

## DEGUSTAČNÉ 5-CHODOVÉ MENU

---

### PERKY PLNENÉ KOZÍM SYROM

špargľa, cviklové listy, čili, ríbezle

- **70 g** Alergény: 1,3,7,12

### CABERNET SAUVIGNON ROSÉ 2015

Víno Mrva&Stanko,

Nitrianska vinohradnícka oblasť, polosladké

- **0,05 l** Alergény: 12

### ŠALÁT S DUSENOU TEĽACOU ŠUNKOU

rukola, valeriánka, fermentovaný kaleráb, kapary, sardelový dresing, tyčinka s ľanovými semienkami

- **50 g** Alergény: 1,3,4,7

### VELTLÍNSKE ZELENÉ 2017

neskorý zber, Karpatská perla Šenkvice,

Malokarpatská vinohradnícka oblasť, suché

- **0,05 l** Alergény: 12

### FILET PSTRUHA SOUS-VIDE

teplý šalát z quinoj, karfiolu, brokolice a romaneka, marinovaný karfiol, chrumková koža

- **175 g** Alergény: 4,7,9

### RIZLING RÝNSKY D.S.C. 2016

výber z hrozna, Víno Nichta,

Nitrianska vinohradnícka oblasť, suché

- **0,05 l** Alergény: 12

### JAHŇACÍ CHR BÁT SOUS-VIDE

batatové pyré s pomarančmi, cibuľa perlovka,

zeler gratinovaný so syrom a slaninkou, zelerový čips

- **200 g** Alergény: 7,9,12

### SAUVIGNON ROUGE 2016

created by Vladimír Hronský, Nitrianska oblasť, suché

- **0,1 l** Alergény: 12

### TORTIČKA Z KOKOSOVÉHO MLIIEKA

obalená v pistáciách, mangová plnka,

mango s marakujovými zrníčkami, mangový sorbet

- **100 g** Alergény: 7,8

### MÍLIA 2017

výber z hrozna, Château Rúbaň,

Južnoslovenská vinohradnícka oblasť, polosladké

- **0,05 l** Alergény: 12

DEGUSTAČNÉ 5-CHODOVÉ MENU

DEGUSTAČNÉ 5-CHODOVÉ MENU S PÁROVANÝMI VÍNAMI

48,00 €

65,00 €