



**OSTROŽOVIČ**  
EST. 1990

## JEŠENNÉ DEGUSTAČNÉ MENU

### Aperitív

1. Lipovina VIRGINIA 2012, neskorý zber z panenskej úrody, polosuché

### Študené predjedlo

Cviklovo - tekvicové carpaccio s olivovým olejom a dozdobené prosciuttom a parmezánom. Podávame s bielym chlebom.

2. Hankove víno zo starého vinohradu ŠPECIAL COLLECTION 2011, polosladké

### Polievka

Tekvicová krémová polievka dozdobená tekvicovými jadierkami a tekvicovým olejom.

3. Cabernet Sauvignon ABBREVIO 2012, ružové víno zo Slovenska, polosladké

4. Muškát žltý ŠATURNIA 2012, bobuľový výber, polosladké

### Prvý hlavný chod

Dusená rolka z ostrieža nílkeho s rucolovým pestom v cviklovej palacinke podávaná s tekvicovou kašou a jablkovo-tekvicovým chutney a feniklovo-kurkumovým krémom.

5. Lipovina NATUR ŠPECIAL COLLECTION 2011, výber z hrozna, polosuché

### Druhý hlavný chod

Grilovaná panenka z mangalice obalená v slaninke podávaná s jemnou kúriatkovo-smotanovou omáčkou a strapatými zemiakovými knedličkami.

6. Furmint ŠOLARIŠ 2012, neskorý zber, polosuché

7. Lipovina ŠPECIAL COLLECTION 2011, výber z hrozna, polosladké

### Dezert

Domáci zapekaný jesenný dezert - hruška s tekvicou, slivkou, jablkom s posýpkou.

Podávame so zmrzlinou.

8. Tokajské samorodné sladké 2003

### Digestív

9. Tokajský výber 5-putňový 2004, sladké



**NOSTALGIE**  
— Restaurant & Cafe —

Špišská Nová Ves  
22. október 2013