
MENÜ

ELŐÉTEL/STARTERS

Kacsamáj terrine, cékla / Duck foie gras terrine, beetroot - 4000 Ft

Vietnámi gulyás, malac császár, petrezselymes nudli / Vietnamese goulash, pork belly, parsley noodle – 4000 Ft

Tahi pisztráng sushi, yuzus torma / Tahí trout sushi, horseradish with yuzu – 4000 Ft

Lecsó, savanyított fürjtojás / Hungarian vegetable ragout, pickled quail egg – 4000 Ft

Rántott shiitake, hollandi, parmezán / Breaded shiitake, hollandaise, parmesan – 4000 Ft

—

FŐÉTEL/MAIN COURSES

Tőkehal, karfiol, medvehagyma kaviár, jus / Cod, cauliflower, ramson caviar, jus – 8000 Ft

Aranydurbincs, spenót, lila krumplogombóc / Guilt head bream, spinach, violet potato dumpling – 8000 Ft

Mangalica vagdalt, sárgaborsó, fehér fafül gomba, tanyasi tojássárgája, jus vinaigrette / Mangalica meatloaf, split pea, white wood ears mushroom, free range egg yolk, jus vinaigrette – 8000 Ft

Ausztrál marhaoldalas, tarhonya, shiitake gomba vinaigrette / Australian beef short rib, egg barley, shiitake mushroom vinaigrette – 9000 Ft

—

DESSZERT/DESSERTS

Birsalma, mák, gyömbér / Quince, poppy seed, ginger – 3000 Ft

Gesztenye, feketeribizli, édesburgonya / Chestnut, blackcurrant, violet sweet potato – 3000 Ft

—

4 FOGÁSOS / COURSE 16 000 Ft

Két előétel, egy főétel és egy desszert /
Two starters, one main courses and one dessert

5 FOGÁSOS / COURSE 18 000 Ft

Két előétel, két főétel és egy desszert /
Two starters, one main course and one dessert

6 FOGÁSOS / COURSE 20 000 Ft

Három előétel, két főétel és egy desszert /
Three starters, two main courses and one dessert

Boldog Új Évet kívánunk!

We wish you a Happy New Year!
