
MENÜ

ELŐÉTEL/STARTERS

Kacsamáj terrine, passió gyümölcs vinaigrette, mangó / Duck foie gras terrine, passion fruit vinaigrette, mango
Vadkacsaramen, vénuszkagyló, petrezselymes nudli, déli tőkegomba / Wild duck ramen, clam, noodles with parsley, chestnut mushroom
Király lazac, tofu, tárkonyos paradicsomvíz / King salmon, tofu, tomato water with tarragon
Préselt malac, savanyított zöldségek / Pressed pig, pickles
Borjúvelő, beluga lencse, pisztángkaviár, savanyított tanyasi tojás / Calf brains, beluga lentil, trout caviar, pickled free range chicken egg

FŐÉTEL/MAIN COURSES

Tőkehal, karfiol, medvehagyma kaviár, miso jus / Cod, cauliflower, ramson caviar, miso jus
Fogas, turbolyás krumpli, vörösboros fokhagyma kompót / Pike perch, potato with chervil, garlic compote with red wine
Rántott mangalicakaraj, gyömbéres papaya, sushi rizs / Mangalica pork chop, papaya with ginger, sushi rice
Szecsuani „Hortobágyi” palacsinta / Sechuan „Hortobágyi style” crepe

DESSZERT/DESSERTS

Kalamansi, vérnarancs, citrom / Calamansi, blood orange, lemon
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.

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.
