

Levesek és előételek

Chilis marhaleves, paradicsomos óriás bab	2 490 Ft
<i>Chilli beef soup, giant beans with tomato</i>	
Kókuszos-kardamomos süttőökrémleves, tökmag pesto	2 390 Ft
<i>Pumpkin cream soup with coconut milk and cardamom, pumpkin seed pesto</i>	
Libamáj ganache, málna, maritozzi	4 490 Ft
<i>Foie gras ganache, raspberry, maritozzi</i>	
Füstölt haltatár lazac és pisztráng filéből, aglio e oilo, lime vinaigrette	5 490 Ft
<i>Smoked fish tartare from salmon and trout fillet, aglio e oilo, lime vinaigrette</i>	
Mozzarella buffala, édes-savanyú koktélpáradicsom, házi pirítós	4 990 Ft
<i>Mozzarella buffala, sweet and sour cocktail tomato, homemade toast</i>	
Cékla, quinoa, avokádó, pekándió	2 990 Ft
<i>Beetroot, quinoa, avocado, pecan</i>	

Főételek

Bőrén sült csirkemell, dió pestós mascarpónés risotto	5 490 Ft
<i>Roasted chicken breast, risotto with mascarpone and walnut pesto</i>	
Rosé kacsamell, császármorzsa, cseresznye, mandula	5 990 Ft
<i>Rosé duck breast, Caesar crumbs, cherry, almond</i>	
Lassan sült vaddisznó tarja, vargánya, házi sült gnocchi	6 290 Ft
<i>Slow-cooked boar loin, porcini mushroom, homemade fried gnocchi</i>	
Konfitált marhanyak, karamellizált hagyma, krémsajtos burgonya	7 990 Ft
<i>Confited beef neck, caramelized onion, mashed potatoe with cream cheese</i>	
Lazac filé, karalábé velouté, sous-vide zöldségek	6 990 Ft
<i>Salmon fillet, kohlrabi velouté, sous-vide vegetables</i>	
Szejtán gyros, tzatziki, pirított ratte	5 290 Ft
<i>Seitan gyros, tzatziki, toasted ratte</i>	

Desszertek

Banán, eper, kantoni dió	2 490 Ft
<i>Banana, strawberry, Cantonese walnut</i>	
Madártej, narancskaramell, mandula grillázs	2 490 Ft
<i>Floating island, orange caramel, almond brittle</i>	