

Vážení hostia,

dovoľte mi, aby som vám v krátkosti priblížil zámer, pod akým sme sa rozhodli otvoriť túto reštauráciu s vínnym barom. Chceme vám ponúknuť gastronómiu v tradičnom prevedení. V krásnych priestoroch, v plnej profesionalite a noblese.

Napriek tomu cenovo prístupnú pre širokú skupinu zákazníkov. Jedlá budú pripravované hlavne z lokálnych, vždy čerstvých surovín v bio kvalite, s príslušným certifikátom. Bio zelenina a mäsové výrobky budú z vlastnej produkcie a rôzne jedlá a nápoje budete môcť ochutnať v atraktívnej a netradičnej podobe. Vrátime sa k veciam, ktoré sa už z gastronómie vytratili, mnohé z domácej produkcie. Degustačné menu obmieňame v krátkych intervaloch podľa sezónnosti a inšpirácii. K jedlám sme pripravili ponuku stopäťdesiatich druhov našich a zahraničných vín, istotne tiež zaujmú naše viac ako dvadsaťročné destiláty. Som presvedčený, že pod vedením Dominika Baránka, ktorý pôsobil v londýnskom hoteli Savoy a šéfkuchára - mediálne známeho Braňa Križana, sa môj gastronomický sen stane skutočnosťou. A ja osobne budem dohliadať na to, aby táto reštaurácia oprávnene mať prívlastok „zážitková“.

Váš Peter Matyšák



Dominik Baránek

Manažér

Peter Matyšák

Majiteľ

Braňo Križan

Šéfkuchár

DEGUSTAČNÉ MENU

Objednávka do – 21:30

5 – chodové degustačné menu

/s aperitívom/

70 €

/s vínom z nášho vinárstva ku každému chodu (0,08l)/

95 €

/s vínom zo zahraničia ku každému chodu (someliérová denná ponuka) (0,08l)/

110 €

G L O B O

restaurant & wine bar

Aperitív – Matyšák Sekt Methode Traditionelle Rosé

* * *

Pstruh, uhorka, kôprová majonéza (50g)* 3,4,10,12
Muškat Ottonel 2016, neskorý zber, suché, Mužla

* * *

Silný mäsový vývar, kaleráb, mrkva (0,25l)* 9
Rizling Rýnsky Prestige Gold 2010, výber z hrozna, suché, Mužla

* * *

Vajce, čierna šošovica, ružičkový kel, klobáska (70g)* 2,3,7
Matyšák Pinot Noir Limited Editon 2012, suché, Rúbaň

* * *

Jahňacie kotlety, cícer, kvaka (60g)* 3,11,12
Matyšák Chardonnay Prestige barrique 2001, kabinetné, suché, Hlohovec

* * *

Kokos, mango, grep (60g)* 7
Matyšák Veltlínske Zelené Prestige 2011, cibebový výber

G L O B O

restaurant & wine bar

Aperitív – Matyšák Sekt Methode Traditionelle Rosé

* * *

Avokádo, oliva, kaviár (50g) *4,7

Matyšák Sauvignon Prestige 2018 neskorý zber, suché, Mužla

* * *

Karfiolový krém, mušľa Sv. Jakuba (0,15l) *7,14

Matyšák Pinot Gris Prestige Gold 2016, neskorý zber, polosuché, Mužla

* * *

Halibut, pór, mandľa (80g) *4,7,8

Matyšák Chardonnay Prestige 2018, neskorý zber, suché, Hlohovec

* * *

Králik, variácie mrkvy (80g) *7

Frankovka Modrá Limited Edition Oak Wood 2012, suché, Šomod'

* * *

Jogurt, repa, čokoláda (70g) *1,7

Matyšák Portito Rosso 8-ročné

À la carte z degustačného menu

Pstruh, uhorka, kôprová majonéza - 50g / 15€ ^{*3,4,10,12}

Avokádo, oliva, kaviár - 50g / 15€ ^{*3,7,12}

Silný mäsový vývar, kaleráb, mrkva - 0,25l / 10€ ^{*9}

Karfiolový krém, mušľa Sv. Jakuba - 0,25l / 14 € ^{*7,14}

Vajce, čierna šošovica, ružičkový kel, klobáska - 70g / 10€ - ^{*2,3,7}

Halibut, pór, mandľa - 100g / 25€ ^{*4,7,8}

Králik, variácie mrkvy - 140g / 29€ ^{*7}

Jahňa, cícer, kvaka - 120g / 29€ ^{*3,11,12}

Jogurt, repa, čokoláda - 70g / 11€ ^{*1,7}

Kokos, mango, grep - 60g / 12€ ^{*7}

Alergény v potravinách

Výskyt príslušného alergénu je pri jedlách uvedených tomto jedálnom lístku vyznačený podľa nasledujúceho zoznamu (14 alergénov):

1. **Obilniny** obsahujúce lepok (t. j. pšenica, raž, jačmeň, ovos, špalda, kamut , alebo ich hybridné odrody).
2. **Kôrovce** a výrobky z nich.
3. **Vajcia** a výrobky z nich.
4. **Ryby** a výrobky z nich.
5. **Arašidy** a výrobky z nich.
6. **Sójové zrná** a výrobky z nich.
7. **Mlieko** a výrobky z neho.
8. **Orechy**, ktorými sú mandle, lieskové orechy, vlašské orechy, kešu, pekanové orechy, para orechy, pistácie, makadamové orechy a queenslandské orechy a výrobky z nich
9. **Zeler** a výrobky z neho.
10. **Horčica** a výrobky z nej.
11. **Sezamové semená** a výrobky z nich.
12. **Oxid siričitý SO₂** a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg alebo 10 mg/l.
13. **Vlčí bôb** a výrobky z neho
14. **Mäkkýše** a výrobky z nich.

Ak ste alergický na potraviny a máte akékoľvek nejasnosti, obráťte sa prosím na náš personál.

Jedálny lístok je platný od 15.02.2020.
Všetky ceny sú uvedené s 20% Dph.
Hmotnosť mäsa je uvedená v surovom stave
pred tepelnou úpravou.
Jedálny lístok vytvoril šéfkuchár Branislav Križan.
Zodpovedná osoba: Dominik Baranek.