

SEZÓNNE MENU

SEASONAL MENU

PREDJEDLO

Carpaccio z údeného hovädzieho jazyka
s chrenom a prepeličím vajíčkom
60 g (obsahuje 3,7) 7.00 €

HLAVNÉ JEDLÁ

Jahňací hrebienok s glazovanou šalotkou
a karfiolovým pyré
180 g (obsahuje 7,12) 25.00 €

15 cl Primitivo Di manduria Zolla, Vigneti Del Salento 6.80 €

Prsia perličky plnené slaninou, violet zemiaky
a jarná zelenina na masle
180 g (obsahuje 7,12) 22.00 €

15 cl Sauvignon Classic D.S.C., Nichta winery 5.80 €

Krémové rizoto z medvedieho cesnaku
a grilovaným morským vlkom
280 g (obsahuje 4,7,12) 16.00 €

15 cl Pinot Grigio DOC, Zorzetig 6.80 €

**vína k jedlám odporúča náš someliér*

APPETIZER

Lightly smoked beef tongue carpaccio
with horseradish and quail egg
60 g (contains 3,7)

MAIN COURSES

Lamb rack with cauliflower puree
and glazed shallots
180 g (contains 7,12)

15 cl Primitivo Di manduria Zolla, Vigneti Del Salento

Guinea fowl filled with bacon, spring style vegetables
with butter and violette potatoes
180 g (contains 7,12)

15 cl Sauvignon Classic D.S.C., Nichta winery

Wild garlic risotto with gently grilled
seabass fillet
280 g (contains 4,7,12)

15 cl Pinot Grigio DOC, Zorzetig

**the wines are recommended by our sommelier*