

# Menu



KOGO  
CAFFÈ | RISTORANTE

## Antipasti STARTERS

**Bruschetta pomodoro** (180 g)  
bruschetta with tomatoes, basil and grana padano

6,5

**Peperoni rossi con formaggio** (300 g)  
roasted bell peppers with balkan cheese and balsamic vinegar

9,5

**Affettati misti italiani** (150 g)  
prosciutto San Daniele, mortadella, speck, Tuscan salami, giant olives and sun dried tomatoes

10

**Carpaccio di manzo** (100 g)  
beef carpaccio with rocket and parmesan

12

**Burrata con pomodorini e olio extra vergine di Ornellaia** (150 g)  
fresh burrata with cherry tomatoes and Ornellaia extra virgin olive oil

12

**Prosciutto San Danielle stagionato 24 mesi** (100 g)  
24 months old prosciutto San Danielle

13

**Foie gras** (80 g)  
Goose liver with cranberry filling

19

## Antipasti di pesce FISH AND SEAFOOD STARTERS

**Gamberi alla diavola** (100 g)  
spicy grilled prawns

9

**Carpaccio di tonno con capperi** (100 g)  
fresh tuna carpaccio with capers

11,5

**Bruschetta KOGO** (150 g)  
bruschetta with grilled octopus

12

**Polpo al vezzo dello chef** (400 g)  
grilled octopus alla chef

18

**Ostriche crude Fines de Claire**  
fresh oysters Fines de Claire

3,2 / 1 pz

9 / 3 pz

17,5 / 6 pz

## Minestre SOUPS (0,4 L)

**di verdura/vegetable soup**

5

**di pomodoro/tomato soup with basil pesto**

5,5

**di fagioli con pancetta affumicata/bean soup with smoked bacon**

6

**di vitello/veal soup with vegetable and home made noodles**

7,5

**di pesce/fish and seafood soup**

14

## Insalate SALADS

**mista di stagione** (300 g)  
mixed greens, chicory, fennel, tomatoes and scallions

7,5

**greca con feta**  
greek salad with feta cheese and kalamata olives

12

**rucola, pomodoro, olive e parmigiano reggiano** (250 g)  
rocket, tomatoes, olives and parmesan

9

**bufala campana con peperoni e pomodoro** (330 g)  
rocket, bufalo mozzarella, grilled peppers, tomatoes and basil

11

**Cesare con gamberi tigre/con pollo** (320 g)  
Roman salad, anchovies, prosciutto San Danielle, parmesan and tiger prawns/chicken breast

14,5/11,5

**barbabietola, fagiolini e formaggio caprino** (280 g)  
corn salad, beetroot, goat cheese, haricot verts and red vinegar dressing

11

**KOGO** (340 g)  
green salad, grilled octopus, pesto, mozzarella, olives and tomatoes

13,5

## Carne CHICKEN, VEAL AND LAMB MEAT

**Pollo alla diavola** (500 g)  
spicy chicken

13

**Petto di pollo alla salsa di pinoli** (300 g)  
chicken breast with pine nuts sauce

14

**Agnello/vitello arrosto** (560 g / 400 g)  
Lamb/veal roasted in the wood burning oven

19,5

**Scaloppina di vitello ai porcini** (300 g)  
veal slices with creamy mushroom sauce

23

**Scotaditi con aglio e rosmarino** (300 g / 450 g)  
grilled lamb chops with garlic and rosemary

28,5/33,5

## steaks STEAKS

**Fiorentina** (100 g), min. 600 g  
T-bone (USA)

5,9/100 g

**Bistecca alla tartara con crostini** (200 g)  
beef tartar with toasts

19,5

**Tagliata di manzo con rucola e parmigiano** (250 g)  
grilled tenderloin with rocket and parmigiano reggiano

24

**Filetto di manzo con salsa a scelta** (300 g)  
grilled tenderloin with a sauce of your choice

29

**Bistecca di manzo con salsa a scelta** (300 g)  
Beef Rib eye steak - USDA Prime with a sauce of your choice

34

**Salsa a scelta**  
sauce of your choice:

• **ai funghi porcini**  
creamy wild mushrooms or wild mushrooms and Marsala sauce

• **al pepe nero/black pepper**

• **alla marinara/spicy tomatoe**

• **al radicchio e aceto balsamico**  
red chicory and balsamic vinegar

• **al crema di tartufo nero**  
creamy black truffle and champignons

## Pesce fresco FRESH FISH

**Pesce del giorno**  
daily offer of fresh fish-please, see our daily special

**Salmon in crosta di pesto e parmigiano** (300 g)  
salmon in pesto-parmesan crust

18

**Orata in crosta di sale/alla griglia** (450 g)  
whole sea bream in salt crust/grilled

19,5

**Branzino in crosta di sale/alla griglia** (450 g)  
whole sea bass in salt crust/grilled

19,5

**Tonno alla griglia** (300 g)  
grilled tuna steak with green beans

24

**Filetto di branzino con gamberi al limone** (200 g)  
seabass with shrimps and palourdes on lemon-saffron sauce

25

**Coda di rospo con Prosciutto San Danielle** (300 g)  
Monkfish wrapped in prosciutto San Danielle

29

**Filetto di San Pietro alle erbe** (200 g)  
fillet of St. Peter with herbs

34

## Frutti di mare freschi FRESH SEAFOOD

**Cozze al pomodoro o al vino bianco** (500 g)  
mussels on tomatoes or on white wine

14

**Grigliata mista all' vezzo di KOGO chef** (350 g)  
octopus, squid, shrimps, tiger prawns and mussels with cocktail sauce

19,5

**Calamari alla griglia** (350 g)  
grilled squid

19,5

**Gamberi allo spicchio d'aglio** (200 g)  
prawns with garlic

19,5

**Gamberi tigre alla griglia** (300 g)  
grilled tiger prawns

25,5

**Capesante con prosciutto San Danielle e formaggio caprino** (300 g)  
sea scallops with prosciutto San Danielle and goat's cheese

32

**Astice fresco**  
fresh grilled lobster from our tank

5,9/100 g

**Grigliata mista ai frutti di mare** (1 200 g)  
grilled 1/2 lobster, scallops, squid, mussels, shrimps, tiger prawns and octopus

63

**Grigliata mista ai frutti di mare grande** (2 400 g)  
grilled lobster, scallops, squid, mussels, shrimps, tiger prawns and octopus

110

## Pasta fresca con verdura HOME-MADE PASTA WITH VEGETABLES

**Spaghetti aglio, olio e peperoncino** (230 g)  
spaghetti with garlic, olive oil and chilli peppers

8,5

**Tagliatelle con funghi porcini** (230 g)  
tagliatelle with wild mushrooms

10

**Penne alla putanesca** (220 g)  
penne with tomatoes, olives, anchovies, capers and parmigiano reggiano

11

**Ravioli di ricotta e spinaci** (240 g)  
ricotta and spinach ravioli with sage butter

11

## Pasta fresca con carne HOME-MADE PASTA WITH MEAT

**Spaghetti alla carbonara** (290 g)  
spaghetti with bacon and eggs

9,5

**Penne con pollo e pomodori secchi** (320 g)  
penne with chicken and sun-dried tomatoes

11

**Lasagne alla bolognese** (450 g)  
lasagne with bolognese meat sauce

13

**Tagliatelle con ragu di agnello** (300 g)  
Tagliatelle with lamb meat ragout

13

## Pasta fresca con frutti di mare HOME MADE PASTA WITH SEAFOOD

**Spaghetti alle vongole veraci** (380 g)  
spaghetti with palourdes

12

**Spaghetti rucola e gamberi** (300 g)  
spaghetti with rocket and shrimps

13,5

**Tagliatelle con tonno fresco e carciofi** (300 g)  
Tagliatelle with fresh tuna and artichokes

14

**Tagliatelle ai frutti di mare** (400 g)  
seafood tagliatelle (mussels, palourdes, shrimps, squid)

14

**Spaghetti all'astice con pomodori e zucchine** (600 g)  
spaghetti with lobster, cherry tomatoes and zucchini

29,5

## Risotto RISOTTO

**ai funghi porcini** (400 g)  
with wild mushrooms

11,5

**primavera** (400 g)  
with vegetables and scamorza cheese

11,5

**al nero di seppia** (350 g)  
with squid ink and squid

12

**con gamberi, zucchine e zafferano** (480 g)  
with prawns, zucchini and saffron

14,5

**ai frutti di mare** (540 g)  
with seafood

17

**Paella alla valenziana** (550 g)  
Spanish style Paella (chicken, squid, mussels, shrimps, tiger prawns)

18

## Contorni SIDE DISHES

**Pane fatto in casa** (100 g)  
home-made bread

1

**Riso** (120 g)  
rice

2,5

**Patate arrosto al rosmarino** (100 g)  
roasted potatoes with rosemary

2,5

**Insalata verde mista** (120 g)  
iceberg, rocket and valeriana salad

4

**Pasta fatta in casa** (200 g)  
home-made pasta

4,5

**Puré di patate alla parmigiana** (150 g)  
potatoe puree with parmesan

6

**Spinaci con ricotta o con peperoncino** (120 g)  
sauteed spinach with ricotta or with chilli

7

**Verdura alla griglia** (200 g)  
grilled vegetables

7,5

**Broccoli, zucchine e fagiolini al burro** (150 g)  
broccoli, zucchini and green beans on butter

7,5

**Carciofi con fave e piselli** (120 g)  
artichokes with fava beans and peas

8

**Peperoncino** (5 g)  
chilli

0,8

KOGO  
HAVELSKÉ

KOGO  
SLOVANSKÝ DŮM

KOGO  
RESTAURANT-BAR  
KOLOWRAT PALACE

Caffè Ristorante KOGO | Hviezdoslavovo nám. 21 | 811 02 Bratislava | REZERVÁCIE | RESERVATION: tel.: +421 2 54 64 50 94 | + 421 911 75 75 45 | e-mail: rezervacie@kogo.sk | www.kogo.sk | Open daily from 8:00 am – 12:00 pm

All prices are in euro incl. 20 % VAT. For half portion we charge 60 % of the price. The weight of starters, salads and main dishes like meat, fish and seafood is understood in a raw state. The weight of pasta, risotto and side dishes is understood in state after cooking. Tutti i prezzi in euro IVA 20 % inclusa. In caso di mezza porzione al cliente verrà calcolato il 60 % del prezzo. I pesi di antipasti, insalate e secondi di carne e pesce sono riferiti al prodotto crudo. I pesi di pasta, risotti e contorni sono riferiti al prodotto cucinato.