

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
2017 **Domaine du Pelican** Arbois Poulsard, Jura – France
2019 **Arianna Occhipinti** "Siccagno" Nero d`Avola, Sicily - Italy
2019 **Gerardo Cesari** Recioto della Valpolicella, Veneto - Italy

Grapes & Appellation 85 €

- 2016 **Nikolaihof** Riesling Federspiel Late Release, Wachau – Austria
2021 **Raúl Pérez** La Vizcaína La Del Vivo, Castilla y León - Spain
2020 **Domaine de Villaine** Bouzeron Aligoté, Burgundy - France
2019 **Rudolf Fürst** Klingenberger Spätburgunder, Franken - Germany
2020 **Elio Altare** Dolcetto d'Alba, Piedmont - Italy
Niepoort 20 Years Old Tawny Port, Port - Portugal

JUICE PAIRING 55 €

- Hrášok, fermentovaný citrón, mäta
Hruška, lieskový orech, rozmarín
Uhorka, hrozno, žltá repa
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

Špargľa, hrášok, baza, mandle 1,7,8

* 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"

Čokoláda, káva, rakytník 3,7,8

Petit fours 1,3,7,8

Tasting menu 105 €

* Extras *

Foie Gras 20€/por