

CARTE BLANCHE

„Esencia sezóny“

MENU DÉCOUVERTE – 49 €

3-chodové

Predjedlá (výber zo 4)

Slimáky v burgundskom masle a petržlene (1,7) 6 ks

Foie gras, krémový zeler a opálený grep (+4 €) (1,7) 120g

Variácie mrkvy s mandľovou zmrzlinou, čierne garum a rakytník (7,8) 150g

Šťavnatá červená repa s nádychom čiernych ríbezlí, červená kapusta a orechy (7,8) 150g

Hlavné jedlá (výber zo 4)

Jemný filet z jesetera, opálený sucrine, hruškové pyré a hruškovo-citrónové jus (4,7) 180g

Pomaly varený bravčový bôčik, grilovaná brokolica a jemné jablkovo-kvakové pyré (7) 200g

Filet mignon steak s karfiolovým pyré, umami čierny cesnak, sladká cibuľka a bohaté jus (+4 €)

(7) 250g

Červená repa, grilovaný sucrine, baby brokolica, kapusta a zeleninové jus (7) 160g

Extra

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

Dezerty (výber z 2)

Čokoládový mousse, olivový olej a morská soľ (3,7) 110g

Baba au rhum so šafranom, krvavý pomaranč a zmrzlina z crème fraîche (1,7) 130g

MENU SIGNATURE – 69 €

5-chodové

Amuse Bouche 40g

Variácie mrkvy s mandľovou zmrzlinou, čierne garum a rakytník (7,8) 140g

Šťavnatá červená repa s nádychom čiernych ríbezlí, červená kapusta a orechy (7,8) 120g

Jemný filet z jesetera, opálený sucrine, hruškové pyré a hruškovo-citrónové jus (4,7) 145g

alebo

Pomaly varený bravčový bôčik, grilovaná brokolica a jemné jablkovo-kvakové pyré (7) 130g

alebo

Filet mignon steak s karfiolovým pyré, umami čierny cesnak, sladká cibuľka a bohaté jus (+4 €)

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

Baba au rhum so šafranom, krvavý pomaranč a zmrzlina z crème fraîche (1,7) 110g

Párovanie nápojov

Víno – 39 € (4 poháre)

Nealkoholické – 26 € (4 poháre)

MENU INTÉGRALE – 79 €

7-chodové

Amuse Bouche 40g

Variácie mrkvy s mandľovou zmrzlinou, čierne garum a rakytník (7,8) 140g

Šťavnatá červená repa s nádychom čiernych ríbezlí, červená kapusta a orechy (7,8) 120g

Jemný filet z jesetera, opálený sucrine, hruškové pyré a hruškovo-citrónové jus (4,7) 145g

Pomaly varený bravčový bôčik, grilovaná brokolica a jemné jablkovo-kvakové pyré (7) 130g

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

Banánová brunoise, svieži šťavel, ľanové praliné a chrumkavý tuile 60g

Baba au rhum so šafranom, krvavý pomaranč a zmrzlina z crème fraîche (1,7) 110g

Párovanie nápojov

Víno – 45 € (5 pohárov)

Nealkoholické – 32 € (5 pohárov)

CARTE BLANCHE

„Essence of the Season“

MENU DÉCOUVERTE – 49 €

3-course

Starters (choice of 4)

Snails in Burgundy butter and parsley (1,7) 6 pcs

Foie gras, creamy celery and charred grapefruit (+4 €) (1,7) 120g

Carrot variations with almond ice cream, black garum and sea buckthorn (7,8) 150g

Juicy beetroot with a hint of blackcurrant, red cabbage and nuts (7,8) 150g

Main Courses (choice of 4)

Delicate sturgeon fillet, seared sucrine, pear purée and lemon-pear jus (4,7) 180g

Slow-cooked pork belly, grilled broccoli and delicate apple-turnip purée (7) 200g

Filet mignon steak with cauliflower purée, umami black garlic, sweet onion and rich jus (+4 €)

(7) 250g

Beetroot, grilled sucrine, baby broccoli, cabbage and vegetable jus (7) 160g

Extra

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

Desserts (choice of 2)

Chocolate mousse, olive oil and sea salt (3,7) 110g

Baba au rhum with saffron, blood orange and crème fraîche ice cream (1,7) 130g

MENU SIGNATURE – 69 €

5-course

Amuse Bouche 40g

Carrot variations with almond ice cream, black garum and sea buckthorn (7,8) 140g

Juicy beetroot with a hint of blackcurrant, red cabbage and nuts (7,8) 120g

Delicate sturgeon fillet, seared sucrine, pear purée and lemon-pear jus (4,7) 145g

or

Slow-cooked pork belly, grilled broccoli and delicate apple-turnip purée (7) 130g

or

Filet mignon steak with cauliflower purée, umami black garlic, sweet onion and rich jus (+4 €)

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

Baba au rhum with saffron, blood orange and crème fraîche ice cream (1,7) 110g

Drink Pairings

Wine – 39 € (4 glasses)

Non-alcoholic – 26 € (4 glasses)

MENU INTÉGRALE – 79 €

7-course

Amuse Bouche 40g

Carrot variations with almond ice cream, black garum and sea buckthorn (7,8) 140g

Juicy beetroot with a hint of blackcurrant, red cabbage and nuts (7,8) 120g

Delicate sturgeon fillet, seared sucrine, pear purée and lemon-pear jus (4,7) 145g

Slow-cooked pork belly, grilled broccoli and delicate apple-turnip purée (7) 130g

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

Banana brunoise, fresh sorrel, flaxseed praline and crispy tuile 60g

Baba au rhum with saffron, blood orange and crème fraîche ice cream (1,7) 110g

Drink Pairings

Wine – 45 € (5 glasses)

Non-alcoholic – 32 € (5 glasses)