

---

## MENÜ

---

### ELŐÉTEL/STARTERS

Kacsamáj terrine, cékla / Duck foie gras terrine, beetroot

Ponty halászlé, Szent Jakab kagyló, petrezselymes nudli / Carp fish soup, scallop, noodles with parsley

Tahi pisztráng sashimi, meggy ponzu / Tahi trout sashimi, sour cherry ponzu

Leccsó, savanyított fűrjtojás / Hungarian vegetable ragout, pickled quail egg

Préselt malac, savanyított zöldségek / Pressed pig, pickled vegetables

—

### FŐÉTEL/MAIN COURSES

Makréla, yuzus zellerkrém, physalis, lazac kaviár, fehér spárga / Mackerel, celery cream with yuzu, physalis, salmon caviar, white asparagus

Tőkehal, tárkonyos karalábé, mangalica szalonna fátjol / Cod, kohlrabi with tarragon, mangalica pork lard

Gyöngytyúk kolbász, tarhonya, shiitake gomba / Guinea fowl sausage, egg barley, shitake mushroom

Sertésláb, sushirizs, currys jus, gyömbéres zöld papaya / Pork trotter, sushi rice, curry jus, green papaya with ginger

—

### DESSZERT/DESSERTS

Espresso tonic, citrusok / Espresso tonic, citrus fruits

Meggy, feketeszósz, fehér csokoládé / Sour cherry, black sesame, white chocolate

—

—

### 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.