

ELŐÉTELEK

Marhatatár „Surf 'N' Turf”, tigrisrák, algakaviár, le tartare espuma / C M B A G	7.980 Ft
Kecskesajt kakaóvajkéregben, tárkonyos zöldalma, füstölt mandula, sütőkchutney / G H	4.990 Ft
Ropogós libamáj, French toast, vörösborlekvár, alma / A G C O	7.690 Ft

LEVESEK

Édesburgonya-krémleves, pancetta, aszalt paradicsom, currypaszta / L	2.950 Ft
Sülthagymaleves, szarvasgombakrémes burrata, lyoni hagyma / G L	3.200 Ft
Illatos kacsahúsleves, rizstészta, pak choi, kacsahúsgombóc / L A	3.550 Ft

HALAK

Lángolt tőkehalgerinc, vajmártás, zeller, alma / G L D	7.990 Ft
Tengerisügér-filé, cukkinispagetti, kapor, savanyított paradicsom / D	7.790 Ft
Lazacsteak friss fűszernövényekkel sütve, krémes risottóval, fonnyasztott paradicsommal / GM	7.950 Ft

FŐÉTELEK

Gödöllői csirkesült, zöldborsó, burgonyasaláta / A C G	6.480 Ft
Serpenyőzött kacsamell, szőlő, zöld dió, burgonyapüré / H G O	7.880 Ft
72 órás marhapörkölt, tojásos galuska, kapros uborkasaláta / A C	6.650 Ft
Thai csirkemell „tom kha” szósszal, savanyított jégcsapretek, zöldségek, mogoró / E D L	6.200 Ft
Zsályás borjúnyak, gombasofrito, pankóban sült zeller, gremolata / L C A	7.200 Ft
Kemencés báránysült, brokkoliszár, balzsamecetes hagyma, rozmaringmézes ananász / G	7.880 Ft
Érlelt szarvasgerinc, gomba royal, kel, borókás jus / G	11.690 Ft
Vajban sült borjú bécsi, petrezselymes burgonya, zöld kevert saláta / A C G	7.990 Ft
Bélszíncsíkok pappardelle tésztával, libamáj mártás, rukkola, parmezán / A C G	10.680 Ft
Brassói aprópecsenye „2021”, kovászos uborka, konfitált fokhagyma, borsos szűzpecsenye / A F	6.550 Ft
Marhabélszínsteak mustárlevéllel, édesburgonyatarte, kéksajt, hagymalekvár / M C A G	14.950 Ft
New York hátszínsteak, sült zöldségek, salsa verde, füstölt vaj / G D	13.580 Ft

DESSZERTEK

Aranygaluska frissen sütve, kecsketejfagyalt, birs, sóskaramell-hab / C A H G	2.890 Ft
Opera inspiráció, pisztácia, kávé, csokoládémousse / C H A G	3.190 Ft
Gundel „nem” palacsinta, diós joconde, tészta, rumos csokoládé, narancs sorbet / A C H G	3.200 Ft

SAJTOK

Sajtválaszték lekvárokkal / G	4.000 Ft
-------------------------------	----------

Vegán ételeink

ELŐÉTEL

Tahinis hummuszkrém, indiai naan kenyérlepeny, chiliolaj, gránátalma, friss zöldek / VEGÁN / LM	4.890 Ft
---	----------

FŐÉTELEK

Sült karfiolsteak, kókuszos thai currysósban, pirított mogoró, friss koriander / VEGÁN / GM / LM	6.990 Ft
Ázsiai zöldséges tészta grillezett articsókával, fekete szezámmag, kesudió / VEGÁN / LM	6.990 Ft

DESSZERT

Mézzel grillezett ananász krémes mandulás risottón, pirított fenyőmaggal / VEGÁN / GM / LM	3.150 Ft
--	----------

Allergének

Kötelezően jelölendő allergéneket tartalmazó összetevők

A

Glutén: Búza, rozs, árpa, zab, tönkölybúza, kamut és ezek hibridizált fajtáit tartalmazó gabonafélék és az ezekből készült termékek

B

Rákfélék és az ezekből készült termékek

C

Tojás és az abból készült termékek

D

Hal és az abból készült termékek

E

Földimogyoró és az abból készült termékek

F

Szójabab és az abból készült termékek

G

Tej és az abból készült termékek: tejcukor (laktóz) és tejfehérjék (pl. kazein)

H

Diófélék: Mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia/queenslandi dió és az ezekből készült termékek

L

Zeller és az abból készült termékek

M

Mustár és az abból készült termékek

N

Szezámag és az abból készült termékek

O

Kén-dioxid és bizonyos szulfitek

P

Csillagfürt és az abból készült termékek

R

Puhatestűek és az abból készült termékek

V

Vegán ételek

GM

Gluténmentes

LM

Laktózmentes