

# Al Lago

reštaurácia

## JARNÉ MENU – SPRING MENU

plné chutí – full of taste



### Krémová polievka z medvedieho cesnaku s trhaným syrom Mozzarella di bufala

*Cream soup of the wild garlic with shred cheese Mozzarella di bufala*

3,80€ / 0,23 l 4,7

### Špargľa vParmskej šunke zapečená so syrom Grana Padano, domáci chlebík

*Asparagus in Parma ham cover backed in a Grana Padano cheese, home-made bread*

8,20 € / 200g 1,7

### Pečená Foie grass na zelenej špargli

*Roasted Foie grass on green asparagus*

9,50 € / 180g 7

### Jahňací hrebienok na pečenej špargli so cherry paradajkami na jemnej omáčke z medvedieho cesnaku

*Grilled lamb chops served on roasted asparagus with cherry tomatoes  
and fine wild garlic sauce*

20,50 / 250g 4,7

### Steak z lososa na pečených zemiakoch a omáčke z medvedieho cesnaku

*Steak of salmon served on baked potatoes and the wild garlic sauce*

16,80 € / 200g 4,7

### Carnaroli rizoto so špargľou, slávkami a sušenými paradajkami

*Risotto of Carnaroli rise with the asparagus, mussels and dried tomatoes*

9,20€ / 400g 7,2

*\* minimálna objednávka rizota 2 porcie / mindestabnahme Risotto 2 Portionen /  
minimum order of risotto is 2 portions*

### Zelená špargľa na masle s kvapkou bieleho vína Pinot Grigio

*Green asparagus cooked with butter and a drop of white wine Pinot Grigio*

6,50 € / 120g 7



Hotel Solisko

