



ODPORÚČA MARTIN KORBELIČ



## PREDJEDLO

150 g

### JEMNE ZAÚDENÉ KAČACIE PRSIA

NA HOBLINÁCH Z JABLKOVÉHO DREVA, KRÉM Z JABLÍK GRANNY SMITH, CIBUĽOVÉ CHUTNEY, CVIKLOVÁ PENA <sup>7 9</sup>

*Odporúčané víno: Berta WMC Rulandské šedé, suché / Champagne Bollinger Special Cuvée, Brut*

## POLIEVKA

0,25 l

### CONSO MMÉ (SILNÝ VÝVAR)

ZO SLIEPKY, PEČEŇOVÁ KNEDLIČKA, SEZÓNNA ZELENINA, DOMÁCE REZANCE <sup>1 3 9</sup>

*Odporúčané víno: Kasnyík Rizling vlašský Selection, suché / Champagne Bollinger Special Cuvée, Brut*

## HLAVNÉ JEDLÁ

230 g

### GRILOVANÉ KURACIE SUPREME

PYRÉ Z MLADÉHO HRÁŠKU, S HUBAMI, PEČENÉ PARISIENKY PREVOŇANÉ ČERSTVÝMI BYLINKAMI,  
HYDINOVÝ JUS OCHUTENÝ HLÚZOVKAMI <sup>7 9</sup>

*Odporúčané víno: Berta WMC Rulandské šedé, suché / Elena Walch Castel Ringberg Pinot Grigio, suché*

## DEZERT

150 g

### DOMÁCA ŤAHANÁ HRUŠKOVO-ORECHOVÁ ŠTRÚDĽA

TVAROHOVO-JOGURTOVÝ DOMÁCI PUDINGOVÝ KRÉM OCHUTENÝ ČERSTVOU VANILKOU <sup>1 7 8</sup>

*Odporúčané víno: Tokaj 3 putňový výber Macík Winery, sladké*



**CENA ZA 4-CHODOVÉ MENU**

**30,60 €**

NA POŽIADANIE VÁM RADI PRIPRAVÍME SVADOBNÉ MENU AJ V INÝCH ALTERNATÍVACH.