

**GALÉRIA
KONTAJNER**

art
food
coffee

UMENIE Z KONTAJNERA

Tieto dva pojmy možno nejdú na prvé počutie úplne k sebe, ale v novovzniknutnej Galérii Kontajner sa presvedčíte o opaku. Nepredstavujte si žiaden "kôš s odpadkami", ktorého sa chce každý zbaviť. Základ stavby je tvorený z lodných prepravných kontajnerov, ktoré sú spojené v jeden celok.

V spolupráci s Vysokou školou výtvarných umení a Galériou mesta Bratislavy vzniká v priestoroch Kontajnera miesto, ktoré má v úmysle poukázať na to, že aj z použitých vecí môže vzniknúť umenie, ktoré patrí do galériei.

Víziou tejto galérie bude ukázať materiály, ktoré už mnohí z nás považujú za odpad a cez diela umelcov sa tak zamyslieť nad našou planétou a myšlienkou recyklovania. Zámerom je nielen priblížiť umenie ľuďom, ktorí bežne do galériei neprichádzajú, ale aj podporiť myšlienku opakovaného využitia vecí.

KUCHYŇA Z KONTAJNERA

Charakteristická kuchyňa s použitím najkvalitnejších surovín od overených slovenských dodávateľov. Snažíme sa variť tak, ako varili naše staré mamy, ale s novými technologickými postupmi. Držíme sa hesla „kvalitne a jednoducho“. Z nášho jedálneho lístka si určite vyberie každý, myslíme aj na zdravie našich najmenších. Budeme sa snažiť priniesť zákazníkovi nové spojenie chutí, lokálnych aj netradičných surovín a toto všetko s veľkou dávkou poctivosti.

JFR BULLS

dodávateľ hovädzieho mäsa a steakov

JFR Bulls Náš dodávateľ hovädzieho mäsa a steakov.

Koncept produkcie kvalitného hovädzieho mäsa vznikol nedávno. Partia nadšencov (renomovaný chovateľ, praktický veterinár, ekonóm) založila farmu na chov v okolí Bratislavy. Máme vlastný chov dobytku cca 400 kusov zložených zo slovenského strakatého býka, Angus Aberdeen a kríženca, Belgického modrého býka. Veľkou výhodou je, že pokrývame všetky fázy od narodenia cez vlastnú rozrábku, až po mäsiara ktorý pripraví mäso podľa potrieb zákazníka. Máme výnimočnú kvalitu mäsa či už čerstvého, odležaného, alebo vyzretého suchým alebo mokrým zrením. Držíme sa zásady, čo dáme zvieratú to sa nám vráti, čo ocení hlavne náš zákazník a v neposlednom rade konzument.

RYBÁRSTVO STUPAVA

Rybárstvo sa nachádza na úpäť Malých Karpát priamo v samotnom srdci zámockého parku mesta Stupava.

Na tomto unikátnom mieste sa začalo s chovom rýb ešte za grófa Pálffyho. Dnes máme už naše rybárstvo modernizované, ale stále ekologicky prírodné.

Na 15 rybníčkoch sa zaoberáme chovom tých najkvalitnejších slovenských EKO rýb.

U nás si môžete EKO ryby pozrieť v ich prirodzenom prostredí.

EKO-ryba je ryba, ktorá je chovaná a žije vo svojom prirodzenom prostredí od vyliahnutia z ikry až po vylovenie. To znamená, že nie je vychovávaná v recirkulačných plastových systémoch a nádržiach alebo v betónových rybníčkoch, ale v rybníčkoch v ktorých prirodzene žije v prírode.

Ryby z EKO chovu majú tradičnú prirodzenú chuť, nie sú mastné, koža aj mäso má prirodzené zafarbenie.

SEZÓNNY JEDÁLNY LÍSTOK

 podávame aj bezlepkové  podávame aj bezlaktózové

RAŇAJKY:

Pondelok - piatok OD 7:30 DO 10:30 | Sobota a nedela OD 8:00 DO 14:00

Miešané vajíčka s údeným pstruhom na čerstvom chlebe 5,90 €
150g (1,3,4,7)

Vajce Benedikt / Fiorentinne s avokádom 5,90 €
150g (1,3,7)

Kontajner odporúča

Shakshuka 5,90 €
tradičné izraelské raňajky 150g (3)

Anglické raňajky 5,90 €
dusená fazuľa, vajce, grilované párky, slanina 150g (3)

Chlieb galéria 5,90 €
opečený na masle so šunkou, treným syrom a špenátom 150g (1,3,7)

Kontajner odporúča

Vaječná omeleta / Ham & Eggs 4,90 €
150g (3,7)

Pohánková kaša s medom, 4,90 €
čiernym sezamom a ovocím 160g (7,11)


Krupičná kaša s javorovým sirupom, 3,90 €
praženými lieskovicami a topeným maslom 160g (1,7,8)

Domáce lievance 5,90 €
s tvarohovým krémom, čokoládou a ovocím 150g (1,3,7)


Príplatok za bezlepkové pečivo 1,90 €

PREDJEDLÁ:

Tartare 10,90 €
z hovädzej sviečkovice 100g
Somelier odporúča: Michel Chapoutier-Grenache „MARIUS“, 2018, Cotes du Rhone, Francúzsko

Údený pstruh 6,90 €
chrenová pena, zemiakové rosti 120g 4,7

Somelier odporúča: Viña Montes-Chardonnay Special „ALPHA“ 2015, Casablanca Valley, Čile

Bryndzová nátierka 4,50 €
medvedí cesnak, píniové oriešky, pohánkový chlieb 120g 1,7,8
Somelier odporúča: Chateau Rúbaň-Cabernet Sauvignon rosé, polosuché, 2019, J.V.O, Slovensko

Restované krevety 7,90 €
na cesnaku, avokádová pena, bagetka 120g 1,2,3,14 
Somelier odporúča: Saint Clair-Sauvignon Blanc Kingfisher Bay 2019, Marlborough, Nový Zéland

Kontajner odporúča

POLIEVKY:

Tradičný hovädzí vývar mrvenička, zelenina, trhaný krk 0,25l 1,3,9 🍷 🍷	3,50 €	Špargľový krém grilovaná baby špargľa, slaninový chips 0,25l 7 🍷	4,90 €
Thajská polievka restované krevety, morčacie prsia 0,25l 2,4,6,8,9,11,14 🍷 🍷	4,90 €	Polievka podľa dennej ponuky 0,25l	2,10 €

HLAVNÉ JEDLÁ:

Grilovaný jester brokolicové pyré, quinoa, zeleninový demi glace 160g 4,6,9 🍷 🍷 <i>Somelier odporúča: Domäne Wachau–Grüner Veltliner Federspiel Terrassen, 2018, Wachau, Rakúsko</i>	12,90 €	Sous-vide bravčová panenka so špargľovými kalerábovými pusinkami na hlivovej omáčke 7 🍷 🍷	13,90 €
Jahňacie kotlety zemiakové pyré s medvedím cesnakom, vínová omáčka 180g 3,7,10 🍷 <i>Somelier odporúča: Michel Chapoutier–Grenache „MARIUS“, 2018, Cotes du Rhone, Francúzsko</i>	15,90 €	Te ací perkelt s čerstvými maslovými haluškami 1,3,7 Kontajner odporúča	12,90 €
Thajské kari / morčacie / krevetové /rybacie / hovädzie 12,90 € dusená jazmínová ryža 160g 4,6,7,9 🍷 <i>Somelier odporúča: Víno Hubinský–Devín 2017, suché, 2017, M.V.O., Slovensko</i> Kontajner odporúča		Tagliatelle kúsky sviečkovice, vínovo-smotanová omáčka, cherry, parmezán 150g 1,3,7 <i>Somelier odporúča: Castel Giocondo–Rosso di Montalcino „CAMPO AI SASSI“ DOC, 2017, Toskánsko, Taliansko</i>	11,90 €
Krémová cviklová quinoa zapekaná cuketa, rukola s ricottou 180g 7 🍷 <i>Somelier odporúča: Víno Tajná–Sekt Cuvée du Terroir Brut</i>	8,90 €	Ryžové rezance s teriyaki omáčkou – morčacie prsia, zelenina 160g 6,9 🍷 🍷 <i>Somelier odporúča: Weingut Tement–Tement Blanc, 2017, Južné Štajersko, Rakúsko</i>	10,90 €
Pomaly pečené morčacie zemiakovo-zelerové pyré, glazúrovaná baby karotka 160g 7,9 🍷 <i>Somelier odporúča: Zámocké vinárstvo–Rizling rýnsky, výber z hrozna, polosuché, 2017, J.V.O., Slovensko</i>	10,90 €		

ŠALÁTY

(podávané s opečenou bagetkou)
ŠALÁTY VIEME PRIPRAVIŤ AJ VEGÁNSKE

Šalát s grilovanými hovädzími roľkami so špargľou, holandské chutney 250g 3,7,🍷 <i>Somelier odporúča: Castel Giocondo–Rosso di Montalcino „CAMPO AI SASSI“ DOC, 2017, Toskánsko, Taliansko</i>	10,90 €	Šalát s krevetami s jogurtovo-bylinkový dressing ,avokádo, granátové jablko 250g 4,7,🍷 <i>Somelier odporúča: Saint Clair–Sauvignon Blanc Kingfisher Bay 2019, Marlborough, Nový Zéland</i>	10,90 €
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------

STREET FOOD:

Burger Kontajner

12,90 €

restovaný pór, majonéza, grilovaný oštiepok, slaninový chips, bryndzový dip, paradajka, uhorka, červená cibuľa, domáce hranolky 160g 1,3,7,10

Somelier odporúča: Pavelka&syn–Cabernet Sauvignon, 2017, M.V.O., Slovensko

Kontajner odporúča

Fritované zemiaky

8,90 €

grilovaná špargľa v slanine, holandská omáčka 150g 3,7

Somelier odporúča: Víno Tajná–Sekt Cuvée du Terroir Brut

Hot dog

6,90 €

BBQ, viedenská cibuľka, slanina, zapečený cheddar, domáce hranolky 140g 1,3,7,10

Somelier odporúča: Tenuta Ammiraglia–Alié Rosé Syrah, 2019, Toskánsko, Taliansko

DETSKÉ MENU:

Morčací steak

6,90 €

zemiakové pyré, demi glace 120g 3,7,9,☺

Tagliatelle

5,90 €

s pomodoro omáčkou, parmezán 120g 1,3,7

STEAKOVÉ MENU:

Príloha podľa výberu 150 g

Fazu ové struky, slanina

2,90 €

Domáce hranolky

2,90 €

Fritované zemiaky

s jarnou cibuľkou

2,90 €

OMÁČKY 0,15 L

Korenistá

2,50 €

Demi glace

2,50 €

BBQ

2,50 €

Hríbové ragout s whisky

2,50 €

STEAKOVÉ MENU S BABY ZELENINOU

200g Filet mignon

25,90 €

100g Rump steak

6,90 €

100g Rib eye

8,90 €

Kontajner odporúča

Kaiken–Malbec Reserva, 2018, Mendoza Valley, Argentína

Somelier odporúča: Víno Hubinský–Alibernet, 2015, M.V.O., Slovensko

Somelier odporúča: Castillo Perelada–Syrah „Gran Cruor“, 2011, Priorat, Španielsko

NIEČO K VÍNU

Pražené mandle

s údenou soľou 100g

4,90 €

Domáce hranolky

majonéza s medvedím cesnakom 200g

5,90€

**Výber tradičných
syrových špecialít**

so syrovým džemom
a nakladanou zeleninou 200g

8,90 €

GRILL

500g Marinované kura	9,90 €	180g Zubáč 4	11,90 €
500g Bravčové rebrá 10	10,90 €	100g Rib eye steak	8,90 €
160g Burger 1,3,7,10	12,90 €	100g Rump steak	6,90 €

PRÍLOHY:

200g Zeleninové špízy	3,90 €	200g Pečené zemiaky	2,90 €
100g Klások kukurice	1,90 €	200g Cestovinový šalát 1,3,10	3,90 €
150g Miešaný šalát	1,90 €	150g Kyslé pochutiny	1,50 €

OMÁČKY 0,15L:

Sweet curry onion	2,50 €	BBQ	2,50 €
Sauer rahm 7,10	2,50 €	Smotanovo-bylinková 7	2,50 €
Horčicovo-medová 10	2,50 €		