

MENU

Langoš, údený zubáč, vyzretý syr ^{1,3,4,7}

Bôčik, paradajka, tekvica

Hríby, lieskový orech, šťavel ^{1,8}

Ovčí syr, lievik trúbkovitý ^{1,7}

Buchta, medvedí cesnak, maslo ^{1,3,7,8}

Pstruh, jablko, chren ^{4,10}

Kaviár, kyslá smotana, slnečnicové semiačka 35€/por ^{4,7}

Zemiak, fazuľky, špargľa ⁷

Jeseter, bazalka, paradajka ^{1,4}

Brzlík, paprika, rozmarín ^{3,10}

Králik, smrčky, medvedí cesnak ^{3,7,10}

Rakytník, jablko, verbena

Čerešňa, seno, rebarbora ^{3,7}

Petit fours ^{1,3,7,8}

Tasting menu 150 €

BECK

WINE PAIRINGS

Roots & Terroir 80 €

- 2023 Jérémy Recchione
Bourgogne Aligoté Les Cerisiers, Burgundy - France
- 2021 Bodegas Cota 45
UBE de Uberrima Paganilla , Andalucia – Spain
- 2020 1979 Wines
Phos Retsina, Goumenissa – Greece
- 2023 La Porte Saint Jean
Saumur-Champigny, Loire – France
- 2020 Bodega Luna Beberide
Art, Castilla y León – Spain
- 2022 7 riadkov
Piece of Cake, Malokarpatská – Slovakia

Grapes & Appellation 100 €

- 2023 Les Salines
Savagnin, Jura – France
- 2023 Vinařství Gurtau
Pinot Blanc Vinohrádky, Moravia - Czech Republic
- 2021 Tement
Morillon Ried Sulz, Styria – Austria
- 2019 Bodegas Bernabeleva
Carril del Rey , Madrid - Spain
- 2017 La Fiorita
Brunello di Montalcino, Tuscany - Italy
- 2023 Weingut Dr. Loosen
Riesling Ürziger Würzgarten, Mosel - Germany

JUICE PAIRING 70 €

Lipa, hruška, klinček
Jablko, borievka
Fermentovaný citrón
Jablko, paprika, rozmarín ⁹
Kamilka, brusnica, med ^{1,7,9}
Fermentovaný čierny čaj, šípka