries s majonézami: pomarančová a harrisa (3) 150g

5,90€

MALÝ ŠALÁT

poľníček, rímske listy a frisée polievané Francúzskym dresingom z horčice s kôprom (10) 50g

3,90€

SIGNATURE DESSERT

nechajte sa prekvapiť špecialitou šéfkuchára 110g

6,90€

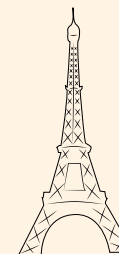
Alergény:

1. Obilniny obsahujúce lepek. 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. 8. Orechy. 9. Zeler a výrobky z neho. 10. Horčica a výrobky z nej. 11. Sesamové semená a výrobky z nich. 12. Oxid siričitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg alebo 10 mg/l. 13. Vlní bôb a výrobky z neho. 14. Mäkkýše a výrobky z nich.

PARÍŽ NA TANIERI

by

COLETTE



MODERN FRENCH CUISINE
starting 5pm

SHARING STARTERS

TARAMA

nátierka z pečených rýb, olivový olej s limetkou, grilovaný pór, kaviár a pecorino, kôpor, chlieb (1,3,4,10) 130g
(baked fish spread, olive oil with lime, grilled leek, caviar and pecorino, dill, bread)

11,90€

BELUGA (VEGAN)

marinovaná 'Beluga' šošovica s domácim cicerovým krémom, biela reďkovka, dochutené sezónnymi bylinkami a granátovým jablkom 250g
(marinated 'Beluga' lentils with homemade chickpea cream, white radish, seasoned with seasonal herbs and pomegranate)

12,90€

GRAVLAX CARPACCIO

48 hodín marinovaný losos s kurkumovým dresingom, smotanou, horčicou, zdobený bielym makom (3,4,7,10) 120g, chlieb (1)
(48-hour marinated salmon with turmeric dressing, cream, mustard, decorated with white poppy, bread)

13,90€

SALAD NICOISE

vlašný Nicoise šalát s maslovým tuniakom, zemiakový fondán a bulgur, zelená fazuľka, sladkokyslé Beef paradajky, francúzsky dresing s kôprom, čierne olivy, pošírované vajíčko, červená cibuľa (3,4,7,10) 250g
(Nicoise salad with butter tuna, potato fondant and bulgur, green beans, sweet and sour Beef tomatoes, French dressing with dill, black olives, poached egg, red onion)

14,90€

TARTARE DE BOEUF

krájaný na malé kocky hovädzí tatarák s chrumkavou horčicou, lesné čučoriedky a chrumková bazalka, cviklová cibuľa, bylinky, ovčie pecorino a domáci zemiakový chlieb s hnedým maslom (1,3,7,10) 200g
(knife-cut beef tartare with crispy mustard, wild blueberries and crispy basil, beetroot, herbs, sheep pecorino & homemade potato bread with brown butter)

15,50€

BURRATA TRUFFLE

krémová Burrata s kampotským korením a čerstvou jesennou hľúzvokou, jalapeño olej, grilovaná baby brokolica, vaječná pena (3,7) 200g
(creamy Burrata with Kampot spices and fresh autumn truffle, jalapeño oil, grilled baby broccoli, egg mousse)

16,90€

VITELLO SAUMON

teľací valček sous-vide prekrytý espumou z pečeného lososa, paradajkové compote, smažené capari kvietky, capari plody, posypané paradajkovým prachom a trebulkou (4,7) 150g, chlieb (1)
(veal roll sous-vide covered with espuma from baked salmon, tomato compote, fried capari flowers, capari fruits, sprinkled with tomato dust and treble, bread)

16,90€

FOIE GRAS

podávaná s našim domácim coffee praliné, sezónne ovocie alebo zelenina poliatá medom a rúžovým korením (8) 140g, chlieb (1)
(served with our homemade coffee praline, seasonal fruit or vegetables drizzled with honey and pink pepper, bread)

17,90€

Bezlepkový (glutenfree) chlieb za príplatok 2€.

SOUP

FRENCH OIGNON

tradičná cibuľová polievka, smotanový toast so zrejmým syrom Comté, stonkový zeler, chrumková šalotka a korenie z ančovičiek by chef (1,3,4,7,9) 250ml
(traditional onion soup, cream toast with ripening Comté cow cheese, celery stalk, crispy shallots and anchovy pepper by chef)

7,90€

MAIN DISHES

SAUCISSON BRIOCHÉ

pečená bravčová sekaná s bylinkami a maslovej brioške, korenistá mäsová omáčka, nakladaná horčica a čerstvý majorán (1,3,7,10) 250g
(roasted pork meatloaf with herbs and butter brioche, spicy meat sauce, pickled mustard and chives, fresh marjoram)

14,90€

JAHŇACÍ BOURGUIGNON

pomaly dusené jahňacie ragú s domácimi vaječnými cestovinami, korenené zemiaky, sladký citrón, sušené olivy a pecorino (1,3,7) 250g
(slow-braised lamb ragout with homemade egg pasta, seasoned potatoes, sweet lemon, dried olives and pecorino)

15,90€

- MOCKTAILS -

La Fayette 5,90€

čerstvá pomarančová a grepová šťava,
Giffard jahodový sirup - 2dl

Molière 5,90€

Giffard Bitter sirup a limonádový základ,
čerstvá mäta - 2dl

- NEALKO -

Tonic Water 2,80€ 2dl

Tonic Bitter 2,80€ 2dl

Budiš- jemne perlivá 1,30€ 3,3dl

ICONIC 2,90€ White Grape 3,3dl Bitter Orange 3,3dl Cola 3,3dl Cola Zero 3,3dl

Colette Boutique s.r.o.
Karpatské námestie 7770/10A,
831 06 Bratislava, Slovenská republika
Prevádzka:
Križna 8, 811 07 Bratislava, Slovenská republika

Email: info@colette.sk
Tel: 0915 287 925

Instagram @colette.jadore
Facebook: Colette- Gourmand Boutique

Otváracie hodiny

Pondelok - zatvorené
Utorok 16:00 - 22:00
Streda 16:00 - 22:00
Štvrtok 16:00 - 22:00
Piatok 16:00 - 23:00
Sobota 16:00 - 23:00
Nedeľa - zatvorené



- KÁVA -

Espresso 8g	1,20€
Espresso lungo 8g	1,20€
Espresso doppio 16g	2,20€
Espresso americano 8g	1,20€
Espresso macchiato 8g	1,60€
Espresso tonic 2dl	3,50€
Cappuccino 1,5dl	2,20€
Flat white 1,5dl	3,00€
Caffe latte 2,5dl	2,40€
Latte macchiato 3dl (vanilkové alebo kokosové) + 0,20€	2,40€
Ice caffe 3dl	3,20€
Chai latte (s kávou/bez kávy) 2,5dl	3,00€ / 2,20€

- ČAJ -

Sypaný (podľa výberu - francúzsky čaj značky Kusmi Tea) 3dl	2,90€
Čerstvý čerstvý (mäta, zázvor) 3dl	2,90€

- LIMONÁDY -

Bazovo - grepová 3dl	4,00€
Mirabelková 3dl	4,00€
Rebarborová 3dl	4,00€
Jahodovo-limetková 3dl	4,00€

- WHITE WINE -

0,1L/0,75L

Envie de Liberté, Luberon 3,90€ / 25€

ovocné suché, aromatické, citrusové
Vermentino 70%, Grenache Blanc 30%
Rhône / France

Sauvignon Blanc Destinée 4,20€ / 29€

suché, elegantné, gourmand
Krásna vôňa maracuje a citrusov
snúbiaca sa s tónmi bielych kvetov
Loire Valley / France

**La Chablisienne – Petit Chablis
Vibrant** 39€

suché, iskrivé víno, plné zrelého ovocia
100% Chardonnay
Chablis/ France

- ROSE -

0,1L/0,75L

Charlotte rosé 2021 3,20€ / 22€

AOP, L'ahké, svieže
a elegantne ovocné rosé
Vignerons de Saint-Tropez
Provence, France

- RED WINE -

0,1L/0,75L

Versant Sud 2019 3,90€ / 25€

Syrah, Grenache
Slnečné, malinové, svieže a gourmand
Luberon / France

OKRIS, Ventoux 2018 3,50€ / 23€

Grenache, Syrah
Zmyselné, zrelé jahody
Rhône / France

Côtes du Rhône Belleruche 35€

Štavnatá chuť plná červeného ovocia
Grenache & Syrah
M. Chapoutier
Rhône Valley/ France

Château Escot 2015 44,90€

Cru Bourgeois, Haut Médoc
Excelentná definícia tmavého ovocia.
Bordeaux / France

- SPARKLING WINE -

0,1L/0,75L

Champagne Gosset Grande 75€

réserve Brut
Champagne / France
Chardonnay 45%, Pinot Noir 45%, Pinot
Meunier 10%
Oldest Champagne Founded in 1584

Prosecco Millesimato DOC 3,50€ / 23€

Brut
osviežujúce
kvetinkovo-ovocné bublinky
Glera 100%
Vinárstvo: Contarini Viní e Spumanti
Veneto/ Italy

Prosecco Rosé DOC Millesimato 3,20€ / 22€

Extra Dry
85% Glera, 15% Pinot Nero
Harmonické a svieže ružové bublinky
Vinárstvo: Contarini Viní e Spumanti
Veneto / Italy

- FINGER FOOD -

GUACAMOLE

Avokádo, koriander, limetka, olivový olej, červená
cibuľa, biela reďkovka & Piment d'Espelette

podávame s domácimi zemiakovým chlebom
150g (A: 1)

8,90€

CASHEW & BEETROOT

Krémové kešu orechy s červenou repou, s kyslou
bielou reďkovkou, granátové jablko & Piment
d'Espelette

podávame s domácimi zemiakovým chlebom
150g (A: 1, 8,11)

8,90€

- COCKTAILS -

Golden Boy 7,90€

MOM Rock gin , Tonic Water, citrón &
tymián - 2dl

Monaco Love 7,90€

MOM Love gin , Ružový grep a Bitter
tonic, grep & bazalka - 2dl

L'Hossegor 8,90€

Croft Twist, MOM Rock gin, bazový sirup
& pomaranč - 2dl

Old Fashioned 8,90€

Jack Daniel's whisky, Angostura bitter &
cukrový sirup - 1dl

Negroni 'ROCK' 7,90€

MOM Rock gin, Campari, La Copa Rojo
vermut - 1dl

Cosmo Colette 7,90€

Vodka, Triple Sec Curacao, lyžička
rebarborového sirupu & limetková šťava
- 2dl

Pink French 75 8,90€

MOM Love gin, Prosecco, rebarborový a
jahodový sirup & citrónová šťava - 2dl

St. Tropez 8,90€

Bumbu Original Rum, Ginger Beer tonic,
bazový sirup, mäta, zázvor & citrón
- 2,5dl

Hermès Spritz 8,90€

Campari, prosecco, pomarančová šťava,
mirabelkový sirup - 2dl

Dirty Versailles 8,90€

Bumbu Original Rum, cukrový sirup &
limetková šťava - 2dl

