

COLOR BAR

Saláta és előétel - Salad and Appetizer

Mediterrán saláta

Sárgadinnye, madár saláta, peszto, mozzarella, paradicsom, olivaolaj, parmezán – **2 990 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, oliva olaj, balzsamecet – **2 990 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 – **2 990 Ft**

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

Domane Wachau Grüner Veltliner Löss 2023 – 1290 ft/dl

Vöröstonhal Tataki

Vöröstonhal, pak choi, citrusos dresszing, wasabis avokádókrém, és lazackaviár – **3 990 Ft**

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

Mayer am Pfarrplatz Fraulein Rosé 2023 – 1490 ft/dl

Főételek Main courses

Monarchia gulyás: Sous - vide marhapofa juhtúrós sztrapacskával és marinált zöldségekkel – **5 950 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 csicsókás burgonya gartin-nal, lilahagymalekvárral, marinált hagymával - **5 750 Ft**

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

Reinish Pinot Noir 2022 Bio – 2150 ft/dl

Mézes- szójas sült malaccsászár édes -chilis mártogatóval és kovászos lepénnyel – **4 990 Ft**

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

Domane Wachau Riesling Terrassen Federspiel 2023 – 1890 ft/dl

Kéksajtos gnocchi karamellizált körtével és dióval – **4 390 Ft**

Gnocchi with blue cheese, catamelized pear, and walnuts

Tornai Juhfark Prémium 2022 – 1550 ft/dl

Rizottó sült fokhagymával és spenóttal és bivaly mozzarellával (vegán verzióban is elérhető) – **4 490 Ft**

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

Zantho Sauvignon Blanc 2024 – 1850 ft/

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 chocolte (VEGAN)

Pfaffl Secco Rosé – 1690 ft /dl