

COLOR BAR

Nyári Saláták – Summer Salads

Mediterrán saláta

Sárgadinnye, madár saláta, peszto, mozzarella, paradicsom, olívaolaj, parmezán – 3 290 Ft

Mediterranean salad - Melon, Bird salad, tomatoes, pesto, Parmesan, Olive oil

Veralda Malvasia Bio 2023 – 1990 ft/ dl

Kecskesajtos körtesaláta

Karamellizált körte, kecskesajt, kesudió, dió, madársaláta, olíva olaj, balzsamecet – 3 290 Ft

Caramelized Pear & Goat Cheese salad with Cashew, Walnuts, Olive oil, vinegar

Csernus Chardonnay Battonage 2022 – 2390 ft/dl

Nyári sült vöröslencse "saláta" kecskesajttal

Vöröslencse, konfitált paradicsom, kecskesajt, bazsalikom, kakukkfű, marinált lilahagyma – 3 290 Ft

Baked (warm) red lentil ragout with confit cherry tomatoes, Goat cheese, Basil, and Thyme

Domane Wachau Grüner Veltliner Löss 2023 – 1390 ft/dl

Főételek Main courses

Vöröstonhal Tataki

Vöröstonhal, pak choi, citrusos dresszing, wasabis avokádókrém, és lazackaviár – 4 290 Ft

Red Tuna Tataki with Pak Choi, Wasabi infused Avocado mousse, and salmon caviar

Mayer am Pfarrplatz Fraulein Rosé 2023 – 1490 ft/dl

Monarchia gulyás

Sous - vide marhapofa juhtúrós sztrapacskával és marinált zöldségekkel – 6 390 Ft

Monarchy Goulash: Sou vide beef cheeks with potato galushka with sheep cheese and marinated vegetables

Tringa Cabernet Sauvignon 2019 – 2690 ft/dl

Sertés szűzermék

Sous vide szűz, csicsókás burgonya gartin-nal, lilahagymalekvárral, marinált hagymával - 5 990 Ft

Sous – vide pork tenderloin medallions with potato gratin, purple onion jam, marinated onions and jus

Reinish Pinot Noir 2022 Bio – 2150 ft/dl

Sült malaccsászár

Mézes- szójas marinádban sütvé, édes -chilis mártogatóval és kovászos lepénnyel – 5 250 Ft

Honey and Soy glazed pork belly with sweet chili dip and sourdough bread

Domane Wachau Riesling Terrassen Federspiel 2024 – 2 290 ft/dl

Gnocchi

Kéksajttal, karamellizált körtével és dióval – 4 490 Ft

Gnocchi with blue cheese, catamelized pear, and walnuts

Tornai Juhfark Prémium 2022 – 1590 ft/dl

Rizottó

Sült fokhagymával és spenóttal és bivaly mozzarellával (vegán verzióban is elérhető) – 4 590 Ft

Risotto with baked garlic, spinach and Buffalo mozzarella (vegan option available)

Zantho Sauvignon Blanc 2024 – 1850 ft/dl

Desszertek Desserts

Tradicionális Somlói galuska kandírozott narancssal és csokoládéval - 2 390 Ft

Traditional Somlauer cake with candied orange and chocolate

Feiler Artinger Chardonnay Auslese 2023 – 1950 ft /dl

Mangós- lime-os tortácska fehér csokoládéval (vegán) - 1 990 Ft

Mango – lime tart with white chocolate (VEGAN)

Pfaffl Secco Rosé – 1690 ft /dl