

DEGUSTAČNÉ MENU

I.

KOZÍ SYR

bylinkové pesto, vajíčko, chrumkavá pšenica ^{1,3,7,8}

Veltlínske červené skoré (VČS) – HOUSE WINE, Repa Winery, Šenkvice, SK

II.

SEZÓNNE HRÍBY

zemiaky, hríbová espuma, konfitovaný žltok ^{3,6,7}

Riesling Dönnhoff Trocken, Weingut Dönnhoff, Nahe, DE

III.

ZUBÁČ

halászlé omáčka, tvarohové knedličky, slanina, mangold ^{1,3,4,7}

VEGGIE

ŠPARGĽA

modrý syr, lieskovcové pyrė, chlebová mrvenička ^{1,7,8}

Chablis Envers de Valmur, Domaine des Malandes, Burgundy, FR

IV.

JAHŇACÍ CHRÁT

hrášok, jogurt, čierny cesnak ^{7,9}

VEGGIE

PŠENOTO

z červenej pšenice, špargľa, medvedí cesnak ^{1,7}

Marsannay (Pinot Noir), Domaine Joseph Roty, Burgundy, FR

V.

TVAROH, REBARBORA

korenistá čokoládová zmrzlina ^{1,3,7}

"M" Rosé MINUTY, Chateau Minuty, Provence, FR

5 chodové degustačné menu / 69 €

5 chodové degustačné menu & wine pairing / 109 €

MALÉ DEGUSTAČNÉ MENU

I.

SEZÓNNE HRÍBY

zemiaky, hríbová espuma, konfitovaný žltok ^{3,6,7}

Riesling Dönnhoff Trocken, Weingut Dönnhoff, Nahe, DE

II.

ZUBÁČ

halászlé omáčka, tvarohové knedličky, slanina, mangold ^{1,3,4,7}

VEGGIE

ŠPARGĽA

modrý syr, lieskovcové pyrė, chlebová mrvenička ^{1,7,8}

Chablis Envers de Valmur, Domaine des Malandes, Burgundy, FR

III.

JAHŇACÍ CHRABÁT

hrášok, jogurt, čierny cesnak ^{7,9}

VEGGIE

PŠENOTO

z červenej pšenice, špargľa, medvedí cesnak ^{1,7}

Marsannay (Pinot Noir), Domaine Joseph Roty, Burgundy, FR

IV.

TVAROH, REBARBORA

korenistá čokoládová zmrzlina ^{1,3,7}

"M" Rosé MINUTY, Chateau Minuty, Provence, FR

4 chodové degustačné menu / 49 €

4 chodové degustačné menu & wine pairing / 86 €