

Étlap

Előétel

Kacsamáj • Barack • Hagyma • Méz 5.200 Ft
Kacsamáj terrine, barack textúrák, hagyma jus, lépesméz

Lazac pisztráng • Zeller • Kaviár • Medvehagyma • Fehér miso 4.900 Ft
Grillezett lazac pisztráng, fehér miso-s zeller krém, medvehagyma pesto

Leves

Fürj • Mungóbab • Üvegtészta • Tojás 3.800 Ft
Fürj consommé, fürj mell, blansírozott mungóbab, sült üvegtészta

Spárga • Mogyoró • Füstölt libamell • Granny Smith 3.800 Ft
Zöldspárga krémleves, füstölt libamell ragu, zöldsalma, mogyoró olaj

Főétel

Borjú onglet • Karalábé • Vese • Gomba • Kelbimbó 9.800 Ft
Lassan sült borjú, vese-velő, karalábé steak, gomba ragu, marinált kelbimbó

Muflon • Répa • Puliszka • Fenyő 10.200 Ft
Muflon gerinc fenyőmagos, répa variációk, parmezános puliszka, fenyő tobozkrém

Dél- Amerikai bélszín • Inkagumó • Anna burgonya • Szömörce 18.000 Ft
Medium bélszín steak, sült Anna burgonya, articsókás inkagumó ragu, jus

Kacsamell • Meggy • Batata • Granola 8.900 Ft
Sous-vide kacsamell, rozsmaringos meggy ragu, batáta variációk, granola ropogós

Tokhal • Kápia • Füstölt vaj • Salicomia • Fermentált citrom • Zeller 9.200 Ft
Formázott tokhal, füstölt vajos kápiamártás, sült paraj, tengeri spárga, sült zeller

Túró nudli • Gomba • Kakukkfű 6.500 Ft
Házi túró nudli, kakukkfű tejszínes gomba ragu, comté sajt

Desszert

Rákóczi revolúció 3.700 Ft
Vaníliás túróhab, madagaszkári vadborsos linzer morzsa, kajsziarack ragu, meringue

Levendula • Yuzu • Csokoládé 3.700 Ft
Levendulás fehércsoki mousse és coulis, lemoncurd, zabos morzsa

Rebarbara • Eper • Kaffir lime 3.200 Ft
Epres rebarbara fagyalt, kaffir lime, tonkababos eper ragu