

## **ELŐÉTELEK**

Tonhal tataki, mangó ponzu, savanyított uborka, bébi bokcsoj D F N	<b>5.880 Ft</b>
Serpenyőzött kacsamáj ciderburokkal, töltött briós, zöldalma, lilakáposzta, gyömbér A C G	<b>7.680 Ft</b>
Langyos páрмаi sonka bio tojással, szarvasgomba, hollandi mártás C G	<b>5.500 Ft</b>
Zöldséges nyitott taco, kukorica, ananász, káposzta, salsa verde A	<b>4.990 Ft</b>

## **LEVESEK**

Ázsiai csípős halleves, shiitake gomba, ropogós zöldségek, zöld koriander D F L R	<b>4.480 Ft</b>
Habos sajt cappuccino, fűszervajas crostini, matcha A G L	<b>3.980 Ft</b>
Csirkeconsommé „Royal” tojás kocsonya, zöldségbrunoise L A	<b>2.860 Ft</b>

## **HALAK**

Aranydurbincsfilé, zöldségcurry, quinoaropogós D R	<b>8.550 Ft</b>
Ginnel marinált lazacfilé, füstölt burgonyahab, leveles zöldségek, olíva-kapri salsa D G	<b>7.970 Ft</b>
Vöröstonhal médiumra készítve, wasabis zöldborsópüré, pankóban sült sushi rizs A C D G	<b>8.550 Ft</b>

## **FŐÉTELEK**

Vegán sült feta batátával, padlizsántatár, paradicsom, paprikaveluté VEGÁN	<b>5.910 Ft</b>
Toszkán szűzpecsenye, prosciutto, házi gnocchi, aszalt paradicsom A C G H	<b>5.980 Ft</b>
Bőren sült tanyasi csirkemell kéksajtos sült salátával, fenyőmag, cherry paradicsom, balzsamecetdresszing G	<b>6.300 Ft</b>
Mangalicapofa és töltött káposzta, csombor, tejfölhab C G	<b>6.720 Ft</b>
Kacsamell „Pina Colada” kókuszpolenta, ananászchutney G	<b>7.810 Ft</b>
Kemencés báránysült, burgonyapüré, bordás kel, barack-chutney G	<b>7.890 Ft</b>
Vajban sült borjú bécsi, petrezselymes burgonya, zöld kevert saláta A C G	<b>8.390 Ft</b>
Kacsacomb, szőlő, parmezános nudli, vörösborgél A C G	<b>7.870 Ft</b>
Bélszíncsíkok pappardelle tésztával, libamáj mártás, rukkola, parmezán A C G	<b>10.950 Ft</b>
72 órás marhapörkölt, tojásos galuska, kapros uborkasaláta A C	<b>7.290 Ft</b>
Borjújava „Kedvessy” módra, libamájrizottó, ördögszekér gomba, kápiájus G	<b>10.900 Ft</b>
Érlelt szarvasgerinc, karamellizált paszternák-tartlette, bogyós erdei gyümölcs A C G	<b>12.850 Ft</b>
New York hátszínsteak, sült zöldségek, salsa verde, füstölt vaj G	<b>15.500 Ft</b>
Bélszínsteak „Tête de Moine”, sajtrózsa, burgonyatortácska, aszalt cseresznye-jus G	<b>16.450 Ft</b>

## **DESSZERTEK**

Császármorzsa „LAMAREDA” krémtúró, tokaji borhab, sós karamell A C G	<b>3.410 Ft</b>
Eszterházy +++ Rumos dió, meggy, madagaszkári vanília A C G H	<b>3.290 Ft</b>
Szőkecsokoládé-namelaka, lime, marcipán, tökmag C G	<b>3.400 Ft</b>
Kókuszos tapióka panna cotta, mangó, bazsalikom, mandula	<b>2.980 Ft</b>

## **SAJTOK**

Sajtvászték lekvárokkal G	<b>4.770 Ft</b>
---------------------------	-----------------

## **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**

Szezámmag és az abból készült termékek

### **O**

Kén-dioxid és bizonyos szulfitok

### **P**

Csillagfürt és az abból készült termékek

### **R**

Puhatestűek és az abból készült termékek

### **V**

Vegán ételek

### **GM**

Gluténmentes

### **LM**

Laktózmentes