
MENÜ

ELŐÉTEL/STARTERS

- Kacsamáj terrine, cékla / Duck foie gras terrine, beetroot – 4000 Ft
- Ponty halászlé, petrezselymes nudli / Carp fish soup, noodles with parsley – 4000 Ft
- Tahi pisztráng sushi, yuzus torma / Tahi trout sushi, horseradish with yuzu – 4000 Ft
- Lecsó, savanyított fűrjtojás / Hungarian vegetable ragout, pickled quail egg – 4000 Ft
- Shiitake gombasaláta, hollandi, katsuobushi / Shiitake mushroom salad, hollandaise, katsuobushi – 4000 Ft

FŐÉTEL/MAIN COURSES

- Makréla, karfiol, medvehagyma kaviár, jus / Mackerel, cauliflower, ramson caviar, jus – 6000 Ft
- Tőkehal, fehér miso-s karalábé / Cod, kohlrabi with white miso – 8000 Ft
- Ausztrál marhaoldalas „vadas style”, lila krumpligombóc / Australian beef short rib „vadas style”, violet potato dumpling – 9000 Ft
- Sellyei fűrj, tarhonya, marinált gyöngyhagyma / Quail from Sellye, egg barley, marinated pearl onion – 7000 Ft

DESSZERT/DESSERTS

- Birsalma, mák, gyömbér / Quince, poppy seed, ginger – 3000 Ft
- Hojicha, szilva, mogyoró / Hojicha, plum, hazelnut – 3000 Ft

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.

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.
