



## TASTE MENU

menu pre Vás s vášňou pripravil šéfkuchár Jozef Masarovič

<b>Predjedlo</b> (120 g)	€	Alergény
Marinovaná makrela, morské riasy, repový sorbet, saké-yuzu gél, mak	18	2,4,6
Krevety v kadayif, wasabi gél, nakladaný zázvor, redkovka	18	1,2,3
Krab, kačacie páté, bisque sušienka, jarná cibulka, višňové vinaigrette	24	1,2,3,7
Mušle sv.Jakuba, špargľové rizoto, pecorino, čierna hlina, medvedí cesnak	22	1,7,14
Údený holub, pomarančový gél, arašidová sušienka, foie gras kamene	20	1,3,7,8,9
Tatarák z kengury, pohánka, ustricový krém, chren	19	1,7,14
<b>Polievka</b> (180 g)		
Consommé z kráľíka, marhule, cherry, horčica	12	1,3,6,9,10
Velouté z citrónovej trávy	12	4,6,7
<b>Hlavný chod</b> (180 g)		
Sciéna kráľovská, paštrnák, fenikel, lardo, verjus	35	1,4,7
Morský čert, baby brokolica, kaviár z morských rias, artičok	38	3,4,7
Raja, karfiol, miso, citrónový gél	38	4,6,7
Pražma kráľovská, mrkva, badián, finger lime	40	4,7
Kačacie prsia, beluga šošovica, foie gras, chlieb, Madeira juice	33	1,3,6,7,8,14
Tel'a, kučeravý kel, fialová mrkva, quinoa, zázvor	35	3,6,7
Hovädzí fileť, topinambur, shimeji, smržová teriyaki glaze	39	1,3,6,7
Wasabi zemiakové gnocchi, organický sójový syr, thajská zelenina	27	1,3,6,7
Cícerové kari, grilovaný tempeh, restovaný pak choi	27	6,10,11

### Alergény:

1-obilniny obsahujúce lepok a výrobky z nich, 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, 7-mlieko a výrobky z neho vrátane laktózy, 8-orechy: mandle, lieskové, vlašské, makadamové, pekanové, queenslandské a para orechy, kešu, pistácie, 9-zeler a výrobky z neho, 10-horčica a výrobky z nej, 11-sezamové semená a výrobky z nich, 12-oxid siričitý a siričitany, 13-vlčí bôb a výrobky z neho, 14-mäkkýše a výrobky z nich.



## DÉGUSTATION de la MAISON

	€	Alergény
<b>Prvý chod</b> Ostriež, biela husacia pečeň, fermentovaný cesnak, hydínový krém	18	3,4,7,9,10
<b>Druhý chod</b> Krém z mladej kapusty	12	7,8
<b>Tretí chod</b> Langoš, kôprové aioli, mangalica, dehydrované paradajky	12	1,3,7,10
<b>Štvrtý chod</b> Sivoň, karfiolová espuma, tarhoňa, žltok	33	1,3,4,7
<b>Piaty chod</b> Mliečne jahňa, hrach, haruľa, gravy	35	1,3,7
<b>Šiesty chod</b> Syrové hniezdo	13	1,3,7,8
<b>Siedmy chod</b> Tvarohové knedle, maková pena, marhuľa	13	1,3,7

## 7 chodové DÉGUSTATION de la MAISON

89

Náš šéfkuchár si pre Vás pripravil lokálne špeciality, aby ste si mohli vychutnať tradičné jedlá z tých najkvalitnejších surovín zo Slovenska a okolitých krajín.

Ku každému chodu Vám starostlivo napárujeme vhodného sprievodcu lokálnych a zahraničných vín, piva, destilátov alebo unikátnych koktejlův.

<b>DÉGUSTATION de VIN</b>	0,05 l / 0,1 l - 39 / 59
<b>DÉGUSTATION de la BIÈRE</b>	39
<b>DÉGUSTATION de COCKTAIL</b>	54
<b>DÉGUSTATION de ESPRIT</b>	39

## 3 chodové DÉGUSTATION de DÉJEUNER (dostupné PO-PIA, 12 - 16:00)

38

Ostriež, biela husacia pečeň, fermentovaný cesnak, hydínový krém  
Sivoň, karfiolová espuma, tarhoňa, žltok  
Tvarohové knedle, maková pena, marhuľa

## 4 chodové DÉGUSTATION de DÉJEUNER (dostupné PO-PIA, 12 - 16:00)

46

Langoš, kôprové aioli, mangalica, dehydrované paradajky  
Krém z mladej kapusty  
Mliečne jahňa, hrach, haruľa, gravy  
Tvarohové knedle, maková pena, marhuľa