

WINE PAIRINGS

Roots & Terroir 65 €

- 2022 **7 riadkov** Dark Ages, Malokarpatská – Slovakia
- 2020 **Víno Vdovjak** Lipovina, Tokajská - Slovakia
- 2020 **Dominique Derain** Bourgogne Blanc Landré, Burgundy - France
- 2018 **Domaine du Pelican** Arbois Poulsard, Jura – France
- 2018 **Arianna Occhipinti** "Siccagno" Nero d`Avola, Sicily - Italy
- 2019 **Gerardo Cesari** Recioto della Valpolicella, Veneto - Italy

Grapes & Appellation 85 €

- 2022 **Wwe. Dr. H. Thanisch** Riesling alte Reben Bernkastel-Kues, Mosel – Germany
- 2021 **Pieropan** Soave Classico Calvarino, Veneto – Italy
- 2019 **Domaine Bobinet** Les Gruches, Loire - France
- 2018 **Wachter Wiesler** Blaufränkisch Ried Weinberg, Burgenland - Austria
- 2016 **Château des Tourettes** Tinus - Grand Rouge, Rhône - France
- 2022 **Johanneshof Reinisch** Eiswein, Thermenregion - Austria

JUICE PAIRING 55 €

Biela špargľa, žltý melón, tekvicové semiačka

Hruška, lieskový orech, rozmarín

Artičok, fermentovaný citrón, mäta

Mrkva, bazalka, rakytník

Jablko, petržlen, zázvor

Fermentovaný earl grey, káva

MENU

Zemiak, pór, petržlen 1,7

Jeleň, kapia, rasca 1

Špargľa, uhorka, ľanové semienka 1

Pstruh, kôpor, jablko 4,3

Kváskový chlieb, maslo 1,7

Pstruh, tekvicová granita, bazalka 4

* Extra chod na vyžiadanie *

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

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

Sumec, pór, špargľa, smrekové výhonky 4,7

Granadír 1,7

Jahňa, špenát, medvedí cesnak 3,7

Čerešňa "Lothar"

Čokoláda, káva, rakytník 3,7,8

Petit fours 1,3,7,8

Tasting menu 105 €

* Extras *

Foie Gras 20€/por

Syrová selekcia 5€/por