

NA ZAČIATOK

- Gravlax zo pstruha lososovitého** ^(3,4,10) 100g
kalerábové carpaccio, červená repa, horčicový kaviár, domáca majonéza 6€
- Svieže gazpacho, mozzarellaový mousse, parmezánový chips** ⁽⁷⁾ 130g
tatarák zo sušených paradajok, paradajkový olej 6€

POLIEVKY

- Feniklovo-špenátový krém, 63°C vajce** 6€
feta syr, pohánkový popcorn ^(3,7,9) 300ml
- Silný mäsový vývar** 5€
domáce rezance, zelenina ^(1,3,9) 330ml

NA POKRAČOVANIE

- Picanha steak 'sous-vide'** 27€
pyré z lesných húb, portská omáčka s jalovcom ⁽⁷⁾ 200g/80g
- Lokálny pstruh, hráškové pyré** 20€
hluzovková omáčka, hráškové lusky, zelenina na masle ^(4,7,9) 175g/180g
- Citrusové rizoto, hrebenatka** 16€
bylinkový olej, parmezán, vyprážane kapary ^(7,9,14) 300g
- Kurací supreme, zemiakové pavé** 14€
zaúdená ratatouille omáčka, bylinkový krém ^(7,9) 200g/170g
- Letný šalát, jahody, jahodový vinaigrette** 10€
šalotka, kešu orechy, cherry paradajky, šalát lollo biondo ^(1,3,8,10) 200g
- Baby zemiaky** (extra príloha) ⁽⁷⁾ 150g 3€
Malý miešaný šalát (extra príloha) ⁽¹⁰⁾ 100g 4€

SLADKÁ BODKA

- Pavlovka od Amalie, pečená broskyňa s vanilkou** 6€
jogurtový krém, šafranový gél ^(3,7) 150g
- Karamelizovaný melón, domáca bazalková zmrzlina** 6€
pistáciový crumble, gél z ruží ^(1,3,7,8,) 150g

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 kalkúciu - šéfkuchár Dominik Marton.
Ceny sú uvedené vrátane DPH. Cenník je platný od 1.7.2024

STARTER

Gravlax from salmon trout ^(3,4,10) 100g
kohlrabi carpaccio, beetroot, mustard caviar, homemade mayonnaise 6€

Fresh gazpacho, mozzarella mousse, parmesan chips ⁽⁷⁾ 130g
sun-dried tomato tartare, tomato oil 6€

SOUP

Fennel-spinach cream, 63°C egg 6€
feta cheese, buckwheat popcorn ^(3,7,9) 300ml

Strong meat broth 5€
homemade noodles, vegetables ^(1,3,9) 330ml

MAIN COURSE

Picanha steak 'sous-vide' 27€
forest mushroom puree, port sauce with juniper ⁽⁷⁾ 200g/80g

Local trout, green pea puree 20€
truffle sauce, pea pods, sauteed vegetables on butter ^(4,7,9) 175g/180g

Citrus risotto, scallop 16€
herbal oil, parmesan, fried capers ^(7,9,14) 300g

Chicken supreme, potato pavé 14€
smoked ratatouille sauce, sour cream with herbs ^(7,9) 200g/170g

Summer salad, strawberries, strawberry vinaigrette 10€
shallot, cashew nuts, cherry tomatoes, lollo biondo salad ^(1,3,8,10) 200g

Baby potatoes (extra side dish) ⁽⁷⁾ 150g 3€
Small mixed salad (extra side dish) ⁽¹⁰⁾ 100g 4€

DESSERT

Pavlova from Amalia, baked peach with vanilla 6€
meringue, yogurt cream, saffron gel ^(3,7) 150g

Caramelized watermelon, homemade basil ice cream
pistachio crumble, rose gel ^(1,3,7,8,) 150g 6€

Allergens

| 1 | cereals | 2 | crustaceans | 3 | eggs | 4 | fish | 5 | peanuts | 6 | soy | 7 | lactose | 8 | nuts | 9 | celery
| 10 | mustard | 11 | sesame | 12 | sulfur dioxide | 13 | lupine | 14 | shellfish