



RESIDENCE HOTEL & CLUB
DONOVALY ****

DEGUSTAČNÉ MENU

BY VOJTO ARTZ
& ANDREJ RÓTH

24.2.2024 o 18:00 hod.
DIAMOND HILL RESTAURANT
RESIDENCE HOTEL & CLUB****



Jedinečné 6-chodové degustačné menu, ktoré pripravili „majster a jeho učeň“ šéfkuchár **METRA Vojto Artz** a šéfkuchár **RESIDENCE HOTEL & CLUB**** Andrej Róth**. Títo dvaja famózni šéfkuchári, pre ktorých je gastronómia vášňou, snúbia chute s vínom popredného **slovenského enóloga Vladimíra Hronského - EnoVia**. Príjemnú atmosféru počas celého večera navodí svojím spevom a hlasom Bibiána Ondrejková. Hostia sa môžu tešiť aj na tombolu o hodnotné ceny.



„Recept nemá dušu. Je to kuchár, ktorý musí dať dušu do receptu.“ (Thomas Keller)

REZERVÁCIE

Cena degustačného menu s vínom je 95 €/osoba.
Rezervácia je nutná na recepcii (+421 917 432 511)
najneskôr do 21.2.2024.

menu by VOJTO ARTZ & ANDREJ RÓTH

WELCOME DRINK & OYSTERS SHOW

Ustrica¹⁴

Villa Sandi, Prosecco, Extra Dry, Superiore, Valdobbiadene, DOCG, Taliansko

BLACK BUTTER & BRIOCHE

Maslo/ čierny cesnak/ sépia/ zlato/ dukka/ domáca brioška^{1,3,7,11}

FISH MOZAIK

Treska & losos/ chren/ sedano/ jablko/ kefír/ nakladaná horčica/ kaviár/ kôpor^{4,7,10}
Furmint 2019 Terroir Tokaj, suché, biele, Vladimír Hronský

PASTA

Kuracie krky/ domáca cestovina/ špicatá kapusta/ jablko/
kuracie srdcia/ med/ ovčí syr^{1,3,7}

Pinot Blanc RESERVA 2020, suché, biele, Vladimír Hronský

QUAIL

Prepelička/ foie gras/ cibuľa/ bylinky/ huby/ prepeličie vajíčko⁷
Pinot Noir RESERVA 2021, suché, červené, Vladimír Hronský

VENISON

Srňčí chrbát/ crepinette/ foie gras/ šalotka/ kel/ zemiak/ jablko⁷
Semillon Rouge 2019, červené, suché, Vladimír Hronský

CHOCOLATE

Čokoláda/ slaný karamel/ pohánka/ droždie/ cvikla^{1,7}
Bentianna Liqueur 38% , unikátny slovenský prémiový Brandy likér

