

FRANCÚZSKA KUCHYŇA FRENCH CUISINE FRANZÖSISCHE KÜCHE

ŠPECIÁLNE MENU MESIACA MONTHLY SPECIALS / MONATSPEZIALITÄTEN

PREDJEDLO / STARTER / VORSPEISE

100g
(1,3,7,8)

Krém z kozieho syra s bagetkovým krutónom, baby karotkou a lieskovým orechom
Cream of goat cheese with baquette crouton, baby carrot and hazelnuts
Crème aus Ziegenkäse mit Baguette-croueton, Babykarotten und Haselnuss

8,70 €

POLIEVKA / SOUP / SUPPE

0,25l
(7)

Batatový krém s granátovým jablkom, kravským syrom a javorovým sirupom so škoricou
Creamy sweet potato soup with pomegranate, cheese and maple syrup with cinnamon
Cremige Suppe aus Süßkartoffeln mit Granatapfel, Käse und Ahornsirup mit Zimt

3,50 €

HLAVNÉ JEDLÁ / MAIN DISHES / HAUPTGERICHTE

200g
(1,3,7,8,
10)

Bravčová panenka v pistácieovej kruste, cviklové pyre, pečené batáty
Pork tenderloin in pistachio crust, beetroot puree, baked sweet potatoes
Schweinefilet in Pistazien Kruste, Rote Beete Püree, gebackene Süßkartoffeln

11,90 €

200g
(4,7)

Pošírovaný zubáč na teplom šaláte z čiernej šošovice a Julienne zelenine s citrónovo-maslovou omáčkou
Poached zander on warm salad from black lentils and vegetable Julienne with lemon and butter sauce
Poschierter Zander auf einem warmen Salat aus schwarzen Linsen und Gemüse Julienne mit Zitronen und Butter Sauce

13,90 €

DEZERT / DESSERT / NACHTISH

100g
(3,7)

Domáce rafaelo s pyré so sušených marhúl a čokoládový mousse
Home-made Rafaelo dessert with dried apricots puree and chocolate mousse
Hausgemachter Rafaelo Nachtisch mit Püree aus getrockneten Aprikosen und Schokolademousse

4,60 €