

Á LA CARTE

PREDJEDLÁ

Kozí syr ^{1,3,7} 100 g 11,50 €
Krém z kozieho syra, cvikla,
černice, brioška

Jeseter ⁴ 100 g 12,50 €
Marinovaný a poširovaný fileť, melón,
uhorka, jablko, quinoa

Tatarák ^{1,10} 100 g 15,90 €
Zaúdená hovädzia sviečkovica, jarná cibulka,
pohánka popcorn, hrianky

POLIEVKY

Slepačí vývar ^{1,3,9} 0,33 l 4,50 €
Zelenina, mäso, rezance, petržlenová vňať

Hubová ^{3,7,9} 0,33 l 5,90 €
Krémová polievka, vajíčko 63 °C,
restované huby, zemiaková slama

HLAVNÝ CHOD

César šalát ^{1,3,4,7,10} 100g 12,90 €
Kuracie mäso, slanina, rímske listy,
ančovičkový dresing, krutóny, parmezán
/250g

Buratta ^{3,7} 200g 13,90 €
Paradajky, čierny cesnak, olivy,
domáce nachos

Cestoviny ^{3,7,9} 300 g 15,90 €
Domáce tagliatelle, pancheta, žltka,
parmezán, pažítka, sušený žltok

Kura ^{7,8,9} 180 g 16,90 €
Prsia sous vide, konfitovaná mrkva, mrkvové
pyré, kuracie vellote, arašidy, zemiaky

Čerstvá ryba (podľa ponuky) ^{4,7,9} 160 g 20,90 €
Grilovaný fileť, kaleráb, ríbezľa, slovenská
ryža, omáčka z prepáleného masla, kaviár

Perlička ^{1,3,7,9} 180 g 24,90 €
Plnená hluzovkovým fášom, hrášok,
cukrový hrášok, hluzovková omáčka

Iberiko ^{1,7,9} 180 g 24,90 €
Bravčové karé, restovaný kel, hubové ragú,
horčica, maslový jus s tymiánom

Telacie ^{7,9} 160 g 25,90 €
Telací chrbát, pastrnák, čučoriedky, fazuľa,
cesnak, borievky, zemiaky

Jahňacie ^{7,9} 180 g 26,90 €
Jahňací chrbát, zeler, pakchoi,
omáčka zo zeleru, estragóna

DEZERTY

Čokoláda a karamel ^{3,7,8} 130 g 7,50 €
Tortička, vlašské orechy, karamelový krém,
popcorn zmrzlina, géľ z čučoriedok

Crème brûlée ^{3,7} 130 g 7,50 €
Vanilkový krém, cremble z bielej čokolády,
sorbet z čiernej ríbezle, jablko

Syr ^{1,7,8} 100 g 12,90 €
Výber syrov Trencheese, orechy, marhuľa

Sorbet / Zmrzlina ^{1,3,7,8} 100 g 3,50 €
Výber domácich sorbetov a zmrzlín,
bobuľové ovocie

Budeme vám vďační, ak nám vopred oznámite akékoľvek alergie alebo špecifické dietetické požiadavky. Zoznam alergénov na vyžiadanie u obsluhy. Hmotnosť jedál je uvedená v surovom stave.

Á la Carte menu zostavil Executive Chef Daniel Marek.