

## LEVESEK

|  |                 |
|--|-----------------|
| <b>Kacsahúsleves gyömbéres maceszgombóccal és zöldségekkel</b> | <b>2.800 Ft</b> |
| Duck consommé with ginger Matzah ball and vegetables           |                 |
| <b>Szarvasraguleves vargányával</b>                            | <b>2.800 Ft</b> |
| Venison ragout soup with porcini                               |                 |

## ELŐÉTELEK

|  |                 |
|--|-----------------|
| <b>Gambas al Ajillo (spanyolos fokhagymás tigrisrák)</b>                       | <b>6.800 Ft</b> |
| Gambas al Ajillo (Spanish-style garlic king prawn)                             |                 |
| <b>Grillezett kecskesajt áfonyás balzsamecetes friss salátával</b>             | <b>4.800 Ft</b> |
| Goat cheese garnished by fresh mixed salad with blueberry balsamic vinegar     |                 |
| <b>Kemencében sült velős csont fokhagymával, pirítóssal</b>                    | <b>4.800 Ft</b> |
| Oven-baked marrow bone with garlic and toast                                   |                 |
| <b>Libamáj trió (hideg libamáj, grillezett libamáj, libamáj bon-bon, birs)</b> | <b>7.800 Ft</b> |
| Foie gras trio (cold foie gras, grilled foie gras, foie gras bon-bon, quince)  |                 |
| <b>Vitello tonnato (Olasz hideg borjúsült tonhalas-kapribogyós mártással)</b>  | <b>5.800 Ft</b> |
| Vitello tonnato (Italian cold roasted veal with tuna-capers sauce)             |                 |

## FŐÉTELEK

|  |                  |
|--|------------------|
| <b>Tormakéregben sült lazac langyos korianderes uborkával</b>                  | <b>7.800 Ft</b>  |
| Salmon baked in a horseradish crust with warm coriander cucumbers              |                  |
| <b>Sólet konfitált libacombbal, főtt tojással</b>                              | <b>7.800 Ft</b>  |
| Cholent with slow cooked goose leg and boiled egg                              |                  |
| <b>Roston sült libamáj almával, kesudióval és habos burgonyapürével</b>        | <b>12.800 Ft</b> |
| Grilled foie gras with apples, cashews and mashed potatoes                     |                  |
| <b>Ribeye steak (300g) őszi gombákkal, serpenyőben sült burgonyával</b>        | <b>12.800 Ft</b> |
| Ribeye steak (300g) with autumn mushrooms and panfried potatoes                |                  |
| <b>Sütőtökös gnocchi gorgonzolával és pirított dióval</b>                      | <b>5.200 Ft</b>  |
| Pumpkin gnocchi with gorgonzola and roasted walnuts                            |                  |
| <b>Tagliatelle pirított garnélával, San Marzano paradicsommal</b>              | <b>7.800 Ft</b>  |
| Tagliatelle with roasted shrimp and San Marzano tomatoes                       |                  |
| <b>Zsályával és citrommal sült csirkemell, langyos datolyás gombasalátával</b> | <b>6.200 Ft</b>  |
| Chicken breast baked with sage and lemon served with warm date mushroom salad  |                  |
| <b>Kacsamell édesburgonyával és szeder mártással</b>                           | <b>6.800 Ft</b>  |
| Duck breast with sweet potatoes and blackberry sauce                           |                  |
| <b>Muflongerinc mézzel glasszírozott gesztenyével és sült céklával</b>         | <b>12.800 Ft</b> |
| Saddle of mouflon with honey-glazed chestnuts and roasted beetroots            |                  |

## DESSZERTEK

|  |                 |
|--|-----------------|
| <b>Gesztenyés crême brulée</b>   | <b>2.800 Ft</b> |
| Chesnut crême brulée   |                 |
| <b>Belga csokoládéláva vanília fagylalttal, konyakos meggyel</b>           | <b>2.800 Ft</b> |
| Belgian chocolate lava with vanilla ice cream and cognac cherry            |                 |
| <b>Flódni dió fagylalttal</b>  | <b>2.800 Ft</b> |
| Layered cake with poppyseed, apple and walnut served with walnut ice cream |                 |
| <b>Somlói galuska ropogós csokoládéval és kandírozott dióval</b>           | <b>2.800 Ft</b> |
| Sponge cake with crispy chocolate and candied walnuts                      |                 |