CARTE BLANCHE

“Inštinkty & Materiál”

3-CHODOVÉ MENU – 49 €

Predjedlá (výber zo 4)

Slimáky / Burgundské maslo / Petržlen (1,7) 6ks

Foie gras / Opálený grep / Granátové jablko (+4 €) (1) 110g

-25°C Konfitované vajce / Maslová tekvica / Myjavské chorizo (3,7) 90g

Carpaccio z parížskych šampiňónov / Zemiakový krém s Foie Gras (3,7) 85g

Hlavné jedná (výber z 3)

Pečené žabie stehienka / Bisque emulzia / Petržlenová omáčka (1,2,3,7) 150g

Holubie prso / Opálená hruška / Karfiol / Jus (1,7) 150g

Hovädzí steak s infúziou kávy / Cibuľa konfitovaná v pive / Karamelizovaná čakanka (+4 €) (7) 250g

Extra

Výber francúzskych syrov +12 € (1,7,8) 80g

Dezerty (výber z 2)

Čokoládový Mousse / Olivový Olej / Soľ (3,7) 110g

Gaštany / Sorbet z mandarínky / Topinambur / Citrusy (1,3,7,8) 100g

5-CHODOVÉ MENU – 69 €

Hovädzí gravlax / Topinamburové maslo / Mliečny chlieb & Zeleninový vývar (1,3,7,8) 60g

-25°C Konfitované vajce / Maslová tekvica / Myjavské chorizo (3,7) 90g

Carpaccio z parížskych šampiňónov / Zemiakový krém s Foie Gras (3,7) 85g

Pečené žabie stehienka / Bisque emulzia / Petržlenová omáčka (1,2,3,7) 150g

alebo

Holubie prso / Opálená hruška / Karfiol / Jus (1,7) 120g

*Výber francúzskych syrov +12 € (1,7,8) 80g

Gaštany / Sorbet z mandarínky / Topinambur / Citrusy (1,3,7,8) 100g

Párovanie nápojov

Víno – 39 € (4 poháre)

Nealkoholické – 26 € (4 poháre)

7-CHODOVÉ MENU – 79 €

Hovädzí gravlax / Topinamburové maslo / Mliečny chlieb & Zeleninový vývar (1,3,7,8) 60g

-25°C Konfitované vajce / Maslová tekvica / Myjavské chorizo (3,7) 90g

Carpaccio z parížskych šampiňónov / Zemiakový krém s Foie Gras (3,7) 85g

Pečené žabie stehienka / Bisque emulzia / Petržlenová omáčka (1,2,3,7) 150g

Holubie prso / Opálená hruška / Karfiol / Jus (1,7) 120g

*Výber francúzskych syrov +12 € (1,7,8) 80g

Kiwi brunoise / Aloe vera omáčka / Limetkový sorbet (3) 80g

Gaštany / Sorbet z mandarínky / Topinambur / Citrusy (1,3,7,8) 100g

Párovanie nápojov

Víno – 45 € (5 pohárov)

Nealkoholické – 32 € (5 pohárov)

CARTE BLANCHE

“Instincts & Substance”

3-COURSE MENU – 49 €

Starters (choice of 4)

Snails / Burgundy butter / Parsley (1,7) 6ks

Foie gras / Torched grapefruit / Pomegranate (+4 €) (1) 110g

-25 °C confit egg / Butternut squash / Myjava chorizo (3,7) 90g

Paris mushroom carpaccio / Potato cream with foie gras (3,7) 85g

Main Courses (choice of 3)

Roasted frog legs / Bisque emulsion / Parsley sauce (1,2,3,7) 150g

Pigeon breast / Torched pear / Cauliflower / Jus (1,7) 150g

Beef steak infused with coffee / Beer-confited onion / Caramelized chicory (+4 €) (7) 250g

Extra

Selection of French cheeses +12 € (1,7,8) 80g

Desserts (choice of 2)

Chocolate mousse / Olive oil / Salt (3,7) 110g

Chestnuts / Mandarin sorbet / Jerusalem artichok / Citrus (1,3,7,8) 100g

5-COURSE MENU – 69 €

Beef gravlax / Jerusalem artichoke butter / Milk bread & vegetable broth (1,3,7,8) 60g

-25 °C confit egg / Butternut squash / Myjava chorizo (3,7) 90g

Paris mushroom carpaccio / Potato cream with foie gras (3,7) 85g

Roasted frog legs / Bisque emulsion / Parsley sauce (1,2,3,7) 150g

or

Pigeon breast / Torched pear / Cauliflower / Jus (1,7) 120g

*Selection of French cheeses +12 € (1,7,8) 80g

Chestnuts / Mandarin sorbet / Jerusalem artichok / Citrus (1,3,7,8) 100g

Drink Pairings

Wine – 39 € (4 glasses)

Non-alcoholic – 26 € (4 glasses)

7-COURSE MENU – 79 €

Beef gravlax / Jerusalem artichoke / Milk bread & vegetable broth (1,3,7,8) 60g

-25 °C confit egg / Butternut squash / Myjava chorizo (3,7) 90g

Paris mushroom carpaccio / Potato cream with foie gras (3,7) 85g

Roasted frog legs / Bisque emulsion / Parsley sauce (1,2,3,7) 150g

Pigeon breast / Torched pear / Cauliflower / Jus (1,7) 120g

*Selection of French cheeses +12 € (1,7,8) 80g

Kiwi brunoise / Aloe vera sauce / Lime sorbet (3) 80g

Chestnuts / Mandarin sorbet / Jerusalem artichok / Citrus (1,3,7,8) 100g

Drink Pairings

Wine – 45 € (5 glasses)

Non-alcoholic – 32 € (5 glasses)