

WINE PAIRINGS

Roots & Terroir 65 €

- 2022 **7 Řádků** Black Label, Velkopavlovická – Czech Republic
2021 **Garagisti Anonimi Friulani** Di Lassâsi Come, Friuli-Venezia Giulia - Italy
2021 **Bott Frigyes** Furmint Faricka, Južnoslovenská - Slovakia
2017 **Testalonga** El Bandito The Dark Side, Swartland – South Africa
2019 **Georg Prieler** Merlot Schützner Stein, Burgenland - Austria
2019 **Niepoort** Riesling Dócil, Douro - Portugal

Grapes & Appellation 85 €

- 2020 **Jean Max Roger** Sancerre Blanc Vieilles Vignes, Loire - France
2019 **Nin-Ortiz** Planetes de Nin Cariñena Blanca, Priorat - Spain
2018 **Homonna Attila** Rány Furmint, Hungary - Tokaj
2017 **Vincent Girardin** Chassagne-Montrachet Vieilles Vignes, Burgundy - France
2012 **Ernst Triebaumer** Cabernet Sauvignon & Merlot, Burgenland - Austria
2017 **Fritz Haag** Brauneberger Juffer Riesling Spätlese, Mosel - Germany

JUICE PAIRING 50 €

Chlieb, sedano, kamilka, zázvor

Zeler, višňa, kôpor

Tekvica, paprika, šafran

Fermentovaný čierny čaj, hrozno, bazalka

Fermentovaný citrón, mäta

MENU

Kačacie consommé, smrekové výhonky 3,9

Huby, zemiak, brusnice 7,9

Tekvica, droždie 1,7,8

Pstruh, pór, jablko 4,3

Kváskový chlieb, maslo 1,7

Kukurica, pstruh, kvaka 3,4,10

Kel, zeler, jablko 7,9

Jeseter, rakytník, tekvica, gaštany 3,4,7,8

Lokša 1

Kačka, fermentovaná slivka, kuriatka 9

Čerešňa "Lothar"

Broskyňa, sabayonne, figové listy 3,7,8

Petit fours

Tasting menu 105 €