

# TASTING MENU

## Aperitív

*Blanc de Blancs (100% chardonnay) sekt – biele, suché 1dcl*

## Menu

- 1 30g Domáca kačacia paštéta so zaváraním hroznom s rozmarínom, géloom z hroznového muštu, cibuľovo- orieškovým crumble, figovým chutney a čerstvým pečivom /1,7,8/  
*Rizling rýnsky D.S.C. – biele, suché 0,05l*
- 2 0,125l Mrkvové velouté so sous-vide pórom, marinovanými plátkami mrkvy, crème- fraiche espumou , pórovým olejom a tyčinkou z lístkového cesta /1,7/
- 3 75g Konfitovaný filet zo sivoňa v tymiánovom oleji s maslom na baby špenáte, baby zemiakmi, omáčkou z pečených žltých papriek s mangom, kaviárom zo pstruha a bylinkovým olejom /4,7/  
*Pinot Gris D.S.C. – biele, suché 0,05l*
- 4 90g Steak z jeleňieho karé s rozmarínovo-smrekovým maslom, omáčkou zo zeleného korenia, zemiakovým gratínom a karamelizovaným pyrém z karfiolu /1,7/  
*Merlot D.S.C. – červené, suché 0,05l*
- 5 60g Hruška varená v mede a červenom víne s medovou mrveničkou, vajíčkovým meringue so sekanými karamelizovanými orieškami a hruškovým sorbetom s tonka fazuľkou /1,3,8/  
*Zeta D.S.C. – biele, sladké 0,05l*
- 6 75g Výber zrejúcich syrov s figovým chutney, zaváraným hroznom s rozmarínom a tyčinkami s lístkového cesta /1,7/  
*Pinot Noir rosé sekt – ružové, suché 1dcl*

**Cena bez degustačných vzoriek 69,- /osoba**

**Cena s degustačnými vzorkami vín 89,- /osoba**