
MENÜ

ELŐÉTEL/STARTERS

Kacsamáj terrine, passió gyümölcs vinaigrette, mangó / Duck foie gras terrine, passion fruit vinaigrette, mango

Ponty halászlé, petrezselymes nudli / Carp chowder, mackerel, noodles with parsley

Tahi pisztráng sashimi, paradicsomos málna ponzu / Tahi trout sashimi, raspberry ponzu with tomato

Lecsó, savanyított tanyasi tojás / Hungarian vegetable ragout, pickled free range chicken egg

Préselt malac, savanyított zöldségek / Pressed pig, pickled vegetables

—

FŐÉTEL/MAIN COURSES

Tengeri fogas, yuzus zellerkrém, tárkonyos-paradicsomos fehérspárga, lazac kaviár / Dentex, celery cream with yuzu, white asparagus with tarragon and tomato, salmon caviar

Tőkehal, vajtökfőzelék, mangalica szalonna / Cod, butter squash pottage, mangalica lardo

Rántott gyöngytyúkcomb, krumplipüré, paradicsomsaláta / Breaded guinea fowl thigh, potato pureé, tomato salad

Ausztrál marhaoldalas, sushirizs, pisztáciás zöldborsó / Australian beef short rib, sushi rice, green peas with pistachio

—

DESSZERT/DESSERTS

Licsi, málna, dulcey / Lychee, raspberry, dulcey

Étsokoládé, mangó, kókusz / Dark chocolate, mango, coconut

—

—

SAJT/CHEESE

Sajtválogatás / Cheese selection +2000 HUF

4 FOGÁSOS / COURSE 16 000 Ft

Borpárosítás / Wine pairing 8 000 Ft

Választható két előétel, egy főétel és egy desszert.
Choose two from starters, one from main courses and one from desserts.

6 FOGÁSOS / COURSE 20 000 Ft

Borpárosítás / Wine pairing 10 000 Ft

Választható három előétel, két főétel és egy desszert.
Choose three from starters and two main courses and one from desserts.

5 FOGÁSOS / COURSE 18 000 Ft

Borpárosítás / Wine pairing 9 000 Ft

Választható két előétel, két főétel és egy desszert.
Choose two from starters and main courses and one from desserts.

CHEF AJÁNLAT / CHEF'S CHOICE 25 000 Ft

Borpárosítás / Wine pairing 15 000 Ft

A chef ajánlata, 9 fogásban. / Chef's choice in 9 courses.