

Chef's Room menu

Focaccia, barna vaj

Zöldalma, cékla, torma

Pálffy: Brut 2019

Fogas, snidling, paszternák

Figula: Söskút 2019

Karalábé, napraforgó, kapor

Sabar: Kéknyelű 2022

Marhapofa, káposzták, zeller

Szent Donát: Tihany Rouge 2020

Répa, koriander, mogyoró

Bökő Dávid: Olaszrizling 2022

Körte, csokoládé, karamell

Söptei: Sárgamuskotály 2013

Hagymák, fagülgomba, petrezselyem

Kislaki: Matacs Chardonnay 2022

Mák, rózsa, pisztácia

Chef's Room vegan menu

Focaccia, zakuszka

Zöldalma, cékla, torma

Pálffy: Brut 2019

Feketegyökér, gesztenye, fodroskel

Somlói Apátság: Juhfark 2020

Karalábé, napraforgó, kapor

Sabar: Kéknyelű 2022

Fehérbab, karfiol, mazsola

Kislaki: Riesling Válogatás 2019

Répa, koriander, mogyoró

Bökő Dávid: Olaszrizling 2022

Körte, csokoládé, karamell

Söptei: Sárgamuskotály 2013

Hagymák, fagülgomba, petrezselyem

Kislaki: Matacs Chardonnay 2022

Mák, rózsa, pisztácia