

Előétel

A szezonális alapanyagok és kifinomult ízharmóniák találkozása könnyed, mégis karakteres fogásokban.

Kacsamáj • Málna • Cékla

Vörösboros kacsamáj, málna textúrák, füstölt céklalé (12)

5 200 Ft

St. Jakab kagyló • Cukkini • Verbéna • Kaviár

Gőzölt kagyló, cukkini ragu, beurre blanc, garum (4, 6, 7, 12, 14)

5 400 Ft

Leves

Könnyed, mégis összetett fogások, amelyek a szezon karakterét modern formában jelenítik meg.

Nyúl consommé • Nyúlmáj • Shimeji

Májgaluska, répa szalag, gomba (1, 3, 7, 9)

3 900 Ft

Berliner • Zöldalma • Pekándió

Berliner leves, zöldalma tatár, pekándiós töret (7, 8, 9)

3 800 Ft

Főétel

Karakteres főételek prémium alapanyagokból, modern technológiával és kifinomult részletekkel.

Őz • Burgonya "főzelék" • Gomba • Kel

Őz filé, gombás burgonya hab, blansírozott kel (6, 7, 10)

8 700 Ft

Dél-Amerikai Bélszín • Zeller • Fenyő • Áfonya

Angus bélszín, zeller variációk, fenyőtoboz krém, savanyított áfonya (6, 7, 9, 10)

18 200 Ft

Fürj mell • Szarvasgomba • Szélesmetélt • Paprikás hab

Grillezett fürj mell, szarvasgombás szélesmetélt, paprikás mártás (1, 3, 7, 9)

8 800 Ft

Mangalica • "Rakott káposzta" • Szalonna

Mangalica szűz, savanyú káposzta, rizottó (7, 12)

8 600 Ft

Tőkehal • Hokkaido • Citrus

Konfitált tőkehal, hokkaidó variációk, yuzu zselé (4, 7)

9 200 Ft

Borsó • Lágy tojás • Graten

Zöldborsó főzelék, lágy tojással, sült graten, borsó textúrák (3, 7)

4 900 Ft

Desszert

Könnyed lezárás különleges textúrákkal, gyümölcsös jegyekkel és kifinomult édességekkel.

Csokoládé • Karamell • Tengeri só • Tonka • Olíva

Csokoládé mousse, sós karamell, rozmaringos olíva fagylalt, szőkecsokoládé ganache (1, 3, 5, 7, 8)

3 900 Ft

Szilva • Füstölt túró • Pálinka

Füstölt túrós pite, marinált szilva, szilva fátyol, crumble (1, 3, 7)

3 700 Ft

Áfonya • Kókusz

Áfonya fagylalt, kókuszos morzsa, kókuszkrém, áfonya ragu (1, 3, 7)

3 200 Ft

*Áraink tartalmazzák az Áfát és 15% szervízdíjat.
Az allergénekkal kapcsolatos információkért forduljon kollégáinkhoz bizalommal.*