

DEGUSTAČNÉ MENU ŠÉFKUCHÁRA / TASTING MENU 31,00 €
DEGUSTAČNÉ MENU VÍN / TASTING WINE MENU 15,00 €

Bortolomiol/Veneto

Prior valdobbiadene prosecco superiore DOCG Brut - 8cl

Biele suché - *white dry* - N.V.

80g **Bryndzová krokетка s penou z mladej cibulky a prach z údeného chleba**

Sheep milk cheese croquette with baby onion mousse and smoked bread dust (1,3,7)



Vins Winery – Veltlín zelený cryo - 8cl

Biele suché – *white dry* – 2016

80g **Žĺtková raviola s pažitkovým crème fraîche a sušená šunka**

Egg yolk ravioli with chive crème fraîche and dried ham (1,3,7)

Grand Bari – Muškát žltý - 8cl

Biele polosuché – *white medium dry* – 2016

120g **Jarné kuriatko, krém z medvedieho cesnaku a štrúdl'a z jarnej zeleniny**

Spring chicken with wild garlic cream and spring vegetable strudel (1,3,7)

Mavín – Martin Pomfy - Devín - 8cl

Biele suché – *white dry* - 2016

100g **Čokoládové tartaletky, maliny, fialková zmrzlina a mäťové pusinky**

Chocolate tartlets with raspberries, violet ice cream and mint meringue (1,3,7)

Royal Oporto 10 years Aged Tawny - 5cl

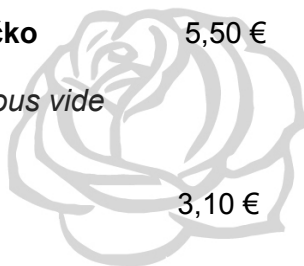
Portské víno – *Port wine*



PREDJEDLÁ A POLIEVKY

STARTERS AND SOUPS

- 80g **Hráškový veterník s marinovaným kozím syrom a pražené semiačka** 4,80 €
Green pea profiterole with marinated goat cheese and fried seeds (1,3,7,8) 
- 80g **Paštéta z kačacej pečienky s rebarborou na pistáciovom chlebíku** 6,30 €
Duck liver pâté with rhubarb pistachio bread (1,3,7,8)
- 80g **Šalátik z marinovaného sled'a s red'kovkou a prepeličím vajíčkom** 7,30 €
Marinated herring salad with radish and quail egg (3,4,7,10) 
- 100g **Klasický hovädzí tatarák (black angus)** 14,30 €
Classic steak tartare (Black Angus) (1,3,10)
Neodporúča sa, aby tepelne neopracované mäso a vajcia konzumovali deti, tehotné a dojčiace ženy a osoby s oslabenou imunitou
Recommendation: uncooked meat and eggs shouldn't be consumed by children, pregnant and nursing woman or people with weakened immunity
- 250ml **Hovädzí vývar so zeleninou, domácimi rezancami alebo knedličkami z hovädzieho chvosta** 3,10 €
Beef consommé with vegetable, homemade noodles or oxtail dumplings (1,3,7,9)
- 250ml **Krém zo zelenej a bielej špargle, sous vide vajíčko a žihľavové čipsy** 5,50 €
Cream of green and white asparagus with egg sous vide and nettle crisps (3,7)  
- 250ml **Polievka dňa** 3,10 €
Soup of the day



ŠALÁTY A CESTOVINY

SALADS AND PASTA

- 250g **Jarné lístky, údený pstruh, maces a dip z varených vajčok a jogurtu** 11,80 €
Spring leaf salad with smoked trout, crisp bread (maces) and boiled egg-yogurt dip (1,3,4,7)
- 200g **Caesar šalát s parmezánovými krutónmi** 14,80 €
/160g **a grilovanými krevetami**
Caesar salad with parmesan croutons and grilled prawns (1,2,3,4,7,10)
- 200g **Caesar šalát s parmezánovými krutónmi** 12,10 €
/200g **a prsiami z kukuričného kurat'a**
Caesar salad with parmesan croutons and grilled corn chicken breast (1,3,4,7,10)
- 250g **Bryndzové halušky so slaninou** 8,10 €
Traditional Slovak sheep cheese dumplings with fried bacon (1,3,7)
- 250g **Tagliatelle s pestom z medvedieho cesnaku, ricotta a sušené rajčiny** 10,80 €
Tagliatelle with wild garlic pesto, ricotta and sundried tomatoes (1,3,7,8) 
- 250g **Špargľové rizoto so smržami a parmezánom** 14,80 €
Asparagus risotto with morels and parmesan cheese (7,12)  





HLAVNÉ JEDLÁ

MAIN COURSES

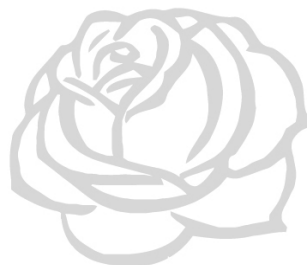
- 150g **Grilovaný ostriež s novými zemiakmi pečenými v pahrebe a red'kovkové ragú s pažítkou** 13,10 €
Grilled perch with ember roasted new potatoes and radish ragout with chives (4,7) 
- 150g **Platesa sous vide, kaleráb plnený zelenou špargľou a žĺtkovým krémom** 14,60 €
Halibut sous vide and stuffed kohlrabi with green asparagus and yolk cream (3,4,7) 
- 180g **Kuracie prsia (supréme), rizoto s hráškovými klíčkami a shimeji hubami** 14,20 €
Chicken supreme with green pea sprouts risotto and Shimeji mushrooms (7,12) 
- 150g **Jahňacia korunka a rolované kolenko sous vide, restovaný jarný cesnak, špenátové pyrė a zemiaková kaša** 17,10 €
Lamb chop and rolled lamb shank sous vide with pan fried baby garlic, spinach purée and mashed potatoes (7) 
- 150g **Bravčová panenská na ragú zo špargle a smrží, trhanec z ražnej múky** 11,50 €
Pork tenderloin with asparagus and morel ragout, homemade rye pasta (1,3,7)
- 150g **Diviačie stehno sous vide s chrenovou omáčkou, maslové baby karotky a žemľová knedlička** 16,50 €
Wild boar sous vide with horseradish sauce, buttered baby carrots and bread dumpling (1,3,7)




- 200g **Vyprážený teľací rezeň so zemiakovým šalátom** 15,80 €
Veal Wiener schnitzel with potato onion salad (1,3,7,9,10)
- 200g **Vysoký roštenec s pučeným hráškom a nové zemiaky plnené medvedím cesnakom (black angus)** 21,90 €
Grilled rib eye steak with mashed peas and wild garlic stuffed new potatoes (Black Angus) (7) 
- 150g **Steak z hovädzej sviečkovej s glazovanou jarnou zeleninou (black angus)** 22,10 €
Fillet steak with glazed spring vegetables (Black Angus) (7) 

Na požiadanie Vám steak pripravíme aj v gramáži a s omáčkou podľa dennej ponuky: 200g – 27,30 €, 300g – 38,00 €, 400g – 48,10 €

*On request we can serve Steaks also by grams and a choice of sauces:
200g – 27,30 €, 300g – 38,00 €, 400g – 48,10 €*



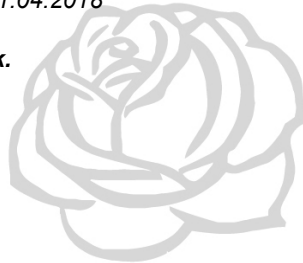
DEZERTY
DESERTS

100g	Jahody zapekané pistáciovým krémom, sušienka a mrazený medový kefir <i>Baked strawberries with pistachio cream, biscuit and frozen honey kefir (1,3,7,8)</i>	5,50 €
100g	Rebarborovo-tvarohový rez na maslovej piškóte s granátovým jablkom <i>Rhubarb-curd butter sponge cake with pomegranate (1,3,7)</i>	4,40 €
30ml	Výber domácich sorbetov a zmrzlín <i>Selection of homemade sorbets and ice cream (3,5,7,8,12)</i> 	1,20 €
120g	Syrový tanier s orieškami v lesnom mede <i>Cheese plate with nuts in forest honey (7,8,12)</i> 	8,60 €

S diétnymi požiadavkami sa obráťte, prosím, na náš personál.
Hmotnosť mäsa v jedlách je uvedená v surovom stave.
Ceny sú uvedené v Eurách, vrátane 20% DPH, platné odo dňa 01.04.2018
V cene nie je zahrnutý servisný poplatok.

Vypracoval Executive Chef Štefan Bend'ák.

For all dietary requirements, please, ask your waiter.
Weight of meat is given in raw state.
All prices are in Euro including 20% VAT valid from 01.04.2018
Service charge is not included in price.
Created by Executive Chef Štefan Bend'ák.



Jedlá v našom jedálnom lístku môžu obsahovať niektoré z nasledujúcich alergénov, ktoré sú uvedené podľa skupín pri každom názve jedla.

- 1.obilniny obsahujúce lepok, 2.kôrovce a výrobky z nich, 3.vajcia a výrobky z nich,
- 4.ryby a výrobky z nich, 5.arašidy a výrobky z nich, 6.sójové zrná a výrobky z nich,
- 7.mlieko a výrobky z neho,
- 8.orechy, (všetky druhy orechov), 9.zeler a výrobky z neho, 10.horčica a výrobky z nej,
- 11.sezamové semená a výrobky z nich, 12.oxid siričitý a siričitany, 13.vlčí bôb a výrobky z neho,14.mäkkýše a výrobky z nich

Dishes in our menu can include any of the following allergens they are listed according to the name of each food group.

1. cereals containing gluten, 2. crustaceans and products made from them, 3. eggs and egg products from them, 4. fish and products from them, 5. peanuts and products thereof 6. soybeans and products made from them, 7. milk and milk products,
8. nuts, (all kinds of nuts) 9. celery and products thereof, 10. mustard and products thereof, 11. sesame seeds and products thereof, 12. sulphur dioxide and sulphites,
13. Lupin and products thereof, 14. molluscs and products thereof



vegetariánske jedlo – *vegetarian dish*



bezlepkové jedlo – *gluten-free dish*

