
MENÜ

ELŐÉTEL/STARTERS

- Kacsamáj terrine, cékla / Duck foie gras terrine, beetroot - 4000 Ft
- Ponty halászlé, pisztráng tej, petrezselymes nudli / Carp fish soup, trout roe, parsley noodles – 4000 Ft
- Tahi pisztráng sushi, yuzus torma / Tahi trout sushi, horseradish with yuzu – 4000 Ft
- Lecsó, savanyított fűrjtojás / Hungarian vegetable ragout, pickled quail egg – 4000 Ft
- Rántott őzlábgomba, yuzus hollandi, parmezán / Breaded parasol mushroom, hollandaise with yuzu, parmesan – 4000 Ft

FŐÉTEL/MAIN COURSES

- Makréla, sertésfül, karfiol, medvehagyma kaviár, jus / Mackerel, pig ear, cauliflower, ramson caviar, jus – 6000 Ft
- Aranyburbincs, spenót, lila krumplogombóc / Guilt head bream, spinach, violet potato dumpling – 8000 Ft
- Fűrj „pájsli”,specli / Quail „pájsli”,spatzle– 6000 Ft
- Marhaoldalas, sárgaborsó, fehér fafül gomba, tanyasi tojássárgája, jus vinaigrette / Beef short rib, split pea, white wood ears mushroom, free range egg yolk, jus vinaigrette – 8000 Ft

DESSZERT/DESSERTS

- Birsalma, mák, gyömbér / Quince, poppy seed, ginger – 3000 Ft
- Étcsokoládé, kakaóbab, fekete ribizli / Dark chocolate, cocoa bean, blackcurrant – 3000 Ft

Sajtválogatás / Cheese selection
+2000 Ft

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.
