



RIVERBANK

R E S T A U R A N T

Chute Riverbanku Taste of Riverbank

Aperitív

Prosecco Montelvini Treviso DOP

Živé ustrice Fine de Claire otvárané šéfkuchárom,
podávané so šalotkovým prelivom z balzamového octu

*Fresh Oysters Fine de Claire opened by the Executive Chef,
served with Shallots and Balsamic Dressing*

Chablis 2013 J.P. Benoit Droin, Bourgogne, France

Čierne sépiové rizoto s mušľami a krevetami

Black Cuttlefish Risotto, Mussels and Prawns

Soave Classico 2014, Inama, Veneto, Italy

Pečený telací brzlík na hubách s krémovou omáčkou z foie gras,
zemiaková kaša, konfitované gaštany, hľuzovková espuma

*Roasted Veal Sweetbread, Creamy Foie Gras Sauce, Mashed Potatoes,
Chestnut Confit, Truffle Espuma*

Barolo D.O.C.G. 2011, Armando Parusso, Piedmont, Italy

Profiteroles s domácou vanilkovou zmrzlinou,
preliate horúcou čokoládou „Callebaut“

Profiteroles, homemade Vanilla Ice Cream, Warm Chocolate „Callebaut“

“After Eight delight “

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*