

Sezónne menu

PREDJEDLO / STARTER

Marinovaná cviklová ruža podávaná s chrenovou penou v lístkovom košíku

Marinated beet with horseradish cream and puff pastry

2,30 € 150g /7,3,1/

POLIEVKA / SOUP

Silný zverinový vývar s koreňovou zeleninkou a bylinkovou plnkou

Venison soup with root crop and herbs bread dumpling

1,90 € 330ml /9,7,3,1/

HLAVNÉ JEDLO / MAIN COURSE

Grilovaný kurací plátok s tymiánom a sladkou cibuľkou na kyslej kapuste, uložené na rosti zemiakovej placke

Grilled chicken meat with sweet onion, sauerkraut and rosti potato pancake

6,- € 200g /7,3/

Hovädzie líčka pomaly dusené podávané s paštrnákovým pyré a glazovaným ružičkovým kelom

Beef cheek with parsnip purée and borecole

7,60 € 200g /7/

Sezónne menu

Grilované medailóniky z odležaného jelenieho stehna s omáčkou z červeného vína a jalovca, servírované s opečenými zelerovými šúľancami s rukolou a slaninkovým chipsom

Grilled deer meat with winy sauce, potato – celery noodles, arugula and bacon chips

8,90 € 200g /9,7,3,1/

DEZERTY

Jablkový koláč s krehkým cestom, vanilkovým krémom a hrozienkovou posýpkou

Apple pie with vanilla cream and raisins

2,60 € 130g /7,3,1/

Sezónne menu si pre Vás pripravil šéfkuchár Michal Vachaľ. Menu je vždy aktualizované podľa dostupnosti sezónnych surovín. Všetky jedlá pripravujeme bez pridania umelých dochucovadiel