

CHEF MENÜ

Fogadó falatok

Ropogós tart, marinált retek, friss krémsajt

Csicsóka levél, tökmag praliné

Házilag füstölt pisztráng, crème fraiche, kaviár

Sütőtöklevés, homoktövis, szőlő

Burgonyás lángos, tejföl, Comté

Amuse bouche

"Lecsó"

Hűvös paradicsom consommé, sült paprika, paradicsomtatár

Sárga cékla bodzaecettel marinálva, torma és írómártás, argánolaj, napraforgómag

Lassan sült zeller, "hollandi", zöldfűszerek, zeller jus

vagy

Langusztinó, beurre blanc mártás, yuzu +14 900 Ft felár

Kacsa rilette és meggyes füstölt kacsamáj bonbon, házi piritott vajjas kalács

vagy

Bébi kukorica faszénezen grillezve, kukoricamártás füstölt barnított vajjal és savanyított medvehagyma bimbóval, "hagymakaviár"

Kecsegefilé, langusztinó, uborkasaláta, kagylómártás kaporral és kaviárral

Gulyás

vagy

Füstölt túrós derelye, gombaragu, tejföl

Faszénezen grillezett őzgerinc, vajban konfitált burgonya, erdei somlekvár, barbecue jus

Yuzu csokoládé őszibarack kompóttal, mandulás diplomatakrém, őszibarack-champagne granita

Alma

"Minden nap egy alma, az orvost távol tartja"

vagy

Somlói

Petit fours

8 fogásos menü vendégenként

74 900 Ft

Borpárosítás vendégenként

59 900 Ft

Az áraink az Áfát tartalmazzák. Étél és ital árainkra 15 % szervizdíjat számolunk fel.

A menüsorok elérhetők gluténmentes és laktózmentes változatban is.

Kérjük vegyék figyelembe, hogy sem vegán, sem tejfehérjementes, sem szójamentes menüt nem tudunk biztosítani vendégeinknek.

Lehetőségeinkhez mérten igyekszünk eleget tenni kéréseiknek, azonban kérjük, vegyék figyelembe, hogy nem minden esetben tudjuk ezeket megvalósítani.

VEGETÁRIÁNUS MENÜ

Fogadó falatok

Ropogós tart, marinált retek, friss krémsajt

Csicsóka levél, tökmag praliné

Póréhagyma, zeller, crème fraiche

Sütőtöklevés, homoktövis, szőlő

Burgonyás lángos, tejföl, Comté

Amuse bouche

"Lecsó"

Hűvös paradicsom consommé, sült paprika, paradicsomtatár

Sárga cékla bodzaecettel marinálva, torma és írómártás, argánolaj, napraforgómag

Lassan sült zeller, "hollandi", zöldfűszerek, zeller jus

Bébi kukorica faszénezen grillezve, kukoricamártás füstölt barnított vajjal és savanyított medvehagyma bimbóval, "hagymakaviár"

Grillezett saláta, zöldmártás

Füstölt túrós derelye, gombaragu, tejföl

Kelkáposzta édesköménnyel töltve, fermentált zöldségkrém, barnított vajjas joghurtosavó

Yuzu csokoládé őszibarack kompóttal, mandulás diplomatakrém, őszibarack-champagne granita

Alma

"Minden nap egy alma, az orvost távol tartja"

vagy

Somlói

Petit fours

8 fogásos menü vendégenként

74 900 Ft

Borpárosítás vendégenként

59 900 Ft

Az áraink az Áfát tartalmazzák. Étél és ital árainkra 15 % szervizdíjat számolunk fel.

A menüsorok elérhetők gluténmentes és laktózmentes változatban is.

Kérjük vegyék figyelembe, hogy sem vegán, sem tejfehérjementes, sem szójamentes menüt nem tudunk biztosítani vendégeinknek.

Lehetőségeinkhez mérten igyekszünk eleget tenni kéréseiknek, azonban kérjük, vegyék figyelembe, hogy nem minden esetben tudjuk ezeket megvalósítani.