



# ROMANTICKÁ VEČERA

Chlieb, maslo

Amuse bouche

Pstruh <sup>4</sup>

Marinovaný a pošírovaný filet zo pstruha,  
granátové jablko, uhorka, kaviár

Max Ferdinand Richter Brauneberger Juffer  
Riesling Alte Reben, Mosel 2020  
4,20 € / 0,05l

Syr <sup>1, 3, 7, 8</sup>

Krém zo syra gorgonzola, figy, hruška,  
lieskovce, domáca brioška

Fundus Regius Tramín Červený 2018  
2,90 € / 0,05l

Kura <sup>3, 7, 8</sup>

Prsia sous vide, mrkvový gratin, mrkvové pyrė,  
vellote, arašidy, krém z kukurice

Víno od Francúza Papon Le Rosé  
(Pinot Noir) Bio 2022  
2,90 € / 0,05l

Šúlance <sup>1, 3, 7</sup>

Domáce šúlance, marinované ringloty,  
prepálené maslo, mak, makový krém,  
Alpský rum Stroh 80 %

Ostrožovič Special Collection  
Hankove polosladké / off-dry  
3,30 € / 0,05l

CENA BEZ VÍNA:

45 € (osoba)

Degustačné menu zostavil  
Executive Chef Daniel Marek.

WWW.HOTELELIZABETH.SK