

# Jesenné menu \* *Autumn menu*

## Predjedlá / Appetizers

### Foie Gras

sprudka opečená kačacia biela pečeň, mango chutney, melba toast *Obsahuje: 7*

*Foie Gras Crispy Seared Duck Liver, Mango Chutney, Melba Toast*

**80 g / 24,50 EUR**

### Cviklový tartar s crème fraîche

grilovaný kozí syr, píniové oriešky *Obsahuje: 7, 8*

*Beetroot Tartare with Crème Fraîche, Grilled Goat Cheese, Pine Nuts*

**100 g / 9,20 EUR**

## Polievka / Soup

Tekvicový krém s kokosovým mliekom a čili

*Pumpkin Cream with Coconut Milk and Chilli*

**0,3 l / 5,50 EUR**

## Hlavné jedlá / Main Courses

### Jelení chrbát Sous-Vide

v petržlenovej kruste, opečená polenta, karamelizovaná šalotka,

Merlot omáčka *Obsahuje: 1*

*Sous-Vide Venison Back in Parsley Crust, Roasted Polenta, Caramelized Shallots,*

*Merlot Sauce*

**180 g / 25,50 EUR**

### Hubové ragout

z lesných hríbov s tymianom, žemľová knedľa so špenátom *Obsahuje: 1, 3,*

*Forest Boletus Mushroom Ragout with Thyme, Spinach Bread Dumpling*

**200 g / 18,40 EUR**

## Dezert / Dessert

### Medovo - gaštanový krémeš

preliaty čokoládou *Obsahuje: 1, 3, 7*

*Honey-Chestnut Cream Pastry Topped with Chocolate*

**110 g / 8,40 EUR**