



DEGUSTAČNÉ MENU

TASTING MENU

Amuse bouche

Kozí syr / Goat cheese ^{1,3,7}

Cvikla, žltko, chlebový chips / Beetroot, egg yolk, bread chips

*0,05 l Karpatská Perla Sauvignon blanc,
Malokarpatská oblasť, suché*

Zemiak / Potato ^{1,3,7}

Espuma, 64° C vajíčko, syr Vršatec, hľuzovka
/ Foam, 64° C egg, cheese Vršatec, truffle

0,05 l Chateau Belá Breslava, Južnoslovenská oblasť, suché

Topinambur / Jerusalem Artichoke ^{7,9}

Krémové velloute, huby, hruška
/ Creamy velloute, mushrooms, pear

Ryba / Fish of the day ^{4,7,9}

Grilovaný filet, pohanka, kaleráb, bylinková maslová omáčka, kaviár
/ Grilled fillet, buck wheat, kohlrabi, herbal-butter sauce, caviar

0,05 l PD Mojmirovce Rizling rýnsky, Nitrianska oblasť, suché

Jahňa / Lamb ^{7,9}

Jahňací chrbát, paradajky, brokolica, rasca
/ Rack of lamb, tomatoes, wild broccoli, caraway

*0,05 l VÍNO NATURAL Domin & Kušický Dominus cuvée BIO,
Stredoslovenská oblasť, suché*

Jablká / Apples ^{3,9}

Marinované, fenikel, brownies, zázvor, biela čokoláda
/ Marinated, fennel, brownies, ginger, white chocolate

0,05 l Zlomek & Vávra Pálava, Morava, polosladké

Cena / Price:

49 € (osoba / person)

Cena s vinným párovaním / Price with wines

68 € (osoba / person)

Vína k degustačnému menu doporučuje Martin Pristaš
/Gurmán Award Somelier 2022/.

Martin Pristaš / Gurmán Award Somelier 2022/
recommends wines for the tasting menu.