

WINE PAIRINGS

Roots & Terroir - 65 €

- 2021 **Cota 45 Bodegas La Riva** El Reventon, Andalusia - Spain
- 2021 **Pivnica Brhlovce** Grüner Veltliner Nóbl Sediment, Nitrianska - Slovakia
- 2020 **Sepp Muster** Graf Sauvignon Blanc, Steiermark - Austria
- 2020 **Zlatý Roh** Blanc, Malokarpatská - Slovakia
- 2017 **François Saint-Lô** Bois Guyon, Loire - France
- 2021 **Fontanafredda** Moscato D'Asti, Piedmont - Italy

Grapes & Appellation - 85 €

- 2021 **Battenfeld-Spanier** Mölsheim Riesling , Rheinhessen - Germany
- 2019 **Domaine Ciringa** Sauvignon Blanc Fosilni Breg, Stajerska Slovenija – Slovenia
- 2019 **Jean-Claude Bessin-Tremblay** Chablis, Burgundy - France
- 2018 **Pichler-Krutzler** Grüner Veltliner Ried Loibenberg, Wachau - Austria
- 2016 **Château Phélan Ségur** , Bordeaux - France
- 2021 **Johanneshof Reinisch** Roter Eiswein, Thermenregion - Austria

JUICE PAIRING - 45 €

- Hruška, tymián, limetka
- Jablko, baza, rozmarín
- Ananás, koriander, wasabi
- Marhuľa, čierny čaj, šalvia
- Fermentovaná jahoda, mäta

MENU

Rebarbora, úhor, red'kovka 3,4,12

Bôčik, čučoriedkové BBQ, chren, zeler 9,11

Kaleráb, petržlen, horčica 1,7,10

Pstruh, pór, jablko 4,3

Kváskový chlieb, maslo 1,7

Špargľa, jahoda, estragón, smotana 1,7

Hliva, tarhoňa, rozmarín 1,7

Kaleráb, zeler, pohánka 3,7,9

Jeseter, kapusta, kel, maslo 1,3,4,7

Jahňa, kvaka, red'kovka 7

Mrkvovo-tekvicová granita, prepálené maslo 7,9

Rebarbora, mäta, jahoda, pohánka 1,3,7,8

Tasting menu 90 €