

WINE PAIRINGS

Roots & Terroir 65 €

- 2021 **Domaine Derain** Aligoté, Burgundy - France
- 2020 **Wasenhaus** Weissburgunder, Baden - Germany
- 2021 **Bott Frigyes** Furmint Faricka, Južnoslovenská - Slovakia
- 2019 **Strekov 1075** Frankovka, Južnoslovenská - Slovakia
- 2018 **Podere Il Carnasciale Ottantadue**, Tuscany - Italy
- 2021 **Fontanafredda** Moscato D'Asti, Piedmont - Italy

Grapes & Appellation 85 €

- 2021 **Lagar de Cervera** Albariño, Ríax Baixas - Spain
- 2018 **Uwe Schiefer** Weisser Schiefer S, Burgenland - Austria
- 2021 **Bodega Chacra** Mainqué Chardonnay, Patagonia - Argentina
- 2020 **Jules Desjournays** Beaujolais, Burgundy - France
- 2019 **Tolaini Al Passo**, Tuscany - Italy
- 2022 **Johanneshof Reinisch** Roter Eiswein, Thermenregion - Austria

JUICE PAIRING 50 €

- Uhorka, verbena, jablko
- Hrozno, zemiak, petržlen
- Paprika, púpava, šafran
- Fermentovaná marhuľa, Kampotské korenie
- Fermentovaná čučoriedka, vanilka

MENU

Špargľa, estragón

Bôčik, čučoriedkové BBQ, chren, zeler 9,11

Kaleráb, petržlen, horčica 1,7,10

Pstruh, pór, jablko 4,3

Kváskový chlieb, maslo 1,7

Cuketa, uhorka, marhuľa, lieskovce 1,7,8

Zemiak, špargľa, petržlen, uhorka 7

Jeseter, paradajka, kôpor 4,7

Karfiol, klobáska, repa, fenikel 7

Hovädzia kvetová špička, jablko, kôpor 7

Lothar čerešne

Čučoriedka, chren, biela čokoláda 3,7,8

Petit fours

Tasting menu 105 €