

# DEGUSTAČNÉ MENU

## TASTING MENU





## PREDJEDLO / STARTER

### FIGY A KOZÍ SYR

orechovo - parmezánový koláč a figový relish

### FIGS AND GOAT CHEESE

nut and cheese pastry and fig relish

## POLIEVKA / SOUP

### SILNÝ VÝVAR S DOMÁCIMI REZANCAMI

trhané mäso, domáce rezance, julienne z koreňovej zeleniny

### STRONG HOMEMADE CONSOMMÉ

pulled meat, homemade noodles, julienne vegetables

## HLAVNÉ JEDLO / MAIN COURSE

### KAČACIE PRSIA

karfiolové pyrú, višne s kumquatovým likérom a bylinkami

### DUCK BREAST

cauliflower purée, sour cherries with kumquat liqueur and herbs

alebo / or

### JELENÍ CHRBT

duo z jelenieho chrbta na karameli a jemnej slaninke z mangallice, pyrú z pečených jabĺk a zemiakov, baby mrkva sous vide v mrkvovej šťave

### VENISON

rack of venison duo on caramel and Mangalitsa tender bacon, baked apple and potato purée, baby carrot in carrot juice sous vide

## DEZERT / DESSERT

### DEZERT MAGDALENY ZAI

kráľovské hradné pokušenie poteší Vaše chuťové poháriky - kakaová piškóta s orechmi, parížsky krém, chrumkavý lieskovec a orechové praliné

### MAGDALENA ZAI DESSERT

tickle your taste buds with our royal castle's temptation - cocoa sponge with nuts, Parisian cream, crispy hazelnut and nut praliné

CENA MENU VRÁTANE PRÍPITKU

33 EUR

PRICE INCL. WELCOME DRINK

MENU BY OUR CHEF DE CUISINE MARTIN FRANKL

PLATÍ OD 20. JÚNA 2019