



# RIVERBANK

R E S T A U R A N T

## Chute Riverbanku *Taste of Riverbank*

Aperitív

*Prosecco Montelvini Treviso DOP*

Silný teľací vývar so špikovými knedličkami a kvapkou sherry

*Strong Veal Broth, Marrow dumplings, Sherry dash*

*Noria 2015 Chateau Ruban, Strekov*

Zubáč na rízlingu, tlačené pažitkové zemiaky, krémová omáčka s jarným bôbom

*Pan Fried Pike Perch on Riesling Wine, Pressed Potatoes with Chives,  
Creamy sauce and Broad Beans*

*Manzoni Bianco Quota 101, Veneto, Taliansko*

Teľací fileť poširovaný v červenom víne, máslová polenta s tymiánom,  
pečená koreňová zelenina, šalotková redukcia

*Red Wine Poached Veal Loin, Buttered Thyme Polenta,  
Roasted Root Vegetable, Shallot Reduction*

*Poggio Mandorlo IGT Toskánsko, Taliansko*

Domáca ťahaná štrúdľa, biely mak a višne z Jarnej

*Homemade Traditional Strudel, White Poppy Seeds and Cherry from „Jarna“*

*„HONEY BEE“*

Cena za osobu/per person 59 €

*Toto menu pre Vás pripravili šéfkuchár Igor Čehy a someliérka Kristína Kováčiková  
This menu prepared for you an Executive Chef Igor Čehy and sommelier Kristína Kováčiková*