

Előételek

Vaj, kenyér

lokális vaj, Búzakék pékség kovászos kenyere

1 690Ft

Sült kacsamáj

rókagomba, süthagymás polenta, fermentált szilva

5 890 Ft

Tebike kecskesajt

cékla, füge, őszi zellerkaramell, őszi dió

4 690 Ft

Szarvas tatár

körte, uborka, bodzabogyó, boróka, kovászos kenyérpirítás

4 990 Ft

Levesek

Barnavajas zellerveloué

vargánya, lapos bab, sós alma, fritírozott zellerchips

3 490 Ft

"az ikonikus hagymaleves"

Móvári sajtos szendvics

3 190 Ft

Gulyásleves

csipetke, friss kovászos kenyér, csípős paprika

3 690 Ft

Főételek

Parázson sült csúcsos káposzta

dödölle, vargánya, tejföl, medvehagymatermés

5 490 Ft

Szigetközi harcsa

savanyított káposzta, róka gomba, füstöltpaprikás babvelouté

8 290 Ft

Nagy csirkepaprikása

Tényői csirkecomb, deszkáról szaggatott galuska, Vivi kovászos uborkája

5 290 Ft

Kacsamell

sült sütőtök, cékla, őszi alma, káposztás rétes, gastrique

7 690 Ft

AGRO Cordon bleu

Tényői csirkemell, Móvári sajt, petrezselymes burgonya, fehérboros-dijoni mártás

7 290 Ft

Sertésszűz

fodros kel, pörkölt hajdina, füstölt burgonya, zeller, cider és feketefokhagyma szósz

7 490 Ft

Báránypartó

misos répa, őszi gombák, birsalma, borókás szalonnaszósz

9 490 Ft

Érlelt Angus hátszín

220g érlelt hátszín, rókagombás polenta, paszternákpüré és sült paszternák, Soproni kékfrankos jus

13 990 Ft

Desszertek

Vivi Rákóczi-túrós

házi túró, sárgabarack-birsalma, égetett tojáshab

3 490 Ft

Étcsokoládé

mandula, homoktövis, fekete szeder, tejkaramell

3 690 Ft

Ragacsos karamella puding

sült füge, karamell, crème fraiche mousse

3 490 Ft

Séf kóstoló menü

Chef kóstoló menü és húsmentes kóstoló menü

A Chef kóstoló menü és a Húsmentes kóstoló menü szezonális alapanyagokra épülő, gondosan felépített gasztronómiai élményt kínál. A menüsorok célja, hogy több fogáson keresztül mutassák be a konyha kreativitását, a magyar alapanyagok tiszteletét és a modern technológiák használatát.

Chef kóstoló menü – 23.990 Ft / Grand menü: 30.990 Ft

A Chef kóstoló menü egy elegáns, húsos menüsor, amely a klasszikus ízeket kortárs tálalással ötvözi.

Amuse

Szarvastatár

Kacsamáj

Harcsa

Kacsamell

Grand fogás: Dry aged marha

Étcsokoládé

Petit fours

Húsmentes kóstoló menü – 18.990 Ft

Amuse

Kecskesajt

Zellervelouté

Polenta, sütőtök, fermentált szilva, törökmogyoró

Csúcsos káposzta

Étcsokoládé

Petit fours

5+2 alkoholmentes italpár 7 990 Ft

5+2 alkoholos és alternatív italpár 13 990 Ft

A feltüntetett árak a 12%-os szervizdíjat nem tartalmazzák. A szervizdíj a számla végösszegéhez kerül hozzáadásra.