

# RIVERBANK

R E S T A U R A N T

## ŠPARGĽOVÁ SEZÓNA V GRANDE

### ASPARAGUS SEASON IN GRAND

**Mramorová pena z bielej a zelenej špargle s malým listovým šalátom 8 € / 120 g (7)**

*White and green asparagus marble foam with small green salad*

Alphonse Mellot – Pouilly-Fumé 2013, Loire Valley, France 9,50 € pohár/glass

—

**Špargľový krém zo sifonu a rozmarínové krutóny s hlavičkami zelenej špargle  
poširované vo vermute 7 € / 250 g (1,7)**

*Asparagus cream with rosemary croutons and asparagus tops poached in vermouth wine*

Nathalie and Gilles Fevre, Domaine Févre–Chablis 2013, Fourchaume,  
Burgundy, France 9 € pohár/glass

—

**Hráškové rizoto s mäťou a zelenou špargľou s plátkom grilovanej  
foie gras na vanilke 15 € / 300 g (7)**

*Green pea risotto with mint and green asparagus and grilled foie gras flavoured with vanilla*

Silvio Jermann - Pinot Grigio 2014, Friuli, Italy 13 € pohár/glass

—

**Varená biela špargľa s holandskou omáčkou, parmskou šunkou  
a pažitkové zemiaky na masle 19 € / 300 g (1,3,7)**

*White asparagus boiled with hollandaise sauce, parma ham and buttered parsley potatoes*

Veltínske zelené 2014 - neskorý zber, Karpatská Perla, Modra, Slovakia 6 € pohár/glass

—

**Vlažné jahody s grilovanou zelenou špargľou s redukciou z včeloviny  
a špargľová zmrzlina 7 € / 120g (7)**

*Warm strawberries with grilled asparagus, vcelovina reduction and asparagus ice cream*

Montelvini Prosecco Promosso Spumante, Veneto, Italy 7 € pohár/glass