

MENU

Zážitková 7-chodová večera v HOTELI GREEN na tému “Z prírody na tanier”

Aperitív

Château Rúbaň, Sekt Crémant, brut nature

Amuse bouche / Prvé kuriatka

Teplé orieškové brioškové pohladenie s vôňou prepáleného masla a dotykom žeruchy

Víno Purus, Kúgel Veltliner, suché

Predjedlo / Srna z lesa

Srna s výrazným syrom z hôr, voňavým majoránovým mayo a šalátom,
aký by ste našli v starej oravskej komore

Vilýgi winery, Frankovka modrá Terroir, suché

Polievka / Bažantí vývar

Silný vývar z bažanta s vôňou sena, krémové vajíčko a dotyk čiernej hľuzovky

Medzichod / Sumec

Jemný fileť zo sumca s domácim lardom z udiarničky a paradajkami, čo prešli pahrebou

Víno Rariga, Rizling Rýnsky Lorencar, suché

Hlavné jedlo / Králik

Jemné králičie mäso s kávovým demi-glace, glazovanou kvakou, vanilkovou mrkvou a jablkom

Tajná winery, Pinot Noir Sunset, suché,

Refresh / Nečakaná harmónia

Krémová bryndza so slaným karamelom, marinovanou broskyňou,
šafranom a bielou čokoládou

Dezert / Ihličie

Údené slivky, pfeffer tvaroh, dubáky a vôňa ihličia – netradičný záver s prekvapením

Poli, Sapra Oro Grappa,



by Daniel Hamrák