
MENÜ

ELŐÉTEL/STARTERS

Kacsamáj terrine, cékla / Duck foie gras terrine, beetroot

Ponty halászlé, Szent Jakab kagyló, petrezselymes nudli / Carp fish soup, scallop, noodles with parsley

Tahi pisztráng sashimi, meggy ponzu / Tahi trout sashimi, cherry ponzu

Lecsó, savanyított gyöngytyúk tojás / Hungarian vegetable ragout, pickled guinea fowl egg

Rántott shiitake, krumplifőzelék, babér olaj / Breaded shitake, potato pottage, laurel oil

—

FŐÉTEL/MAIN COURSES

Makréla, yuzus zellerkrém, physalis, lazac kaviár, fehér spárga / Mackerel, celery cream with yuzu, physalis, salmon caviar, white asparagus

Tőkehal, tárkonyos karalábé, mangalica szalonna fátjol / Cod, kohlrabi with tarragon, mangalica pork lard

Keleméri bárány lapocka, tarhonya, thai békukukorica / Lamb shoulder from Kelemér, egg barley, thai baby corn

Sertésláb, sushirizs, currys jus, savanyított zöldségek / Pork trotter, sushi rice, curry jus, pickled vegetables

—

DESSZERT/DESSERTS

Espresso tonic, citrusok / Espresso tonic, citrus fruits

Meggy, feketeszósz, fehér csokoládé / Sour cherry, black sesame, white chocolate

—

—

SAJT/CHEESE

Sajtválogatás / Cheese selection +2000 HUF

4 FOGÁSOS / COURSE 16 000 Ft

Borpárosítás / Wine pairing 8 000 Ft

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

6 FOGÁSOS / COURSE 20 000 Ft

Borpárosítás / Wine pairing 10 000 Ft

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

5 FOGÁSOS / COURSE 18 000 Ft

Borpárosítás / Wine pairing 9 000 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 15 000 Ft

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