OBEDOVÉ DEGUSTAČNÉ MENU | LUNCH TASTING MENU

24.11. - 25.11. 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 I STARTER

FOIE GRAS | DULA
FOIE GRAS | QUINCE

POLIEVKA I SOUP

CIBUĽOVÁ POLIEVKA | PODPECNÍK | SYR VOLOVEC
ONION SOUP | PODPECNÍK | VOLOVEC CHEESE

PASTA I RISOTTO

TARHOŇA CVILKA | VRŠATEC
FREGOLA BEETROOT | VRŠATEC CHEESE

RYBA DŇA FILET I FISH OF THE DAY FILLET

ZUBÁČ | ZELER | KUČERAVÝ KEL | BISQUE RYBA RAK
ZANDER | CELERY | CURLY KALE | BISQUE FISH CRAYFISH

ALEBO I OR

MÄSO I MEAT

SRNEC | REPA | PEČENÝ ŠALÁT | ŠAFRÁN
VENISON | BEETROOT | ROASTED SALAD | SAFFRON

DEZERT I DESSERT

ČOKOLÁDOVÝ LÁVOVÝ KOLÁČ | ZMRZLINA
WARM CHOCOLATE FONDANT | ICE CREAM

PETIT FOUR

Cena I Price
2-CHOD I 2 COURSES I 35,00
3-CHOD I 3 COURSES I 39,00

OBEDOVÉ DEGUSTAČNÉ MENU | LUNCH TASTING MENU

26.11. - 28.11. 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 I STARTER

VAJCE 63°C | ŠPENÁT | ÚDENÝ LOSOS | HOLANDSKÁ OMÁČKA
EGG 63°C | SPINACH | SMOKED SALMON | HOLLANDAISE SAUCE

POLIEVKA I SOUP

CONSOMMÉ | KURACIE MÄSO | ZÁHRADNÁ ZELENINA
CONSOMMÉ | CHICKEN | GARDEN VEGETABLES

PASTA

RAVIOLI ŠPICATÁ KAPUSTA | CMAR | KÔPOR
RAVIOLI POINTED CABBAGE | SOUR CREAM | DILL

RYBA DŇA FILET I FISH OF THE DAY FILLET

PSTRUH | BROKOLICA | KALERÁB | BISQUE
TROUT | BROCOLLI | KOHLRABI | BISQUE

ALEBO I OR

MÄSO I MEAT

WELLINGTON HOVÄDZIA SVIEČKOVÁ | ZEMIAKY | ZELENINA
BEEF WELLINGTON | POTATO | VEGETABLE

DEZERT I DESSERT

ZAMAT ROLÁDA I ČERNICE
VELVET ROLL | BLACKBERRIES

PETIT FOUR

Cena I Price
2-CHOD I 2 COURSES I 35,00
3-CHOD I 3 COURSES I 39,00

29. 11. 2026

NEDEĽNÝ BRUNCH

SUNDAY BRUNCH