

DEGUSTAČNÉ MENU

Od 15. novembra sme pripravili 5-chodové tasting menu, ku ktorému ponúkame možnosť párovania s nápojmi.

Kačacie prosciutto, cvika, jablko, rakytník ¹

Hrachová polievka, klobása, kučeravý kel, slanina ^{7,9}

Zaúdené kukuričné kura, topinambur, kučeravý kel, údený jogurt ⁷

Rakytník, mrkva

Šišky, vanilkový krém, kardamomová pena ^{1,3,7}

Degustačnú večeru je potrebné si **rezervovať min. 72 hodín vopred**. Rezervačný formulár nájdete na našom webe alebo rezervácie prijímame mailom na akademia@trnka.sk.

MENU

Polievky

330 ml Hrachová polievka, klobása, kučeravý kel, slanina ^{7,10}

Hlavné jedlá

280 g Vyprážaný syr, zemiaková kaša, aioli, bylinkový šalát, jablko ^{1,3,7,10}
Syr "Cheesio" zo syrárne v Dolných Salibách

160 g / 150 g Kukuričné kura, kučeravý kel, jeruzalemský artičok ⁷

200 g Konfitovaný zemiak, údená cvikla, portobello, pohánka, koriander
vegan

150 g / 180 g Hovädzie "čevapčiči" z farmy Pavlice, cibuľa, chrumkavé zemiaky,
horčicová omáčka ^{7,10}

150 g / 180 g Rezeň z prasiatka duroc, zemiakový šalát, údený kurací tuk,
jablko ^{1,3,7}

200 g / 180g Rib eye steak z farmy Pavlice, pečená zelenina, zelené korenie ^{9,10}

180 g / 150g Kačacie prsia z farmy Topoľnica, pyré z pečených hrušiek, tekvica ⁷

250 g Zemiaková placka, kučeravý kel, údené huby, ovčí syr ⁷

Dezerty

120 g Churros, rakytníkový sorbet, kardamomová pena ^{1,3,7}

Radi Vám pripravíme jedlo aj pre Vaše dieťa, na aktuálnu ponuku sa prosím informujte u obsluhy.

Snacks

100 g/150 g Hovädzí tatarák, špik, údený kurací tuk, ovčí syr, Chlieb Náš ^{1,7,10}
Jedlo nie je vhodné pre deti, tehotné a dojčiace ženy, osoby s oslabenou imunitou.

100 g / 120g Sušené kačacie prsia, rakytník, jablko, šľahaný tuk, Chlieb Náš

100 g Pečené mandle s paprikou ^{3,8}

130 g Výber syrov zo syrárne "Cheesio", sladký orech, Chlieb Náš ^{1,7,8}

120 g/100g Domáce mäsové nárezy podľa ponuky, kvašák, Chlieb Náš ¹

120 g / 100 g Špiková kosť, bylinkový šalát, hrianka

120 g / 100 g Pstruh "gravlax" v borovičke, cvikla, jablko

Pivo

Plzeň 12° tanková

Birell nealko

Remeselné pивá

Biele a šumivé víno

Tajná Winery – Sauvignon Blanc Fresh
suché, Nitrianska VO, SK

Bažalík 3 šupy
suché, nefiltrované, vyzrievané v dubovom sude, Malokarpatská VO, SK

Naboso Opera - brut nature 2021
suché biele, šumivé, naturálne, Malokarpatská VO,SK

Repa Winery – Cuvée Pinotype Blanc de Blancs
suché, šumivé, Malokarpatská VO, SK

Ružové víno a oranžové víno

Tajná Winery – Cabernet Franc Fresh Rosé
polosuché ružové, Nitrianska VO, SK

Hektár – Oranž
suché oranžové, naturálne, Malokarpatská VO, SK

Naboso – Spolu
suché ryšavé, nefiltrované, Malokarpatská VO, SK

Naboso - Doma
suché oranžové, Malokarpatská VO, SK

Červené víno

Strekov 1075 – Fred #9
suché, nefiltrované, Južnoslovenská VO, SK

Kasnyik – Mária Cuvée
suché, nízko-histamínové, Južnoslovenská VO, SK

Čierny Pes – Dunaj
suché, Malokarpatská VO, SK

Naboso – Zore
suché, Malokarpatská VO, SK

Miešané nápoje

Aperol Spritz 250 ml
Aperol, prosecco, sóda

Old Fashioned 70 ml
Maker's Mark, angostura, cukor

Paloma 150 ml
Topanito Reposado, ružový grep

G&T 200 ml
Citadelle Jardin D'Été, Thomas Henry tonik, tymián, ružový grep

Nealko nápoje

Domáca limonáda podľa ponuky

Sóda

Káva a Čaj

Čierny, zelený, ovocný, bylinkový

Espresso

Espresso doppio

Cappuccino

Váha mäsovej zložky je uvedená v surovom stave.

1 obilniny, 2 kôrovce, 3 vajcia, 4 ryby, 5 arašidy, 6 sójové zrná, 7 mlieko,
8 orechy, 9 zeler, 10 horčica, 11 sezamové semená, 12 oxid siričitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg
alebo 10 mg/l, 13 vlčí bôb,
14 mäkkýše

www.trnka.sk