



## KÚZLO VÍNA UMENIE CHUTÍ

### PREDVIANOČNÉ GURMÁNSKE VARIÁCIE

pod taktovkou šéfkuchára Michala Škrabáka  
a známeho slovenského vinára Richarda Tótha.

Príďte si vychutnať 6 chodové degustačné menu  
v prepojení na kúzelné chute slovenských vín z vinárstva  
Vins Winery Vinosady.

**Streda 12. decembra 2018, 18:00 – 21:30**

**Rezervácia vášho stola vopred je potrebná:**

[sales@hotelmarrols.sk](mailto:sales@hotelmarrols.sk)

+421 2 577 84 600 recepcia

+421 2 577 84 610 reštaurácia

**Cena : 48€/osoba**



*Hotel Marrol's,  
Tobrucká ul. 4, Bratislava  
[www.hotelmarrols.sk](http://www.hotelmarrols.sk)  
[www.restauranthoudini.sk](http://www.restauranthoudini.sk)  
[www.vinswinery.sk](http://www.vinswinery.sk)*

## DEGUSTAČNÉ MENU

### PÁROVANÉ VÍNAMI VINS WINERY

Južnoslovenská a Malokarpatská vinohradnícka oblasť D.S.C.

**UVÍTACÍ NÁPOJ**  
**MUŠKÁT MORAVSKÝ 2018**  
suché

**ÚDENÉ HUSACIE PRSIA**  
listy valeriánky a kučeravého šalátu frisée,  
pomaranč, sušené paradajky, píniové oriešky, 50g

**RIZLING RÝNSKY 2016**  
výber z hrozna, suché, Sur Lie

**PEČENÝ MÄKKÝ ZREJÚCI SYR**  
tekvica, tekvicové jadierka,  
šalát lollo rosso a biondo, huby shimeje, 50g

**PÁLAVA 2017**  
výber z hrozna, polosladké

**RIZOTO Z TARHONE**  
dubáky, parmezán, rukola, tapiokové perly, 100g

**CUORE BLANC 2016**  
výber z hrozna, premium cuveé

**GRILOVANÝ MORSKÝ ČERT**  
fenikel, grapefruit, rímsky šalát, čili,  
mak, batátové čipsy, 150g

**CHARDONNAY 2017**  
neskorý zber, suché

**PEČENÉ HOVÄDZIE REBRÁ**  
cibuľové čatni s brusnicami, gratinované zemiaky  
so syrom Grana padano, 200 g

**CUORE 2015**  
barrique, premium cuveé, suché

**PINOT NOIR 2015**  
bobuľový výber, suché

**TORTIČKA Z BIELEJ ČOKOLÁDY**  
plnka z čiernych ríbezlí, kakaové bôby, sušené ríbezle

**CABERNET SAUVIGNON 2015**  
výber z hrozna, barrique, suché