

## WINE PAIRINGS

### Roots & Terroir 65 €

- 2019 **Stefan Vetter** Sylvaner Steinterrassen Sandstein, Franken – Germany  
2021 **Els Vinyerons** Lluerna, Penedès - Spain  
2019 **Domaine du Pélican** Arbois Grand Curoulet Chardonnay, Jura - France  
2015 **Erich Andert** Pamhogna Rot, Burgenland – Austria  
2020 **Domaine des Bosquets** Le Petit Vin des Bosquets, Rhône - France  
2022 **7 Riadkov** Piece of Cake White, Malokarpatská - Slovakia

### Grapes & Appellation 85 €

- 2020 **Jean Max Roger** Sancerre Blanc Vieilles Vignes, Loire - France  
2015 **Tement** Morillon Sulz, Austria - Steiermark  
2021 **Bruno Giacosa** Roero Arneis, Piedmont - Italy  
2017 **Vincent Girardin** Chassagne-Montrachet Vieilles Vignes, Burgundy - France  
2011 **Moric** Blaufränkisch Jagini Zagersdorf, Burgenland - Austria  
2017 **Royal Tokaji** Blue Label 5 Puttonyos Aszú, Tokaj - Hungary

### JUICE PAIRING 55 €

- Broskyňa, ovsené mlieko, fenikel  
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

Topinambur, repa, kamilka 7,8

\* Extra chod na vyžiadanie \*

Kaviár, kyslá smotana, slnečnicové semiačka 4,7 35€

Kel, zeler, jablko 7,9

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

Lokša 1

Jeleň, čučoriedky, borovica, zeler 7,9

Čerešňa "Lothar"

Hruška, vlašské orechy, smrekové výhonky 1,3,7,8

Petit fours

Tasting menu 105 €

\* Extras \*

Hľuzovka 10€/g

Foie Gras 18€/por

Syrová selekcia 5€/pc