

NA ZAČIATOK

Hydinové paté cibuľový džem, domáce pečivo (1,7) 100g	6€
Blanžírovaná špargľa, vajce 64°C Prosciutto, holandská omáčka (3,7) 100g	6€
Ochutnávka Talianska pre dvoch Výber prémiových syrov, šunkových a salámových nárezov, olivy, sezónna zelenina, pesto, olivový olej, pečivo (1,7,8) 250g	16€

POLIEVKY

Cuketový krém s gorgonzolou mliečna pena, žerucha (7) 0,33l	6€
Silný vývar domáce rezance, zelenina (1,3,9) 0,33l	5€

NA POKRAČOVANIE

Rump steak 'sous vide' baby zemiaky, omáčka zo zeleného korenia (7) 200g/250g	25€
Lokálny pstruh, karfiólovo parmezánové pyré pak choi, omáčka z medvedieho cesnaku (4,7) 300g/250g	23€
Hráškovo mäťové rizoto bylinkový olej, špargľa (7,9) 300g	13€
Kurací supreme, zemiakové pavé mangové pyré, citrusová omáčka (7) 150g/250g	16€
Šalát z marinovanej zeleniny a bryndze mrkva, špargľa, červená repa, rukola, špenát (7,10) 200g	11€
Malý miešaný šalát (extra príloha) 100g	4€

SLADKÝ ZÁVER

Čokoládové brownie, domáca zmrzlina Yuzu, marinovaná rebarbora (1,3,7) 200g	6€
Crème brulée, krvavý pomaranč (3,7) 150g	6€

Alergény

| 1 | obilniny | 2 | kôrovce | 3 | vajcia | 4 | ryby | 5 | arašidy | 6 | sója | 7 | laktóza | 8 | orechy | 9 | zeler
| 10 | horčica | 11 | sezam | 12 | oxid siričitý | 13 | vlčí bôb | 14 | mäkkýše

Zodpovedná osoba za kalkuláciu- šéfkuchár Dominik Marton.

Ceny sú uvedené vrátane DPH. Cenník je platný od 1.4.2024