

WINE PAIRINGS

Roots & Terroir 70 €

- 2022 **Piquentum** Malvazija, Istria – Croatia
- 2020 **Zlatý roh** Veltínske zelené Goldeck, Malokarpatská – Slovakia
- 2019 **Papillon Riesling**, Stredoslovenská oblasť – Slovakia
- 2020 **Domaine du Pélican** Arbois Béranger Trousseau, Jura – 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 Sin Azufre, Patagonia – Argentina
- 2018 **Miro Fondrk** EL&FI IV. Private Reserve, Južnoslovenská – Slovakia
- Blandy's** Bual 10 Year Old, Madeira - Portugal

JUICE PAIRING 65 €

- Hruška, lipa, sumac
- Jablko, jalovec
- Kukurica, jalapeno, kôpor
- Fenikel, grapefruit, chmeľ
- Brusnica, nechtík, 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

Muškatová tekvica, dula, vlašský orech 8

Fermentovaný zemiak, hovädzí jazyk, žinčica 7,10

Pstruh, špargľa, kaleráb 4,7,9

Brzlík, zeler, medvedí cesnak 1,3,9

Jeleň, čučoriedka, pór 1

Čerešňa "Lothar"

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

Petit fours 3,6,7,8

Tasting menu 130 €