

KAŠTIEL  KUBÍNYI

*Amalia*  
Restaurant

## **MENU ŠÉFKUCHÁRA**

*Chef's menu*

*Pohľadte svoje zmysly a vychutnajte si vynikajúcu večeru vo výnimočných priestoroch Kaštieľa Kubínyi, ktoré dýchajú históriou a nadčasovosťou zároveň.*

## **VÍNNY LÍSTOK**

*Exkluzivnosť nášho vínneho lístka spočíva nielen v jeho rozmanitosti, ale najmä v jedinečnosti ponúkaných vín. Priestor v ňom dostali predovšetkým menšie rodinné vinárstva, ktorých kvalita je odzrkadlená v ich osobnom prístupe, poctivej práci a úprimnej láske k vínu. Spoznajte vína, v ktorých sa ukrýva skutočný príbeh!*

## NA ZAČIATOK

<b>Ochutnávka Talianska pre dvoch</b>	16 €
Soppressa Veneta, Mortadella Bologna, Speck Alto Adige, Bresaola, Taleggio DOP, Gorgonzola DOP, Parmiggiano Reggiano, sezónna príloha   7, 8   110g/220g + <i>Giusti   Prosecco Rosalia Rosé   Millesimato 2020, Extra dry   ITA   0,75l   22€</i>	
<b>Tekvicový flan so syrovým fondue</b> a sušienkami amaretti   4, 7, 8, 9, 11   120g/180g	7 €
+ <i>J. Faiveley   Chardonnay 2018   Burgundy, FRA   0,75l   32€</i>	
<b>Zelerový krém</b> s riccotou a opraženými krutónmi   1, 7, 9   220g	6 €
+ <i>Domäne Wachau   Rosé Zweigelt 2021   Federspiel   Wachau, AT   0,75l   25€</i>	
<b>Silný vývar s domácim knedlíkom</b> - Canederli alla tirolese   1, 3, 7, 9   220g	6 €
+ <i>Purus   Pinot gris 2020   MVO, SVK   0,75l   26€</i>	

## NA POKRAČOVANIE

<b>Domáce ravioli Amalia</b> plnené zemiakovú-kurkumovou plnkou na masle a šalvii   1, 7, 9   220g	12 €
+ <i>Quinta do Sil   Godello 2020   Valdeorras, ESP   0,75l   24€</i>	
<b>Milánske šafránové rizoto so pstruhom lososovitým</b> pečeným na masle s lístkami šalvie   4, 7, 9   220g	24 €
+ <i>Chiesa del carmine   Trebbiano Spoletino 2018   Umbria, ITA   0,75l   30€</i>	
<b>Pomaly pečené husacie stehno</b> obalené v bylinkovej kruste s červenou kapustou   7   400g/500g	28 €
+ <i>Dominio do Bibeí Lacima   Mencía, Brancellao 2015   Ribeira Sacara, ESP   0,75l   45€</i>	
<b>Kačacie prsia s karamelizovanými figami</b> , hokaido tekvicou a pomarančovou omáčkou   7   200g/350g	24 €
+ <i>Xi ipal   Garnacha, 2015   Navarra, ESP   0,75l   38€</i>	
<b>Hovädzie lúpané plece</b> s koreňovou zeleninou, petržlenom, šošovicou beluga a portskou omáčkou   7,9   200g/350g	28 €
+ <i>Celsus   Tinta de toro 2014   Toro, ESP   0,75l   46€</i>	

## SLADKÝ ZÁVER

<b>Semifreddo s pistáciami</b> a čokoládovým ganache   3, 5, 7, 8   90/120g	7 €
+ <i>Lillet   francúzsky likér na báze vína a elegantných ovocných extraktov   FRA   60 ml   4€</i>	
<b>Tarte Tatin</b>   3, 7   120	6€
+ <i>Ostrožovič Tokaj 3-putňový   Tokaj, SVK   75ml   5€</i>	