

PREDJEDLO / STARTERS

100 g / Foie gras s údenými slivkami, rebarborou, brioškou, bylinky a olej 1,3,7 9,90 €

120g / Tatarák, údené žltko, capary, chren, espuma a domáci chlieb 1,7 11,90 €

POLIEVKY / SOUP

0,25l / Vývar z kohúta so zeleninou, haluškami, krupicou a bylinkami 1,3,7 3,90 €

0,4l / Rybacia polievka na spôsob bujabézy s morskými plodmi, zeleninou a kôprom 4 5,90 €

HLAVNÉ JEDLÁ / MAIN DISHES

180/220g Ryba z chovu, karfiol, cvikla, bylinky 4,7 12,90 €

160/ 200 g Chobotnica s cícerom, jablko, francúzska horčica, panchetta, bylinky 4,7 13,90 €

180/200 g Kuracie prsia, mrkvová kroketa, zázvor, estragón, zelenina, bylinky 1,3,7 10,50 €

200/220 g Bravčové líčka so zeleninou, kalerábom, hubami na bylinkách a oleji 3,7 10,90 €

200/220 g Hovädzí steak, beluga šošovica, fermentovaná tekvica, hľuzovka, demiglance 7 24,90 €

180/200 g Divina s tekvicou, sezónnymi hubami na omáčke demiglance a bylinkách 7 14,90 €

350 g Krémové rizoto, bylinky, hľuzovka, parmezán 7 10,50 €

Verzia s mäsom 12,00 €

80/220 g Tagliatelle s čili, cesnakom, kokosovým mliekom, parmezánom 1,3,4,7 10,50 €

Verzia s mäsom 12,00 €

350 g Miešaný sezónny šalát, karfiol, zelenina, mango, vinegar 8,90 €

Verzia s mäsom 10,40 €

DEZERT / DESSERT

120 g Levanduľový cheesecake, karamel, kokos, ovocie 1,3,7 5,30 €

120 g Čoko parfait, pomaranč, oriešky, ovocie 1,3,7 5,90 €

120g Čokoládové soufflé so sorbetom 1,3,7 5,50 €

* neodporúča sa, aby tepelne neupravené mäso a vajcia konzumovali tehotné ženy, dojčiacie ženy, deti a ľudia s oslabenou imunitou.

1. Obilniny obsahujúce lepok 2. Kôrovce 3. Vajcia 4. Ryby 5. Podzemnica olejná 6. Sójové bôby 7. Mlieko 8. Škrupinové plody 9. Zeler 10. Horčica 11. Sezamové semená 12. Oxid siričitý a siričitany 13. Vlčí bôb 14. Mäkkýše

Menu pripravil: Zdenko Kramarčík

Ceny kalkuloval: Matej Dobroň

Za polovičné porcie účtujeme 70% z ceny pokrmu.

Cenník platný od: 15.07.2020

Váha mäsa je uvedená v surovom stave

STARTERS

100 g Foie gras with smoked plums, rhubarb, brioche, herbs and oil 1,3,7 9,90 €

120 g Beef tartar with smoked yold, caper, horseradish, espuma and homemade bread 11,90 €

SOUP

0,33 l Cock broth with vegetable, gnocchi, semolina, and herbs 1,3,7 3,90 €

0,4 l Fish bouillabaisse soup with sea food, vegetable and dill 4 5,90 €

MAIN DISHES

180/220 g Fish from breed with cauliflower, beetroot, herbs, 1,4,7 12,90 €

160/200 g Octopus with trickle , apple, french mustard, pancetta and herbs 4,7. 13,90 €

180/200 g Chicken steak with carrot croquette, tarragon, vegetable and herbs 1,3,7 10,50 €

200/220 g Pork cheeks with vegetable kohlrab, mushrooms , herbs and oil 1,3,7 10,90 €

200/220 g Beef steak , beluga lentils, farmented pumpkin, truffle, demiglace 7 24,90 €

180/200 g Venison with pumpkin and seasonal muschrooms , demiglace and herbs 7 14,90 €

350 g Cream risotto, herbs, truffle and parmesan cheese 7 10,50 €

Version with meat 12,00 €

80/220 g Tagliatelle with chilli, garlic, coconut milk, parmesan cheese (without meat) 1,3,4,7 10,50 €

Version with meat 12,00 €

350 g Mixed seasonal salad with cauliflower, vegetable, mango and vinegar 8,90€

Version with meat 10,40€

DESSERT

120g Lavender cheesecake, caramel, coconut, fruit 1,3,7 5,30 €

120 g Chocolate parfait with orange, nuts and fruit 1,3,7 5,90 €

120 g Chocolate soufflé, sorbet 1,3,7 5,50€

* it is not recommended to eat uncooked meat and eggs by pregnant women, breastfeeding women, children and people with weak immunity

1. Cereals containing gluten 2. Crustaceans 3. Eggs 4. Fish 5. Groundnut 6. Soy beans 7. Milk 8. Shell fruits 9. Celery 10. Mustard 11. Sesame seeds 12. Sulphur dioxide and sulphites 13. Lupines 14. Shellfish

Menu prepared by: Zdenko Kramarčík

Prices calculated by: Matej Dobroň

We charge 70% of the price of the meal for half portions.

Price list valid from: 15.07.2020

The weight of the meat is indicated of raw meat