

DEGUSTAČNÉ 5-CHODOVÉ MENU TASTING 5 COURSE MENU

- 1. GRILOVANÉ KREVETY**
šalát frisé, mango, biela reďkovka, čili, šafrán
GRILLED SHRIMPS
mango, white radish, frisée salad, chilli, saffron
• 50 g
Veltínske zelené 2016, NESKORÝ ZBER, KARPATSKÁ PERLA ŠENKVICE
Malokarpatská vinohradnícka oblasť, suché
Green Veltliner 2016, LATE HARVEST, KARPATSKÁ PERLA ŠENKVICE
Wine region Malé Karpaty, dry
• 0,05l
- 2. ŠALÁT S GRATINOVANÝM KOZÍM SYROM**
listový šalát, ríbezle, kešu oriešky, agávodý dresing
SALAD WITH GOAT CHEESE GRATIN LETTUCE
currant, cashew nuts, agave dressing
• 50 g
Furmint 33 2016, CREATED BY VLADIMÍR HRONSKÝ
Tokajská vinohradnícka oblasť, suché
Furmint 33 2016, CREATED BY VLADIMÍR HRONSKÝ
Wine region Tokaj, dry
• 0,05l
- 3. GRILOVANÝ DIVOKÝ LOSOS**
artičokový krém, špargľa, pak choi
GRILLED WILD SALMON
artichoke cream, asparagus, pak choi
• 75 g
Chardonnay 2017, NESKORÝ ZBER, JURAJ ZÁPRAŽNÝ
Južnoslovenská vinohradnícka oblasť, suché
Chardonnay 2017, LATE HARVEST, JURAJ ZÁPRAŽNÝ
Wine region South Slovakia, dry
• 0,05l
- 4. BRAVČOVÁ SVIEČKOVICA IBERICO SOUS-VIDE**
tarhoňa so slaninkou, sušenými paradajkami a pórom, cibuľový džem
SOUS VIDE PORK TENDERLOIN IBERICO
egg barley with bacon, dried tomatoes and leek, onion jam
• 75 g
Dunaj D.S.C. 2015, VÝBER Z HROZNA, VÍNO NICHTA
Nitrianska vinohradnícka oblasť, suché
Dunaj D.S.C. 2015, SELECTION OF GRAPES, VÍNO NICHTA
Wine region Nitra, dry
• 0,10l
- 5. TVARHOVÁ TORTIČKA V PISTÁCIÁCH**
mango, mangový sorbet
CHEESE CAKE COATED WITH PISTACHIOS
mango, mango sorbet
• 100 g
Mília 2017, VÝBER Z HROZNA, CHATEAU RÚBAŇ
Južnoslovenská vinohradnícka oblasť, polosladké
Mília 2017, SELECTION OF GRAPES, CHATEAU RÚBAŇ
Wine region South Slovakia, semisweet
• 0,05l

DEGUSTAČNÉ 5-CHODOVÉ MENU

48,00 €

TASTING 5 COURSE MENU

DEGUSTAČNÉ 5-CHODOVÉ MENU S PÁROVANÝMI VÍNAMI

65,00 €

TASTING 5 COURSE MENU WITH PAIRED WINES