

PREDJEDLO

Foie Gras na marhuľovom čatní, karfiolové pyrė €7⁵⁰

50 g + 50 g, obsahuje alergény: 7

Odporúčané víno: Rulandské šedé, polosuché, neskorý zber

Vyšší zvyškový cukor polosuchého vína z mimoriadne vydareného ročníka dáva plnosť tohto gurmánskeho spojenia

Avokádový tartar, krevety €7⁵⁰

150 g, obsahuje alergény: 2,3,10

Odporúčané víno: Sauvignon, suché, kabinetné

Expresívna vôňa ovocných tónov, najmä egrešov, bieleho grapefruitu a kôry pomarančov, so žihľavovým a trávovým buketom osvieži a príjemne zvýrazní zelené avokádo s chuťou kreviet.

POLIEVKY

Krémová dubáková polievka so strateným vajíčkom €3⁹⁰

0,33 l, obsahuje alergény: 3,7,9

Paradajková polievka s mozzarellou a bylinkovou bagetou €3⁵⁰

0,33 l, obsahuje alergény: 1,7

Kurací vývar s mäsom, zeleninou a širokými rezancami €1⁹⁰

0,33 l, obsahuje alergény: 1,9,3

HLAVNÉ JEDLÁ

Dusený králik na víne, zrnitá špalda, ananás €13⁰⁰

180g/140+120g, obsahuje alergény: 7,1

Odporúčané víno: Chardonnay, suché, neskorý zber

Vyzreté víno plné tónov stredomorského ovocia zaguľatí výraznejší aromatický tón ananásu v tomto jedle.

Týmto vzniká súhra chuťových a čuchových vnemov.

Bravčové líčka, zelerovo-petržlenové pyrė, marinovaná repa €14⁵⁰

200g/150g, obsahuje alergény: 7,9

Odporúčané víno: Merlot rose, polosladké, neskorý zber

Odvážne spojenie malín, červených ríbezlí a sladkých jahôd v tomto víne podčiarkne

a doplní pestrosť použitej zeleninky a mäkučkých bravčových líčok.

Srnčí chrbát, sladké zemiaky, mrkva, šípková omáčka €21⁹⁰

160 g/130g, obsahuje alergény: 7,9

Odporúčané víno: Dornfelder, polosladký, neskorý zber

Plnosť a bohatosť tohto vína, ktoré je sladkou záplavou čiernych malín, ríbezlí

a hlavne čučoriedok je vhodným doplnením tohto výnimočného jedla

Vyprážený rezeň (kurací alebo bravčový), pečené zemiaky €8⁵⁰

150g/100g, obsahuje alergény: 1,3,7

Pražma zlatá, šošovicový šalát, panchetta €14⁵⁰

170g/150g + 150 g, obsahuje alergény: 7

Odporúčané víno: Sauvignon, suché, kabinetné

Expresívna vôňa ovocných tónov, najmä egrešov bieleho grapefruitu a kôry pomarančov, so žihľavovým a trávovým buketom sa tradične hodí k rybe, avšak v tomto prípade osvieži a zvýrazní aj zeleninovú chuť šalátu.

Gnocchi s hľuzovkou, krémová omáčka €9⁵⁰

200 g, obsahuje alergény: 1,3,7

Odporúčané víno: Tramín červený, polosuché, neskorý zber

Lahké kvetinovo - pikantné tóny s chuťou zrelého ovocia, medu a bieleho korenia doplnili výraznú arómu tohto tradičného talianskeho jedla.

Cestoviny s japonskými hubami na cesnaku a víne €8⁵⁰

200g, obsahuje alergény: 1,7

Šalát s modrým syrom, lieskové orechy, levanduľový med €8⁵⁰

200 g, obsahuje alergény: 1,3,7,8

Odporúčané víno: Irsai Oliver, polosladké, neskorý zber

Krásna muškátová vôňa prechádzajúca do tónov prezretých mandarínok a pomarančov kontrastne zaujme s modrým syrom v tomto šaláte a hravé kyselinky vo víne ho doplnia.

JEDLÁ STEIGER

Hovädzie rebro dusené na čiernom pive, listový šalát, hrianka €11⁰⁰

250g/160g+150g, obsahuje alergény: 7

JEDLÁ Z GRILU

Rib Eye steak (Uruguay), bylinkové maslo, grilovaná zelenina €22⁵⁰

230g/190g + 100 g, obsahuje alergény: 7

Odporúčané víno : Alibernet, suché, neskorý zber

Intenzívna ovocná vôňa černíc, čiernych čerešní a vnem dozrievajúceho maku vo víne plnom jemných kyselínok a trieslovín je rovnocenným partnerom k tomuto steaku.

Grilované kuracie stehná, pečené baby zemiaky €8⁵⁰

170g/140g + 150 g, obsahuje alergény: 7

DETSKÉ JEDLÁ

Kurací rezník na prírodno, dusená ryža €3⁵⁰
100g/60g + 75g

Špagety s kečupom a maslom, syr €3⁰⁰
100g, obsahuje alergény: 1,7

Palacinka s džemom, jogurtový krém €3⁵⁰
120g, obsahuje alergény: 1,7

Palacinka s nutellou, ovocie €3⁵⁰
120g, obsahuje alergény: 1,7

DEZERTY

Domáce pirohy plnené slivkovým lekvárom, vlašské orechy, vanilková pena €4⁵⁰

200g, obsahuje alergény: 1,3,7,8

Odporúčané víno : Pálava, sladké, ľadový zber

Prémiová kvalita a plnosť odrodového buketu, chuť vznešená a príjemne hladká je predurčená k sladkému spojeniu tohto tradičného dezertu s vínom.

Domáce cookies, ovocný krém, kávová omáčka €4⁵⁰

180g, obsahuje alergény: 1,7,8

Odporúčané víno : Rulandské modré, sladké, ľadový zber

Výnimočné víno s ovocno - karamelovými tónmi sa dokonalo snúbi s týmto výrazným dezertom.

PRÍLOHY

Zemiaky varené €1⁵⁰
150g

Zemiaky pečené €1⁹⁰
150g

Baby zemiaky €1⁹⁰
150g

Ryža dusená €1⁵⁰
150g

Grilovaná zelenina €2⁹⁰
200g

DOBRÚ CHUŤ

Hmotnosť mäsa je uvedená v surovom stave / po tepelnej úprave.

Jedlá môžu obsahovať alergény.

Ceny vína sú uvedené vo vínnej karte

Ceny zahŕňajú DPH a sú platné od 18. septembra 2017

Riaditeľ PhDr. Marta Mergová

F&B manager Bc. Silvia Bajusová

Šéfkuchár Ján Kotora

Ceny kalkulovala Margita Korbelová

*ALERGÉNY

1. obilniny obsahujúce lepok (t.j. pšenica, raž, jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridné odrody)
a výrobky z nich okrem obilnín používaných na výrobu destilátov,
 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 okrem úplne rafinovaného sójového oleja a tuku,
7. mlieko a výrobky z neho, vrátane laktózy okrem srvátky používanej na výrobu destilátov a laktitolu,
8. orechy, ktorými sú mandle, lieskové orech, vlašské orechy, kešu, pekanové orechy, paraorechy, pistácie, makadamové orechy a queenslandské orechy a výrobky z nich okrem orechov, ktoré sú používané na výrobu destilátov,
 9. zeler a výrobky z neho,
 10. horčica a výrobky z nej,
 11. sezamové semeno a výrobky z nich,
12. oxid siričitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg alebo 10mg/l,
 13. vlčí bôb a výrobky z neho,
 14. mäkkýše a výrobky z nich