

PIECATA II.

Manuale.

Pedale.

Prestissimo.

*Valentinske
degustacne menu*





Valentínske 9 chodové degustáčné menu

PRÍPITOK

Jakab Pérnad – Mátyás + malinový krokant

Nealko Hubert rosé + malinový krokant

. Amuse Bouche – syr, brusnice, žerucha, jablčko

STUDENÉ PREDJEDLO

Mousse, hovädzia šunka, sponge pažítka

Tramín Červený ORANGE – Martin Pomfy

TEPLÉ PREDJEDLO

Kreveta wannamei, risotto, limetka, jalapeño gel

POLIEVKA

Pečený karfiol, černice, balsamico Modena Reserva,
halloumi chips

2. Amuse Bouche – jelenia šunka, kewpie mayo

Savilon Bio – Víno Hladký

1. HLAVNÉ JEDLO

Raviola, biraghi gorgonzola, karamel, hruška

3. Amuse Bouche – karfiol, ryžový chips

Frankovka Modrá 2013 Údolie Márie – Strekov 1075

2. HLAVNÉ JEDLO

Beefsteak (DryAGED)

Cognac, zemiaky, polenta, prach z cvikle

DEZERT

Choux craqueline, pistácie, jahody, čokoláda

Neronet 2011 polosuché – Chateau Modra

Cena za komplet Menu bez párovania vína na osobu . *** 64,95 €

Cena za párovanie vína na osobu . *** 25,95 €