

À la carte menü

Fogadó falatok

Csicsóka levél, tökmag praliné

Házilag füstölt pisztráng, crème fraîche, kaviár

Ropogós tart, marinált retek, friss krémsajt

Hűvös meggyleves, cseresznye, fenyőtoboz, napraforgómag

Burgonyás lángos, tejföl, Comté

Amuse bouche

„Lecsó”

Hűvös paradicsom consommé, sült paprika, paradicsomtatár

~

Kacsa rilette és meggyes füstölt kacsamáj bonbon, házi pirított vajás kalács

Langusztinó faszénen sütvé, beurre blanc mártás, yuzu

Posírozott Krystale osztriga, karalábé ravioli, ponzu, wasabi

~

Kaviár fogás:

Beluga kaviár (10g) „French toast” konfitált tojássárgája krémmel és tejjel
felár: +39 900 Ft

~

Homár Thermidor, bisque mártással
felár: +9 900 Ft

Gombákkal töltött házi derelye, zöldségekkel és fekete fokhagymával, sajtmártással

Wagyú Gulyás

~

Kecsege langusztinóval, uborkasaláta, kagylómártás kaporral és kaviárral

Marhabélszín „Stand” Wellington, burgonyapüré – 2 fő részére

Faszénen grillezett őzgerinc, fondant burgonya, erdei somlekvár, barbecue jus

~

Emlék a gyermekkorunkból: Sárgabarackkal töltött gombóc, ropogós morzsa, diplomatakrém
tahiti vaníliával

Somlói

~

Petit fours

A’La Carte (4fogás) 89 500 Ft

Extra fogás 14 900 Ft

„Világunk darabjai” borsor 59 900 Ft

Kérjük, hogy az egész asztaltársaság a Chef menüt válassza vagy az à la carte kínálatából fogyasszon.

Bármilyen ételallergia vagy összetevővel szembeni túlérzékenység esetén kérjük, egyeztessen kollégánkkal. Lehetőségeinkhez mérten igyekszünk eleget tenni kéréseiknek, azonban kérjük, vegyék figyelembe, hogy nem minden esetben tudjuk ezeket megvalósítani. Ételeink az összetevőként jelzett allergének mellett nyomokban tartalmazhatnak további allergéneket.

Az áraink az Áfát tartalmazzák. Árainkra szervizdíjat számítunk fel.

Magánszemély: 15%.

Áfa-s számla igénylése esetén: 20%.

A Chef kóstoló menü elérhető gluténmentes és laktózmentes változatban is.

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