



SEZÓNNE MENU SEASONAL MENU



PREDJEDLO

Carpaccio z mladého teľacieho mäsa
s fermentovanými reďkovkami a žĺtkovým krémom
60 g (obsahuje 3,7)

15.00 €

POLIEVKA

Krém z medvedieho cesnaku
s pošírovaným vajíčkom a krutónmi
0,25 l (obsahuje 3,7)

7.00 €

HLAVNÉ JEDLÁ

Jahňacie kotlety so špargľovým rizotom a demi-glacé omáčkou
200 g (obsahuje 7)

35.00 €

Grilované kuracie prsia s jarnou zeleninou,
bylinkovým jogurtom a chrumkavými zemiakmi
200 g (obsahuje 7,10)

20.00 €

DEZERT

Citrónový tart s medovo-tymianovým krémom a meringue
100 g (obsahuje 1,3,7)

5.00 €

APPETIZER

Carpaccio of young veal
with fermented radishes and egg yolk cream
60 g (contains 3,7)

SOUP

Wild garlic cream soup
with poached egg and croutons
0,25 l (contains 3,7)

MAIN COURSES

Lamb chops with asparagus risotto and demi-glacé sauce
200 g (contains 7)

Grilled chicken breast with spring vegetables,
herb yoghurt and crispy potatoes
200 g (contains 7,10)

DESSERT

Lemon tart with honey-thyme cream and meringue
100 g (contains 1,3,7)