

WINE PAIRING

2021 Lichtenberger González Muschelkalk Weiß, Burgenland-Austria

2021 Robin Carette Les Salines, Loire-France

Žltá repa, rakytník, mandarinka

2019 Stapleton Springer Záhřebenské Chardonnay, Morava-Czech Republic

2020 The Ojai Vineyard Chardonnay Bien Nacido, California-USA

Jablko, uhorka, sedano

2018 Homonna Atilla Hátari Furmint, Tokaj-Hungary

2019 Vino Gross Furmint Gorca, Štajerska Slovenija-Slovenia

2018 Johanneshof Reinisch Rotgipfler Ried Satzing, Thermenregion-Austria

2020 Marina Cvetic Trebbiano d'Abruzzo, Abruzzo-Italy

Mrkva, limetka, sedano

2021 Bott Frigyes Pinot Noir, Južnoslovenská-Slovensko

2020 Domaine Dominique Derain Bourgogne Rouge Les Riaux, Burgundy-France

Červená repa, rooibos, zázvor

2013 Roland Velich & Hannes Schuster Blaufränkisch Jagini, Burgenland-Austria

2015 La Fiorita Brunello di Montalcino, Tuscany-Italy

2021 7 Riadkov Piece of Cake, Malokarpatská-Slovakia

Dow's Port 10 Years Old Tawny, Douro-Portugal

Fermentovaná slivka, hruška, kombucha

Local Pairing 50€

International Pairing 75€

Juice Pairing 40€

MENU

Snack

Topinambur, bryndza, pažitka

Grilovaná kvaka, zemiak, kel

Pstruh, pór, jablko

Muškatová tekvica, bylinkový olej, kaviár

Kváskový chlieb, maslo

Žltá repa, rakytník, slnečnica, jogurt

Jahňací bôčik, rusle, prívarok

Vajíčko 63°C, hríby, maslo

Sumec, halászlé, paprika

Červená repa, chren, čučoriedky

Vyzreté kačacie prsia, kučeravý kel, jablko

Dezert

Rebarborová granita, prepálené maslo

Čokoláda, slivka, jogurt, tonka

Petit fours

Tasting Menu 90€