

## À LA CARTE

### PREDJEDLÁ Starters

<b>Tatarák / Tartare</b> <sup>1,3,10</sup>	100 g	15,50 €
Hovädzia sviečkovica, horčica, pažítková majonéza, hluzovka, hrianky / Beef sirloin, mustard, chive mayonnaise, truffle, toast		
<b>Kačacia pečeň / Foie gras</b> <sup>1,7</sup>	80 g	16,50 €
Grilovaná pečeň, datle, hruška, ríbezľová omáčka, brioška / Grilled foie gras, dates, pear, currant sauce, brioche		

### POLIEVKY Soups

<b>Tekvicová polievka / Pumpkin soup</b> <sup>7,8,9</sup>	0,33 l	4,50 €
Krémová polievka, pomaranč, zázvor, semiačka, tekvicový olej / Cream soup, orange, ginger, seed, pumpkin oil		
<b>Kačací vývar / Duck broth</b> <sup>1,3,9</sup>	0,33 l	4,50 €
Zelenina, mäso, rezance, ligurček Vegetables, meat, noodles, ligurian		

### HLAVNÝ CHOD Main course

<b>Rizoto / Risotto</b> <sup>1,3,7,9</sup>	300 g	11,50 €
Krémové rizoto, huby, maslo, parmezán Creamy risotto, mushrooms, butter, parmesan		

<b>Kozí syr / Goat cheese</b> <sup>7,8</sup>	100 g	12,50 €
Zapekaný syr, cvikla, pečená tekvica, cícer, lieskovec, rukola, poľníček / Baked cheese, beetroot baked pumpkin, chickpeas, hazelnuts, rocket salad, lamb's lettuce		

<b>Kačacie stehno / Duck leg</b> <sup>7,9</sup>	250 g	18,50 €
Konfitované stehno, dusená kapusta, zemiakové lokše Confit thigh, steamed cabbage, potatoe lox		

<b>Čerstvá ryba (podľa ponuky) Fish of the day</b> <sup>4,7,9</sup>	160 g	19,90 €
Grilovaný filet, beluga šošovica, pečený karfiol, velouté, kaviár / Grilled fillet, beluga lentil, roasted cauliflower, velouté, caviar		

<b>Teľacie / Veal</b> <sup>7,9,10</sup>	160 g	18,90 €
Teľací chrbát, petržlen, horčica, zemiaky Rack of veal, parsley, mustard, potatoes		

<b>Kačacie prsia / Duck breast</b> <sup>7,9</sup>	180 g	21,90 €
Prsia sous vide, čierny koreň, rakytník, portská omáčka / Breast sous vide, black root, sea buckthorn, port sauce		

<b>Signature hovädzie / Signature beef</b> <sup>7,9</sup>	250 g	38,50 €
Sviečkovica, huby, maslový demi-glace, zemiaky Beef sirloin, mushrooms, butter demi-glace, potatoes		

### DEZERTY Desserts

<b>Crème brûlée / Crème brûlée</b> <sup>3,7</sup>	130 g	6,90 €
Vanilkový krém, dula, čokoládový mousse, vanilková zmrzlina / Vanilla cream, quince, chocolate mousse, vanilla ice cream		

<b>Slivkové gule / Plum balls</b> <sup>1,3,7</sup>	130 g	7,90 €
Slivky, opečená strúhanka, prepálené maslo, Stroh Rum 80%, škoricca / Plums, toasted breadcrumbs, burnt butter, Stroh Rum 80%, cinnamon		

<b>Syr / Cheese</b> <sup>1,7,8</sup>	100 g	13,90 €
Výber syrov Trencheese, chutney, orechy, marhuľa Selection of Trencheese cheese, chutney, nuts, apricot		

<b>Sorbet / Zmrzlina Sorbet / Ice-Cream</b> <sup>1,3,7,8</sup>	100 g	3,50 €
Výber domácich sorbetov a zmrzlín Selection of homemade sorbets and ice-creams		

Budeme vám vďační, ak nám vopred oznámite akékoľvek alergie alebo špecifické dietetické požiadavky. Hmotnosť jedál je uvedená v surovom stave.

- obilniny obsahujúce lepek (jačmeň, pšenica, ovos) a výrobky z nich / cereals containing gluten
- kôrovce a výrobky z nich / crustaceans and products thereof
- vajcia a výrobky z nich / eggs and products thereof
- ryby a výrobky z nich / fish and products thereof
- arašidy a výrobky z nich / peanuts and products thereof
- sójové zrná a výrobky z nich / soybeans and products thereof
- mlieko a mliečne výrobky (vrátane laktózy) / milk and products thereof
- orechy a výrobky z nich / nuts and products thereof
- zeler a výrobky z neho / celery and products thereof
- horčica a výrobky z nej / mustard and products thereof
- sezamové semená a výrobky z nich / sesame seeds and products thereof
- oxid siričitý a siričitany v koncentrácii max. 10 mg/kg alebo 10 mg/l vyjadrené ako SO<sub>2</sub> / sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre
- vlčí bôb a výrobky z neho / lupin and products thereof
- mäkkýše a výrobky z nich / molluscs and products thereof

Neodporúča sa, aby tepelne nespracované mäso a vajcia konzumovali deti, tehotné, dojčiaci ženy a osoby s oslabenou imunitou. / It is not recommended that not heat treated meat and eggs be consumed by children, pregnant women, nursing women and people with weakened immune system.

À la Carte menu zostavil Executive Chef Daniel Marek.  
À la Carte was prepared by Executive Chef Daniel Marek.