

---

## 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 sushi, gyömbéres zöldpapaya, yuzukosho / Tahi trout sushi, green papaya with ginger, yuzukosho

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

Kék krumplival töltöt gyoza, tárkonyos verjus-s roscoff hagymával / Gyoza stuffed with violet potato and roscoff onion with tarragon verjus

—

### FŐÉTEL/MAIN COURSES

Makréla, yuzus zellerkrém, physalis, lazac kaviár, marinált paprika / Mackerel, celery cream with yuzu, physalis, salmon caviar, marinated bell pepper

Aranydurbincs, fehér miso-s karalábé, medvehagyma kaviár, mangalica szalonna fátyol / Guilt head bream, kohlrabi with white miso, ramson caviar and mangalica pork lard

Ausztrál marhaoldalás, tarhonya, shiitake gomba / Australian beef sort rib, egg barley, shiitake mushrooms

Sertésláb, grillezett sushirizs, currys jus / Pork trotter, grilled sushi rice, curry jus

—

### DESSZERT/DESSERTS

Yuzu, ananász, kókusz / Yuzu, pineapple, coconut

Sárgabarack, pisztácia, mogyoró / Apricot, pistachio, hazelnut

—

—

---

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.