

WINE PAIRINGS

Roots & Terroir 70 €

- 2022 **Piquentum** Malvazija, Istria – Croatia
- 2020 **Zlatý roh** Veltínske zelené Goldeck, Malokarpatská – Slovakia
- 2019 **Papillon Riesling**, Stredoslovenská oblasť – Slovakia
- 2022 **Domaine Petit Roy** Bourgogne Rouge Les Lormes, Burgundy – France
- 2021 **Barbacàn** Valtellina Superiore Sol, Lombardy – Italy
- 2021 **Amós Bañeres** Diables, Penedès – Spain

Grapes & Appellation 90 €

- 2023 **Clemens Busch** Riesling vom roten Schiefer, Mosel - Germany
- 2022 **Clau de Nell** Chenin Blanc, Loire - France
- 2019 **Weingut Wieninger** Chardonnay Select, Vienna - Austria
- 2022 **Bodega Chacra** Pinot Noir Lunita, Patagonia – Argentina
- 2018 **Miro Fondrk** EL&FI IV. Private Reserve, Južnoslovenská – Slovakia
- Blandy's** Bual 10 Year Old, Madeira - Portugal

JUICE PAIRING 65 €

- Lipa, hruška, baza
- Broskyňa, aníz
- Kukurica, jalapeno, kôpor
- Fenikel, grapefruit, chmeľ
- Brusnica, bazalka, rozmarín
- Fermentovaný čierny čaj, baza, estragón

MENU

Langoš, údený pstruh, vyzretý syr 1,3,4,7

Hliva, merengue, čučoriedky 3

Bravčový chvost, bbq paradajka, čili 1

Biela reďkovka, kamilka, horčičné semená 10

Kváskový chlieb, maslo 1,7,8

Špargľa, lieskový orech, smrekové výhonky 3,7,8

Fenikel, cibuľa, zelené korenie 3,7

Pstruh, špargľa, kaleráb 4,7,9

Brzlík, zeler, medvedí cesnak 1,3,9

Prepelica, jablko, kačacia pečeň 1,3,7,9

Čerešňa "Lothar"

Pekánový orech, slaný karamel, smotana 3,7,8,12

Petit fours 3,6,7,8

Tasting menu 130 €