



RESIDENCE HOTEL & CLUB  
DONOVALY \*\*\*\*

# DEGUSTAČNÉ MENU

BY VOJTO ARTZ  
& ANDREJ RÓTH

24.2.2024 o 18:00 hod.  
DIAMOND HILL RESTAURANT  
RESIDENCE HOTEL & CLUB\*\*\*\*



Jedinečné 6-chodové degustačné menu, ktoré pripravili „majster a jeho učeň“ šéfkuchár **METRA Vojto Artz** a šéfkuchár **RESIDENCE HOTEL & CLUB\*\*\*\* Andrej Róth**. Títo dvaja famózní šéfkuchári, pre ktorých je gastronómia vášňou, snúbia chute s vínom popredného **slovenského enóloga Vladimíra Hronského - EnoVia**. Príjemnú atmosféru počas celého večera navodí svojím spevom a hlasom Bibiána Ondrejková. Hostia sa môžu tešiť aj na tombolu o hodnotné ceny.



„Recept nemá dušu. Je to kuchár, ktorý musí dať dušu do receptu.“ (Thomas Keller)

## REZERVÁCIE

Cena degustačného menu s vínom je 95 €/osoba.  
Rezervácia je nutná na recepcii (+421 917 432 511)  
najneskôr do 21.2.2024.

## menu by VOJTO ARTZ & ANDREJ RÓTH

### WELCOME DRINK & OYSTERS SHOW

Ustrica<sup>14</sup>

*Villa Sandi, Prosecco, Extra Dry, Superiore, Valdobbiadene, DOCG, Taliansko*

### BLACK BUTTER & BRIOCHE

Maslo/ čierny cesnak/ sépia/ zlato/ dukka/ domáca brioška<sup>1,3,7,8,11</sup>

### FISH MOZAIK

Treska & losos/ chren/ sedano/ jablko/ kefír/ nakladaná horčica/ kaviár/ kôpor<sup>4,7,10</sup>

*Furmint 2019 Terroir Tokaj, suché, biele, Vladimír Hronský*

### PASTA

Kuracie krky/ domáca cestovina/ špicatá kapusta/ jablko/  
kuracie srdcia/ med/ ovčí syr<sup>1,3,7</sup>

*Pinot Blanc RESERVA 2020, suché, biele, Vladimír Hronský*

### QUAIL

Prepelička/ foie gras/ cibuľa/ bylinky/ huby/ prepeličie vajíčko<sup>7</sup>

*Pinot Noir RESERVA 2021, suché, červené, Vladimír Hronský*

### VENISON

Srňčí chrbát/ crepinette/ foie gras/ šalotka/ kel/ zemiak/ jablko<sup>7</sup>

*Semillon Rouge 2019, červené, suché, Vladimír Hronský*

### CHOCOLATE

Čokoláda/ slaný karamel/ pohánka/ droždie/ cvikla<sup>17</sup>

*Bentianna Liqueur 38% , unikátny slovenský prémiový Brandy likér*

