

P R E D J E D L Á / S T A R T E R S

100g Marinovaná hruška s gorgonzolovou penou,
pečenými para orechami a nakladanou červenou
repou v balsamicu 1,7,8

Marinated pear with gorgonzola mousse, roasted para nuts
and pickled beetroot in balsamico

10,00€

80g Divinové paté v pistácieovej kruste s malinovým
gélom a cibulovým chutney 1,3,7,8,12

Venison pâté in pistachio crust with raspberry gel
and onion chutney

12,00 €

P O L I E V K Y / S O U P S

220ml Vývar z hovädzieho chvosta s rezancami,
koreňovou zeleninou a trhaným mäsom 1,3,9

Beef oxtail broth with noodles, root vegetables and pulled meat

6,00 €

220ml Hríbová na kyslo so zemiakmi, vareným
vajíčkom a čerstvým kôprom 3,7,9

Sour mushroom soup with potatoes, boiled egg and fresh dill

6,00 €

220ml Tekvicový krém zvýraznený zázvorom a chilli
s pečenými tekvicovými jadrami
a koriandrovým olejom 9

Pumpkin cream accented with ginger and chilli
with roasted pumpkin seeds and coriander oil

6,00 €

HLAVNÉ JEDLÁ / MAIN COURSES

150g Kuracie prsia sous vide s gorgonzolovou omáčkou, poširovanou brokolicou a pečenými rozmarínovými zemiakmi 7

Sous vide chicken breasts with gorgonzola sauce, poached broccoli and baked potatoes with rosemary

18,00 €

150g Kačacie prsia s hríbovými arancinami, grilovaným pak choiom a pomarančovo-šalviovou omáčkou 1,3,7,9

Duck breasts with mushroom arancini, grilled pak choi and orange-sage sauce

22,00 €

150g Bravčová panenka na smotanovom keli so zemiakovo-cviklovým pyré 7,12

Pork tenderloin with creamy kale and potato-beetroot purée

20,00 €

150g Pomaly dusené bravčové líčka na červenom víne
so zemiakovým pyrém a marinovanou
červenou cibuľou 7,9,12

Slowly stewed pork cheeks in red wine with potato purée and
pickled red onion

22,00 €

250g Rib eye steak s teplým zemiakovým šalátom,
grilovaným feniklom a omáčkou
zo zeleného korenia 3,7,9,10

Rib eye steak with warm potato salad, grilled fennel
and green pepper sauce

38,00 €

160g Pečený filet zo zubáča s karfiolovým pyrém,
strukovinovým šalátikom
a poširovanou zeleninou 4,6,7

Baked fillet of toothfish with cauliflower puree, legume salad
and poached vegetables

20,00 €

250g Rizoto pomodoro s buratou, bazalkou
a grilovanými cherry paradajkami 7,9,12

Risotto pomodoro with burrata cheese, basil
and grilled cherry tomatoes

15,00 €

250g Domáce hríbové pappardelle
s grilovanou hovädzou roštenkou,
šalviovým maslom a rukolou 1,3,7,12

Homemade mushroom pappardelle with grilled rib eye,
sage butter and rocket salad

18,00 €

250g Domáce hríbové pappardelle
so šalviovým maslom a rukolou 1,3,7,12

Homemade mushroom pappardelle
with sage butter and rocket salad

15,00 €

300g Cézar šalát s kuracími filetkami,
pečenou slaninou a vareným vajíčkom 1,3,4,7,10

Caesar salad with chicken fillets,
baked bacon and boiled egg

18,00 €

300g Cézar šalát s vareným vajíčkom
a parmezánom 1,3,4,7,10

Caesar salad with boiled egg and parmesan cheese

15,00 €

DEZERTY / DESSERTS

100g Hruškové suflé s medovým mascarpone krémom,
pečenými orechami
a jahodovo-škoricovým gélom 1,3,7,8

Pear soufflé with honey mascarpone cream, roasted nuts
and strawberry-cinnamon gel

7,00 €

100g Gaštanové tiramisu s amarettom 3,7

Chestnut tiramisu with amaretto

7,00 €

MENU ZOSTAVIL ŠÉFKUCHÁR MATEJ GAŠPIERIK

The menu was created by Chef Matej Gašpierik