



Ochutnajte nové sezónne menu šéfkuchára Petra Duranského s našim vínom v prestížnej viedenskej reštaurácii Das Loft

Dámy a páni,

*dovoľujeme si vás pozvať na päťchodovú degustačnú večeru s vínami enológa **Vladimíra Hronského**, ktorá sa uskutoční v sobotu **22. októbra 2022** o **18.00** hodine v reštaurácii **Das Loft**, Praterstraße 1 vo Viedni.*

*Degustačné menu pripraví šéfkuchár **Peter Duranský**, ktorý ako prvý Slovak vo svete so svojim tímom získal vzácnu michelinskú hviezdu.*

DAS
loft

EnoVia created by
Vladimír Hronský

R.S.V.P. do 20.6. na e-mail: enovia@enovia.sk

Počet miest je limitovaný.

Cena: 150 € / osoba

Aperitív

Rebelot (Viognier) 2020, suché

Údený modrý pstruh, granny smith, kešu a voňavý zeler

Rizling rýnsky 2020, suché

Topinambur s bravčovým bôčikom, kumquatom a omáčkou hoisin

Carmenet rosé (Cabernet Franc) 2021, polosuché

Pinot Blanc RESERVA 2019, suché

Zubáč s koreňom kozej brady, zemiakové gnocchi a mliečna pena

Furmint 2019 TERROIR TOKAJ, suché

Rizling rýnsky 2021, polosuché

Variácia zemiakov s hovädzím mäsom Angus, sezónnou zeleninou a kuriatkami

Semillon Rouge (Merlot) 2019, suché

Pinot Noir RESERVA 2019, suché

Čokoládová posadnutosť

Rizling rýnsky „33“ 2019, polosladké

Pinot Noir GRAND RESERVA 2019 „unfiltered“, suché

Okrem skvelého kulinárskeho zážitku objavíme čaro Viedne, z miesta ako stvoreného pre stretnutia so vzácnymi priateľmi.

