TASTE MENU
menu pre vás s vášňou pripravil šéfkuchár Jozef Masarovič

Predjedlo (120g)	€	Alergény
Grilované tigrie krevety, karfiolový couscous, tekutý parmezán mizuno šalát, argánový olej	17	2,7
Pošírovaný kanadský homár na avokádovom šaláte, nakladaný zázvor, vodné bylinky, dijónsky dressing	23	2,10
Nakladané ustrice, ľadové uhorkové saké, pikantná jablková pena, ustricový kaviár	19	2,9,12
Supreme z holuba, infuzovaná špargľa v yuzu hľuzovkovom vinaigrette semolínový cracker, udená zemiaková pena	19	1,6,7
Marinovaný bravčový bok, konfitovaná chobotnica, rímske paradajky, papriková espuma	17	7
Foie gras burger s black angus filetom, grilovaným jablkom, cibuľové chutney zeleninové chipsy	19	1,3,7,9,12
Polievka (180g)	€	
Hovädzí ramen	12	1,3,6,9
Zelená kalerábová polievka s mangom	12	7
Hlavný chod (180g)	€	
Grilovaný svätý Peter, fialový karfiol, ustricové listy, feniklová kari omáčka	30	4,7
Ropušnica, pyré z bielych batatov s gréckym jogurtom, baby brokolica salicorne, sépiový prach	34	1,4,7,9
Halibut v tramezzino s riasou nori, špargľové pyré, smrčkové zabaione, beurre blanc	29	1,3,4,12
Grilovaný filet z pražmy kráľovskej, beluga ragú restovaný mladý pak choi, papadam chlieb	33	4,7,10,12
Marinované kačacie prsia, zemiakovo-parmezánová arancina s tandoori masala korením edamame, melasa omáčka	26	1,3,6,7,9,11
Konfitované líčka z prasiatka v teriyaki, mrkvovo-zázvorové pyré grilovaný pór, tapioca chips	25	1,6,7,12
Jahňací kotlet, petržlenová špongia, jeruzalemské artičokové pyré krúpové rizoto, jahňacie gravy	29	1,3,7,8.9
Hovädzí steak, piroha plnená skaramelizovanou šalotkou, wasabi-hráškové pyré hráškové crumble, Café de Paris	31	1,3,7,10,12
Cuketové canelloni plnené organickým sójovým syrom, quinoa šalát, ponzu vinaigrette	22	1,6,12

Alergény:
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 vrátane laktózy 8-orechy:mandle,lieskové,vlašské,makadamové,pekanové,queenslandské a para orechy, kešu, pistácie 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

DÉGUSTATION de la MAISON

	€	Alergény
Prvý chod		
Jemne udený zubáč na brezovom dreve, bryndzová zmrzlina, repový gél, ražné crumble	17	1,3,4,7,8
Druhý chod		
Biela fazuľová polievka na kyslo, mladý bôb, oškvarky z mangalice, prach z hľuzovky	12	6,7,9
Tretí chod		
Kačacia huspenina, nakladaná červená cibuľka v bazovom vinaigrette, kyslá smotana	16	7,9,12
Štvrtý chod		
Grilovaná hlavátka kráľovská, špenátové gnocchi, paštrnákové pyré, prepeličie vajce pohánkový popcorn, kaviár zo pstruha	32	1,3,4,7
Piaty chod		
Sviečková na smotane z teľaciny, omáčka z koreňovej zeleniny mliečna pena, smotanová knedľa	30	1,3,7,9,10
Šiesty chod		
Selekcia lokálnych syrov, medový plast, dula	13	7
Siedmy chod		
Tvarohovo–makové gule, marinované višne, marhuľová espuma	13	1,3,7
7 chodové DÉGUSTATION de la MAISON	75	

Náš šéfkuchár pre Vás pripravil lokálne špeciality, aby ste si mohli vychutnať tradičné jedlá z tých najkvalitnejších surovín zo Slovenska a okolitých krajín

Ku každému chodu Vám starostlivo napárujeme vhodného sprievodcu lokálnych a zahraničných vín, piva, destilátov alebo unikátnych koktejlov

DÉGUSTATION de VIN	0,05L / 0,1L - 39 / 59
DÉGUSTATION de la BIÈRE	39
DÉGUSTATION de COCKTAIL	54
DÉGUSTATION de ESPRIT	39

3 chodové DÉGUSTATION de DÉJEUNER (dostupné PO-PIA, 12 – 16,00) 30

Kačacia huspenina, nakladaná červená cibuľka v bazovom vinaigrette, kyslá smotana

Grilovaná hlavatka kráľovská, špenátové gnocchi, paštrnákové pyré, prepeličie vajce pohánkový popcorn, kaviár zo pstruha

Tvarohovo–makové gule, marinované višne, marhuľová espuma

4 chodové DÉGUSTATION de DÉJEUNER (dostupné PO-PIA, 12 – 16,00) 40

Jemne údený zubáč na brezovom dreve, bryndzová zmrzlina, repový gél, ražné crumble

Biela fazuľová polievka na kyslo, mladý bôb, oškvarky z mangalice, prach z letnej hľuzovky

Sviečková na smotane z teľaciny, omáčka z koreňovej zeleniny mliečna pena, smotanová knedľa

Tvarohovo–makové gule, marinované višne, marhuľová espuma