

WINE PAIRINGS

Roots & Terroir 65 €

- 2022 **7 Řádků** Black Label, Velkopavlovická – Czech Republic
- 2020 **Wasenhaus** Weissburgunder, Baden - Germany
- 2021 **Bott Frigyes** Furmint Faricka, Južnoslovenská - Slovakia
- 2017 **Testalonga** Monkey Gone To Heaven, Swartland – South Africa
- 2017 **Heinrich** Blaufränkisch Leithaberg, Burgenland - Austria
- 2019 **Niepoort** Riesling Dócil, Douro - Portugal

Grapes & Appellation 85 €

- 2021 **Joan Rubió** Essencial, Penedès- Spain
- 2019 **Peter Veyder-Malberg** Grüner Veltliner Hochrain, Wachau - Austria
- 2019 **Domaine Weinbach** Pinot Gris Cuvée Ste Catherine, Alsace - France
- 2020 **Bodega Chacra** Pinot Noir Barda, Patagonia - Argentina
- 2016 **Quinta da Romaneira** Reserva Tinto, Douro - Portugal
- 2019 **Markus Molitor** Ürziger Würzgarten Riesling Spätlese, Mosel - Germany

JUICE PAIRING 50 €

- Chlieb, sedano, broskyňa, zázvor
- Hrozno, zemiak, petržlen
- Paprika, púpava, šafran
- Fermentované jablko, earl grey
- Fermentovaný citrón, mäta

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

Pstruh, kukurica, paradajky 3,4,10

Zemiak, špargľa, petržlen, uhorka 7 +Kaviár 10g/20€

Jeseter, paradajka, kôpor 4,7

Karfiol, klobáska, repa, fenikel 7

Hovädzia kvetová špička, jablko, kôpor 7

Čerešňa "Lothar"

Broskyňa, sabayonne, figové listy 3,7,8

Petit fours

Tasting menu 105 €