
MENÜ

ELŐÉTEL/STARTERS

Kacsamáj, mangó, mogyoró, sós karamell / Duck foie gras, mango, peanut, salted caramel

Bouchot kagyló, uborkasaláta / Bouchot mussels, cucumber salad

Shiitake, marinált fürjtojás, vadas mártás, petrezselymes nudli / Shiitake mushroom, marinated quail egg, chasseur sauce, noodles with parsley

Bonító tatár / Bonito tartare

Tofu, Szent Jakab kagyló, fokhagymás pisztácia pesto, retek, kalamansi vinaigrette / Tofu, scallop, pistachio pesto with garlic, radish, calamansi vinaigrette

—

FŐÉTEL/MAIN COURSES

Ausztrál marha oldalas, borscs / Australian beef short rib, borscht

Argentín garnéla, fokhagymás burgonyapüré, szalonna, japán spenót, gránátalma ponzu / Argentinian shrimp, potato purée with garlic, fat bacon, Japanese spinach, pomegranate ponzu

Ponty, mangalica farok, tejfölös specli / Carp, mangalica pork tail, spaetzle with sour cream

Brízzel töltött borjúláb, kukoricahab, savanyított karfiol, medvehagyma kaviár / Calf's trotter stuffed with sweetbread, corn espuma, pickled cauliflower, ramson caviar

—

DESSZERT/DESSERTS

Ananász, kókusz, matcha / Pineapple, coconut, matcha

Csokoládé, eper, lime, karamell / Chocolate, strawberry, lime, caramel

—

SAJT/CHEESE

Kecskesajt, mangó / Goat cheese with mango +2000 HUF

4 FOGÁSOS / COURSE

13 000 Ft

Borpárosítás / Wine pairing

4 500 Ft

Választható két előétel, egy főétel és egy desszert.
Choose two from starters, one from main courses and one from desserts.courses and desserts.

5 FOGÁSOS / COURSE

16 000 Ft

Borpárosítás / Wine pairing

5 500 Ft

Választható két előétel, két főétel és egy desszert.
Choose two from starters and main courses and one from desserts.

6 FOGÁSOS / COURSE

19 000 Ft

Borpárosítás / Wine pairing

6 500 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

23 000 Ft

Borpárosítás / Wine pairing

14 000 Ft

A chef ajánlata, 12 fogásban. / Chef's choice in 12 courses.