



DEGUSTAČNÉ MENU

TASTING MENU

Amuse bouche

Kozí syr / Goat cheese ^{7,8}

Zapekaný syr, cvikla, pečená tekvica, cícer, lieskovce, rukola, poľníček / Baked cheese, beetroot, baked pumpkin, chickpeas, hazelnuts, rocket salad, lamb's lettuce

Kačacia pečeň / Foie gras ^{1,7}

Grilovaná pečeň, datle, hruška, ríbezľová omáčka, brioška
Grilled foie gras, dates, pear, currant sauce, brioche

Tekvicová polievka / Pumpkin soup ^{7,8,9}

Krémová polievka, pomaranč, zázvor, semiačka, tekvicový olej
Cream soup, orange, ginger, seed, pumpkin oil

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

Grilovaný filet, beluga šošovica, pečený karfiol, velouté, kaviár
Grilled fillet, beluga lentil, roasted cauliflower, velouté, caviar

Kačacie prsia / Duck breast ^{7,9}

Prsia sous vide, čierny koreň, rakytník, portská omáčka
Breast sous vide, black root, sea buckthorn, port sauce

Crème brûlée / Crème brûlée ^{3,7}

Vanilkový krém, dula, čokoládový mousse, vanilková zmrzlina
Vanilla cream, quince, chocolate mousse, vanilla ice cream

Cena / Price:

49 € (osoba / person)

Degustačné menu zostavil
Executive Chef Daniel Marek.
The Tasting menu was prepared by
Executive Chef Daniel Marek.