
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, vörös mustármag / Tahi trout sushi, green papaya with ginger, red mustard seed

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

Rántott shiitake, krumplifőzelék, babérolaj, medvehagyma kaviár / Breaded shitake mushroom, potato pottage, laurel oil, ramson caviar

—

FŐÉTEL/MAIN COURSES

Ördöghal, yuzus zellerkrém, lazac kaviár, marinált paprika, phisalys / Monkfish, celery cream with yuzu, salmon caviar, marinated bell pepper, phisalys

Vörös sügér, fehér miso-s karalábé / Red mullet, kohlrabi with white miso

Ausztrál marhaoldalas, tarhonya, marinált gyöngyhagyma / Australian beef short rib, egg barley, marinated pearl onion

Fürj pájsli, specli / Quail „pájsli”, spaetzle

—

DESSZERT/DESSERTS

Yuzu, ananász, kókusz / Yuzu, pineapple, coconut

Hojicha, szilva, mogyoró / Hojicha, plum, hazelnut

—

—

Sajtválogatás / Cheese selection
+2000 Ft

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.

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.

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.

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.