

Valentínske menu

PRÍPITOK

Aperol Spritz 2,40- € 100ml

Šampanské s jahodou 1,70 € 100ml

PREDJEDLO / STARTER

Hrianka s baklažánovým krémom a schwarzwaldskou šunkou

Toast with eggplant spread and schwarzwald ham

2,- € 120g /7,3,1/

POLIEVKA / SOUP

Mrkvový krém s petrženovými chipsami a estragónovým olejom

Carrot soup with parsley chips and tarragon oil

2,- € 330ml /7/

HLAVNÉ JEDLO / MAIN COURSE

Pomaly pečená panenka v prosciutte, zemiakový gratin, kelovo – zeleninový závitok, tmavá omáčka

Slowly roasted pork meat with prosciutto, gratinate potatoes, vegetable roll, demi-glace

7,90 € 200g /7/

Hovädzí steak so šampanskou omáčkou a kaviarom, zemiaková kaša s parmezánom a hľúzkovým olejom

Beef steak with champagne sauce and caviar, mashed potatoes with parmesan cheese, truffle oil

13,- € 200g /7/

Valentínske menu

Zeleninový šalát s pomarančami, kuskusom a doružova pečenými kačacími prsiami

Vegetable salad with orange, cous-cous and grilled duck breasts

9,60 € 250g /7/

Grilovaný lososí filet s chrumkavou kôrkou, podávaný s hráškovým pyrém a zemiakovou slamou

Grilled salmon, pureé from green peas, fried potatoes

7,30 € 200g /7,4,1/

Cviklové rizoto s grilovaným kozím syrom, parmezánom a jablkovou mrvenicou

Risotto with beetroot, grilled goat cheese, parmesan cheese and apple streusel

7,90 € 350g /7/

DEZERT

Čokoládová tortička so slaným karamelom

Chocolate cake with salty caramel

2,20 € 200g /7,3,1/

Sezónne menu si pre Vás pripravili šéfkuchári Ján Bányácski a Michal Vachaľ. Menu je vždy aktualizované podľa dostupnosti sezónnych surovín. Všetky jedlá pripravujeme bez pridania umelých dochucovadiel

