

WINE PAIRINGS

Roots & Terroir 65 €

- 2021 **7 Řádků** Black Label, Velkopavlovická – Czech Republic
- 2020 **Testalonga** El Bandito Cortez, Swartland - South Africa
- 2020 **Domaine des Marnes Blanches** Chardonnay En Quatre Vis, Jura - France
- 2021 **Domaine Matassa** French Disko, Roussillon – France
- 2021 **Bott Frigyes** Frankovka modrá Faricka, Južnoslovenská - Slovakia
- 2023 **Braida** Moscato d'Asti Vigna Senza Nome, Piedmont - Italy

Grapes & Appellation 85 €

- 2022 **Joseph Colin** Aligoté Les Jardins de la Côte, Burgundy – France
- 2021 **Pieropan** Soave Classico Calvarino, Veneto – Italy
- 2020 **Velich** Chardonnay Salzlacke, Burgenland - Austria
- 2018 **Johanneshof Reinisch** Pinot Noir Ried Holzspur, Thermenregion - Austria
- 2015 **Philip Togni** Tan bark Hill Vineyard Cabernet Sauvignon, California - USA
- 2018 **Marcel Deiss** Huebuhl, Alsace - France

JUICE PAIRING 60 €

- Biela špargľa, žltý melón, tekvicové semiačka
- Hruška, lieskový orech, rozmarín
- Artičok, fermentovaný citrón, mäta
- Jablko, chmeľ, jačmeň
- Hrozno, cuketa, estragón, hruška
- Fermentovaná jahoda, limetka, šalvia

MENU

Zemiak, pór, petržlen 1,7

Rebarbora, mäta

Cuketa, slanina, chren 1

Pstruh, kôpor, jablko 4,3

Kváskový chlieb, maslo 1,7

Pstruh, rebarborová 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

Grilovaný bôčik, fermentované paradajky, kôpor

Králik, rebarbora, fenikel, ligurček 1,9

Čerešňa "Lothar"

Jahody, smotana, seno 1,7

Petit fours 1,3,7,8

Tasting menu 130 €

* Extras *

Foie Gras 20€/por

Syrová selekcia 5€/por