



OBEDOVÉ DEGUSTAČNÉ MENU | LUNCH TASTING MENU

20.10. - 21.10. 2026

AMUSE BOUCHE

DOMÁCI CHLIEB MASLO | HOMEMADE BREAD BUTTER

MAČANKA 2026 | MAČANKA 2026

ZOSTAVTE SI SVOJE 2 ALEBO 3 CHODOVÉ MENU | DESIGN YOUR OWN 2 OR 3 COURSE TASTING MENU

PREDJEDLO | STARTER

FOIE GRAS | DULA | BRIOŠKA
FOIE GRAS | QUINCE | BRIOCHE

POLIEVKA | SOUP

CONSOMMÉ | TELÁČIE MÄSO | ZÁHRADNÄ ZELEINÄ
CONSOMMÉ | VEAL MEAT | GARDEN VEGETABLES

PASTA

TAGLIOLINI KEL LARDO | ZREJÚCI OVČÍ SYR
TAGLIOLINI KALE LARDO | MATURED SHEEP CHEESE

RYBA DŇA FILET | FISH OF THE DAY FILLET

JESETER | BIELA FAZUĽA | DIVOKÄ BROKOLICA
STURGEON | WHITE BEANS | STEM BROCCOLI

ALEBO | OR

MÄSO | MEAT

SVIEČKOVICA MLADÝ BÝK | PEČENÄ ZELEINÄ | HOLANDSKÄ OMÄČKA
BEEF TENDERLOIN | ROAST VEGETABLES | HOLLANDAISE SAUCE

DEZERT | DESSERT

SLIVKA LIESKOVÝ ORECH ČOKOLÄDA
PLUM HAZELNUT CHOCOLATE

PETIT FOUR

Cena | Price

2-CHOD | 2 COURSES | 35,00

3-CHOD | 3 COURSES | 39,00





OBEDOVÉ DEGUSTAČNÉ MENU | LUNCH TASTING MENU

22.10. - 24.10. 2026

AMUSE BOUCHE

DOMÁCI CHLIEB MASLO | HOMEMADE BREAD BUTTER

MAČANKA 2026 | MAČANKA 2026

ZOSTAVTE SI SVOJE 2 ALEBO 3 CHODOVÉ MENU | DESIGN YOUR OWN 2 OR 3 COURSE TASTING MENU

PREDJEDLO | STARTER

FOIE GRAS | DULA | BRIOŠKA
FOIE GRAS | QUINCE | BRIOCHE

POLIEVKA | SOUP

PEČENÝ GAŠTAN | ZRELÁ HRUŠKA
ROASTED CHESTNUT | PEAR

PASTA

RAVIOLA ŠPENÁT RICOTTA | VRŠATEC
SPINACH RAVIOLA RICOTTA | VRŠATEC CHEESE

RYBA DŇA FILET | FISH OF THE DAY FILLET

PSTRUH | HARUĽA BYLINY | VAJCE PREPELICA
TROUT | POTATO CAKE HERBS | QUAIL EGG

ALEBO | OR

MÄSO | MEAT

MLADÉ KURČA V ČERSTVEJ STRÚHANKE | ZEMIAK BYLINY
BREADED BABY CHICKEN | POTATOES HERBS

DEZERT | DESSERT

SLIVKA LIESKOVÝ ORECH ČOKOLÁDA
PLUM HAZELNUT CHOCOLATE

PETIT FOUR

Cena | Price

2-CHOD | 2 COURSES | 35,00

3-CHOD | 3 COURSES | 39,00





25. 10. 2026

NEDELNÝ BRUNCH

SUNDAY BRUNCH

