

WINE PAIRINGS

Roots & Terroir 65 €

- 2021 **Wasenhaus** Gutedel, Baden – Germany
- 2020 **Víno Vdovjak** Lipovina, Tokajská - Slovakia
- 2019 **Sextant Julien Altaber** Bourgogne Blanc, Burgundy - France
- 2021 **Robin Carette** Ringo, Loire – France
- 2017 **Weingut Heinrich** Ried Golser Gabarinza, Burgenland - Austria
- 2022 **7 Riadkov** Piece of Cake White, Malokarpatská - Slovakia

Grapes & Appellation 85 €

- 2020 **Pieropan** Soave Classico Calvarino, Veneto – Italy
- 2019 **Moric Project & Villa** Tolnay Hidden Treasures N°3, Balaton - Hungary
- 2021 **Domaine Tupinier Bautista** Bourgogne Blanc La Garenne, Burgundy - France
- 2016 **Johanneshof Reinisch** Ried Holzspur St. Laurent, Thermenregion - Austria
- 2017 **Alvaro Palacios** Gratallops, Priorat - Spain
- 2017 **Tement** Edelsüß Beerenauslese Sauvignon Blanc, Süddeistermark - Austria

JUICE PAIRING 55 €

- Broskyňa, ovsené mlieko, fenikel
- Hruška, lieskový orech, rozmarín
- Uhorka, hrozno, žltá repa
- Mrkva, bazalka, rakytník
- Jablko, petržlen, zázvor
- Fermentovaná hruška, verbena

MENU

Zemiak, pór, petržlen 1,7

Jeleň, kapia, rasca 1

Tekvica, droždie 1,7,8

Pstruh, kôpor, 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€

Koralovec, vlašský orech, šťavel 3,7,8,10

Pstruh lososovitý, fenikel, smotana 4,7,9

Granadír 1,7

Jahňa, špenát, medvedí cesnak 3,7

Čerešňa "Lothar"

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

Petit fours

Tasting menu 105 €

* Extras *

Foie Gras 18€/por

Syrová selekcia 5€/por