

BUSINESS GOURMET MENU

Predjedlá • Starters • Polievky • Soups

- 50g Zverinová paštéta s brusnicovo - zázvorovou omáčkou A: 7
Venison pâté with cranberry - ginger sauce
- alebo / or**
- 125g Pečená paprika, Mozzarella, olivy, bylinky, rukola A: 7
Roasted pepper, Mozzarella cheese, olives, herbs, rocket
- alebo / or**
- 0,25l Bažantie consomme s mäsom a zeleninou Julienne A: 3, 9
Pheasant consomme with finely diced meat and Julienned vegetables

Hlavné jedlo • Main course •

- 180g Jelení guláš, slaninové knedličky, červená cibuľa A: 1, 3, 7
Deer meat /venison goulash, bacon dumplings, red onions
- alebo / or**
- 250g Pomaly pečené bravčové koleno, omáčka z červeného vína, A: 7, 9
petržlenové pyrė, gremolata
Slowly roasted pork knuckle, red wine sauce, parsley pureé, gremolata
- alebo / or**
- 180g Šťavnaté kuracie prsia, zemiaková terina, baby pak choi, hľuzovková omáčka A: 7
Sappy chicken breast, potato terrine, baby pak choi, truffle sauce
- alebo / or**
- 300g Dubákové rizoto, mozzarella, cherry paradajky, bazalka A: 7, 9
Cépes risotto, Mozzarella cheese, cherry tomatoes, basil

Dezerty • Desserts •

- 100g Profiterolky plnené vanilkovou zmrzlinou a preliate horúcou čokoládou, A: 1, 3, 7, 8
mandľové lupienky
Vanilla ice-cream –filled profiterolls covered with hot chocolate,
sprinkled with flaked almonds
- alebo / or**
- 100g Sacher torta A: 1, 3, 7
Apollo cake à la Sacher

14,50 EUR

Na gurmánske menu neposkytujeme žiadne zľavy. Váha mäsa je uvedená v surovom stave.
There are no other discounts applicable on any Gourmet menu. Weight of meat is in raw state.