
MENÜ

ELŐÉTEL/STARTERS

Sült kacsovér, tavaszi tekerecs, „pájsli” szósz, shiitake / Pan-fried duck black pudding, spring roll, „pájsli” sauce, shiitake

Szardínia, uborkasaláta / Sardines, cucumber salad

Préselt malac, házi savanyú / Pressed pig, homemade pickles

Sajtos palacsinta, tonburi / Crepe with cheese, tonburi

Tofu, Szent Jakab kagyló, sóska / Tofu, scallop, sorrel

—

FŐÉTEL/MAIN COURSES

Mangalica karaj (Szomor farm), wasabi, petrezselymes nudli, fűrjtojás / Mangalica pork chop (Szomor ranch), wasabi, noodles with parsley, quail egg

Argentín garnéla, coco bab, szalonna fáttyol, klementin vinaigrette / Argentinian shrimp, coco beans, fat bacon, clementin vinaigrette

Durbincs paprikás, tejfölös specli / Sea bream with paprika, spaetzle with sour cream

Tőkehal, feketegyökérhab, savanyított karfiol, medvehagyma kaviár / Cod, black salsify espuma, pickled cauliflower, ramson caviar

—

DESSZERT/DESSERTS

Ananász, kókusz, matcha / Pineapple, coconut, matcha

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

—

SAJT/CHEESE

Sajtválogatás / Cheese selection +2000 HUF

4 FOGÁSOS / COURSE

13 000 Ft

Borpárosítás / Wine pairing

5 000 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

6 000 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

7 000 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

14 000 Ft

A chef ajánlata, 9 fogásban. / Chef's choice in 9 courses.