

WINE PAIRINGS

Roots & Terroir 65 €

- 2021 **Bott Frigyes** Pinot Noir, Južnoslovenská - Slovakia
- 2021 **Robin Carette** Ernestine, Loire – France
- 2022 **Domaine des Marnes Blanches** Savagnin En Quatre Vis, Jura - France
- 2020 **Weingut Werlitsch** Morillon vom Opok, Südsteiermark - Austria
- 2021 **7 riadkov** Red Label, Malokarpatská - Slovakia
- 2019 **Az. Agr. Giovanni Dri Il Roncat** Ramandolo, Friuli-Venezia Giulia - Italy

Grapes & Appellation 85 €

- 2021 **Steintal** Spätburgunder Grosssheubach Alte Reben, Franken - Germany
- 2021 **Hidden Treasures/ Moric Project** Nr.3 Riesling / Furmint, Balaton – Hungary
- 2020 **Johanneshof Reinisch** Zierfandler Spiegel Monopol, Thermenregion - Austria
- 2022 **Château des Tourettes** Tinus Plateau de l'Aigle Viognier, Rhône - France
- 2018 **Salomon Estate** Cabernet Sauvignon Finniss River, South Australia - Australia
- 2010 **Weingut Ott** Rheinriesling, Wagram - Austria

JUICE PAIRING 60 €

- Višňa, mak, bazalka
- Broskyňa, hrozno, kôpor
- Tekvica, fermentovaný citrón, šalvia
- Jablko, chmeľ, jačmeň
- Cvikla, rozmarín, červený vínny ocot
- Fermentovaný čierny čaj, verbena

MENU

Slivka, amarant, kápia 1

Rebarbora, mäta

Kačacia pečeň, rakytník, pohánka 7,9

Pstruh, kôpor, jablko 4,3

Kváskový chlieb, maslo 1,7,8

Cvikla, kamilka, brusnica 7

Hliva Kráľovská, smotana, lieskovce 1,7,8,9

Zubáč, baza, topinambur 4,7,9

Grilovaný bôčik, tekvica, kôpor

Hovädzia roštenka, čučoriedka, hliva 9

Čerešňa "Lothar"

Dula, salko, vlašské orechy 1,3,8

Petit fours 1,3,7,8

Tasting menu 130 €