

WINE PAIRINGS

Roots & Terroir 65 €

- 2020 **Uwe Schiefer** Welschriesling Weißer Schiefer, Burgenland - Austria
- 2018 **Milan Nestarec** I am not a big wine, Moravia – Czech Republic
- 2022 **Domaine des Marnes Blanches** Savagnin En Quatre Vis, Jura - France
- 2021 **Séléné** Beaujolais Cuvée du Printemps, Burgundy – France
- 2021 **Bott Frigyes** Frankovka modrá Faricka, Južnoslovenská - Slovakia
- 2021 **Vinárstvo u Koňa** Hrozienkač, Tokaj - Slovakia

Grapes & Appellation 85 €

- 2022 **Lagar de Cervera** Albariño, Rías Baixas - Spain
- 2021 **Gurdau** Veltliner Vinohrádky, Moravia – Czech Republic
- 2018 **Tement** Sauvignon Blanc Ried Grassnitzberg, Südsteiermark - Austria
- 2020 **Domaine Guiberteau** Saumur Rouge, Loire - France
- 2019 **Accornero** Barbera del Monferrato Giulín, Piedmont - Italy
- 2020 **Schloss Johannisberg** Riesling Grünlack Spätlese, Rheingau - Germany

JUICE PAIRING 60 €

Biela špargľa, žltý melón, tekvicové semiačka

Broskyňa, hrozno, kôpor

Artičok, fermentovaný citrón, mäta

Jablko, chmeľ, jačmeň

Cvikla, rozmarín, červený vínný ocot

Fermentovaný čierny čaj, verbena

MENU

Slivka, mak, kávia 1

Rebarbora, mäta

Kačacia pečeň, rakytník, pohánka 7,9

Pstruh, kôpor, jablko 4,3

Kváskový chlieb, maslo 1,7,8

Pstruh, rebarborová granita, bazalka 4

* Extra chod na vyžiadanie *

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

Paradajka, smotana, strúhanka 1,7,9

Sumec, pór, špargľa, smrekové výhonky 4,7

Grilovaný bôčik, fermentované paradajky, kôpor

Hovädzia roštenka, čučoriedka, hliva 9

Čerešňa "Lothar"

Marhuľa, mrkva, tekvicové semiačka 1,3,7,8

Petit fours 1,3,7,8

Tasting menu 130 €

* Extras *

Foie Gras 20€/por

Syrová selekcia 5€/por