

# COLOR BAR

## AUTUMN SPECIAL

### Meleg előétel – Warm small plates

Mac & Cheese pirított baconnal és sült hagymával **2 890 Ft**

Mac and Cheese with bacon and crispy onions

*Fritsch Wagram Riesling 2023 Bio – 1690 Ft/ dl*

Sült cékla és sütőtök saláta kecskesajttal, rukkolával, pirított tökmaggal **3 290 Ft**

Baked beetroot – sweet potato warm salad with goat cheese and Aragua

*Zantho Pink Zweigelt Rosé 2023 – 1390 Ft/ dl*

Grillezett garnéla zöldséges gyozával és Hollandi mártással **3 690 Ft**

Rosated Prawns with Gyoza with vegetable filling in a Hollandaise sauce

*Pfaffl Grüner Veltliner ZEISEN 2023 – 1690 Ft/ dl*

### Főételek – Main courses

Lazac céklás rizottóval és parmezán ropogóssal **5 250 Ft**

Salmon steak with beetroot risotto with parmesan crisp

*Sol Montis Syrah 2021 – 1690 Ft/ dl*

Sertés szűzermék paszternákos- csicsókás burgonyagrattinnel, **5 250 Ft**

lilahagymalekvárral, és jus-vel

Sous vide pork tenderloin medallions with Parsnip - Jerusalem artichoke gratin,

purple onion jam, and jus

*Reinish Pinot Noir 2021 - 1950 Ft/ dl*

### Desszertek - Desserts

Sacher tortácska barackkal és tejszínhabbal **1950 Ft**

Sacher cake with apricot jam whipped cream

*Tringa Merlot 2018 – 2690 Ft*

Tradicionális Somlói galuska csokoládéval **2 150 Ft**

Traditional Hungarian Somlói sponge cake with chocolate

*Feiler Artinger Traminer Auslese – 1990 Ft/ dl*