
MENÜ

ELŐÉTEL/STARTERS

Kacsamáj terrine, passió gyümölcs vinaigrette, mangó / Duck foie gras terrine, passion fruit vinaigrette, mango

Bouchot kagyló, uborkasaláta / Mussels, cucumber salad

Vörös garnéla, csípős-savanyú thai leves, petrezselyem gombóc (Dtom yam gung) / Red shrimp, hot&sour thai soup, noodles with parsley (Dtom yam gung)

Sajtos palacsinta, tonburi / Crepe with cheese, tonburi

Tofu, Szent Jakab kagyló, petrezselyem szósz / Tofu, scallop, parsley sauce

—

FŐÉTEL/MAIN COURSES

Rózsaszín durbincs, turbolya hab, savanyított karfiol, medvehagyma kaviár, vadkacsa-miso jus / Pink seabream, chervil espuma, pickled cauliflower, ramson caviar, wild duck-miso jus

Amerikai marhaoldalas sushi, wasabi, gyömbéres zöld papaya, tanyasi tojássárgája / American beef short rib sushi, wasabi, green papaya with ginger, free range egg yolk

Rájauszony, fokhagyma kompót, shiitake, törtburgonya / Ray fin, garlic compote, shiitake, mashed potato

Tőkehal, fehér miso sárgaborsó humusz, pil-pil / Cod, white miso yellow pea hummus, pil-pil

—

DESSZERT/DESSERTS

Ananász, kókusz, matcha / Pineapple, coconut, matcha

Csokoládé, csicsóka, karamell / Chocolate, Jerusalem artichoke, caramel

—

SAJT/CHEESE

Sajtválogatás / Cheese selection +2000 HUF

4 FOGÁSOS / COURSE 14 000 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.

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.

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.

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.