



## JESENNÉ MENU

### AUTUMN MENU

*All Lago*  
reštaurácia

0,23l **Krém z tekvice hokaido**  
**ozdobená kokosovou šľahačkou, tekvicovými semiačkami**  
**a tekvicovým olejom**

0,23l Cream soup of Hokaido pumpkin, finished with coconut whipped cream,  
pumpkin seeds and pumpkin oil

**4,50 €** 7 BG

60g **Paštéta z pečených kačacích stehien,**  
**marmeláda z červenej cibule, domáca ciabatta**

60g Terrine of backed duck leg, marmalade of red onion, home-made ciabatta

**9,80 €** 1

120g **Lokše 2ks plnená** 100g **husacou pečienkou**

120g Potato pancake 2pcs filled with 100g goose liver

**5,50 €** 1,3

250g **Konfitované kačacie stehno** (Maďarsko)  
**na červenej kapuste s višňami, zemiaková lokša s kačacou masťou 2ks**

250g Confided duck leg served on red cabbage  
with wild cherries and potatoes pancakes 2pcs

**18,50 €** 1,3

320g **Tekvicové risotto - rizoto z Acquerello ryže**  
**v batôžku z Parnskej šunky (min.2 porcie)**

320g Pumpkin risotto of Acquerello rice served packed in Parma ham (min.2 portion)

**10,50 €** 7, BG

#### príloha – side dish

60g **Lokša s husacou masťou 1ks**

60g Potato pancake with goose grease 1pcs

**2,20 €** 1,3

120g **Lokša – 2 ks so slivkovým lekvárom a makom,**  
**posypané cukrom, preliate husacou masťou**

120g Potato pancake – 2pcs filled with a plum jam topped with sugar and goose grease

**4,50 €** 1,12,3

**PRAJEME DOBRÚ CHUŤ! BUON APPETITE!**

váha mäsa je uvedená v surovom stave, the weight of the meat is shown in raw