

Valentínske 5 chodové degustačné menu a 3 špeciálne medzichody - amuse bouche



PRÍPITOK

SEKT PétNat Rosé Bio 2021 Mátyás
*** Nealko Aperol Spritz ***

1. Amuse Bouche – odpalované cesto, mozzarella krém, cherry rajčiny

STUDENÉ PREDJEDLO

Tartar z lososa, mango, kaviár, lemon

Chateau Topolčianky – Alibernet D.S.C. polosuché VzH 2021 hon Čereš

TEPLÉ PREDJEDLO

Šunky z jeleňa, šalotkové risotto, karamel, perlová cibuľka

2. Amuse Bouche – Tortila chrenová pena, guacamole

1. HLAVNÉ JEDLO

Pošťrovaný Butterfish, mandľové scramble, limetka, romanesco

J.M.Dolány – Chardonnay 2014 barrique VzH Trázniky, Dolné Orešany

3. Amuse Bouche – Domáca hovädzia DryAge šunka naložená
v drvenom farebnom korení, čučoriedkové čatní

2. HLAVNÉ JEDLO

BEEFSTEAK z hovädzej sviečkovice, brandy omáčka a
parmezánový zemiak s bylinkami

BodegasPonce – CloseLojen 2021 RP93p. – červené víno suché

DEZERT

Slaný karamel, nugát a mousse z horkej čokolády, jahody

Tokajské Samorodé Sladké 2009 „Tokaj – Malá Trňa“ tokajské víno biele sladké

Cena za komplet Menu bez párovania vína na osobu . *** 49,95 €

Cena za párovanie vína na osobu . *** 12,95 €