

WINE PAIRINGS

Roots & Terroir 70 €

- 2022 **Corentin Houillon** Veronnet Rouge, Savoie - France
- 2021 **Robin Carette** Les Salines, Loire – France
- 2019 **Papillon Riesling**, Stredoslovenská oblasť - Slovakia
- 2023 **Bodegas Cota 45 UBE** Paganilla, Andalucia - Spain
- 2022 **Zlatý roh** Merlot Cabernet, Malokarpatská - Slovakia
- 2019 **Az. Agr. Giovanni Dri Il Roncat** Ramandolo, Friuli-Venezia Giulia - Italy

Grapes & Appellation 90 €

- 2022 **Jaroslav Springer** Pinot Noir Roučí, Moravia – Czech Republic
- 2021 **Kollwenz** Chardonnay Leithakalk, Burgenland – Austria
- 2020 **Hervé Souhaut** 'L'Etrati' Saint Joseph Blanc, Rhône - France
- 2021 **Grattamacco** Vermentino, Tuscany - Italy
- 2016 **Torre de Oña 'Finca Martelo'** Rioja Reserva, Rioja – Spain
- 2020 **Fritz Haag** Brauneberger Juffer Riesling Spätlese, Mosel - Germany

JUICE PAIRING 65 €

- Višňa, mak, bazalka
- Jablko, jalovec
- Tekvica, fermentovaný citrón, šalvia
- Hruška, pšenica, chmeľ
- Brusnica, nechtík, rozmarín
- Fermentovaný čierny čaj, kamilka

MENU

Slivka, amarant, kápia 1

Mrkva, rakytník, vyzretý syr 7

Kačacia pečeň, rakytník, pohánka 7,9

Pstruh, kôpor, jablko 4,3

Kváskový chlieb, maslo 1,7,8

Cvikla, kamilka, brusnica 7

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

Fermentovaný zemiak, hovädzí jazyk, žinčica 7,10

Zubáč, baza, topinambur 4,7,9

Teľacie, topinambur, čierny cesnak 7

Jeleň, čučoriedka, pór 1

Foie Gras 25€

Čerešňa "Lothar"

Dula, salko, vlašské orechy 1,3,8

Petit fours 1,3,7,8

Tasting menu 130 €

Syrová selekcia 5€/por