

KEZDŐ FOGÁSOK

KACSAMÁJ 1, 2, 7, 13 Hízott kacsamáj torchon, kakaó, meggy, kalács	6850 Ft
MARHA TATÁR 1, 5, 6, 8 Marha tatár, dijoni mustár, sült fokhagyma, zöldfűszeres majonéz Adjon hozzá 15gr tokhal kaviárt 9	6350 Ft 9900 Ft
TENGERI SÜGÉR 9 Marinált tengeri sügér, granny smith alma, tárkony	6450 Ft
PARADICSOMOK (VEGÁN) Paradicsomok, bogyós gyümölcsök, zöldek	5450 Ft

LEVESEK

"MEDITERRÁN" HALLEVES 9, 10, 11 Fekete kagyló, ördöghal, sáfrány	4850 Ft
A HÚSLEVES 1 Töltött tészta, roppanos zöldségek, lestyán	4350 Ft
ZÖLDBORSÓ LEVES 4 Citrusos új répa, petrezselyem, borsó	3850 Ft

FŐFOGÁSOK

TANYASI CSIRKE 1, 6, 7, 8 Tanyasi csirke katsu, vajás burgonya püré, goma dare	8250 Ft
KACSA 1 Kacsamell, botos bors, káposztás wonton, füstölt kacsamáj	8650 Ft
TŐKEHAL 7, 9 Tőkehal, kapros nyári tök velouté, cukkini, harangvirág	8950 Ft
MANGALICA 4, 6, 7 Füstölt mangalica nyak, burgonya terrine, kolbász-hollandi, fermentált uborka frissítő	9250 Ft
NYÚL 1, 6, 7 Nyúl gerinc saltinbocca, „tojásos galuska”, gnocchi, tojás espuma	8950 Ft
MARHA 4, 7 Marha pofa, szalonnás borsó ragu, koriander, curry-zeller püré	9250 Ft
SZARVAS 1, 4, 5, 6, 7 Szarvas bélszín, vadas krém, kenyér felfújt, bébi répa, mustármagos jus	9950 Ft
BÁRÁNY 1, 6 Bárány gerinc, erdei gombás házi ravioli, gomba saláta, szarvasgomba jus	9950 Ft
TÉSZTA 1, 2, 3, 7, 10 Casarecci, pekán diós petrezselyem pesto, chilis garnéla, fűszeres paradicsom lekvár, Tekeressvölgyi Matuzsálem	7750 Ft
AJAPSANDALI 1, 4 Grúz lecsó, khmeli-suneli, zöldségek, sült zeller ropogós	6850 Ft
BURGONYA 5 Aszalt paradicsomos burgonya steak, burgonyafőzelék espuma, babér	6850 Ft

DESSZERTEK

MÁLNA & FAGYI 2, 3, 6, 7 Málna-hibiszkus mousse, earl grey fagyí	4350 Ft
ART CSOKOLÁDÉ 1, 2, 3, 6, 7 Fehérsokoládé, áfonya, yuzu, joghurt granita	4350 Ft
ALGA Lime, menta, kiwi, spirulina	4150 Ft

STARTERS

DUCK FOIE GRAS 1, 2, 7, 13 Duck liver torchon, cocoa, sour cherry, brioche	6850 Ft
BEEF TARTARE 1, 5, 6, 8 Beef tartare, dijon mustard, baked roasted garlic, green herb mayonnaise Add 15gr sturgeon caviar 9	6350 Ft 9900 Ft
SEA BREAM 9 Marinated sea bream, granny smith apple, tarragon	6450 Ft
TOMATOES (VEGÁN) Tomatoes, berries, greens	5450 Ft

SOUPS

MEDITERRANEAN FISH SOUP 9, 10, 11 Mussels, monkfish, saffron	4850 Ft
THE CONSOMMÉ 1 Stuffed pasta, crunchy vegetables, lovage	4350 Ft
GREEN PEA SOUP 4 Citrus carrots, parsley, peas	3850 Ft

MAIN COURSES

CHICKEN 1, 6, 7, 8 Chicken breast katsu, buttered mashed potato, goma dare	8250 Ft
DUCK 1 Duck breast, black pepper, cabbage wonton, smoked duck liver	8650 Ft
COD 7, 9 Cod, summer squash velouté with capers, zucchini, bellflower	8950 Ft
MANGALICA 4, 6, 7 Smoked mangalica neck, potato terrine, sausage hollandaise, fermented cucumber relish	9250 Ft
RABBIT 1, 6, 7 Rabbit loin saltinbocca, "egg noodles", gnocchi, egg espuma	8950 Ft
BEEF 4, 7 Beef cheeks, pea ragout with bacon, corriander, curry and celery püré	9250 Ft
DEER 1, 4, 5, 6, 7 Filet of deer, game sauce, bread soufflé, baby carrots, mustard jus	9950 Ft
LAMB 1, 6 Filet of lamb, forest mushrooms ravioli, mushroom salad, truffle jus	9950 Ft
PASTA 1, 2, 3, 7, 10 Casarecci, pecan nut & parsley pesto, chilli prawns, spicy tomato chutney, local aged matusalem hard cheese	7750 Ft
AJAPSANDALI 1, 4 Georgian vegetable stew, khmeli-suneli, crispy celery	6850 Ft
POTATO 5 Potato steak with sun dried tomatoes, potato foam, bay leaves	6850 Ft

DESSERTS

RASPBERRIES & ICE-CREAM 2, 3, 6, 7 Raspberries & hibiscus mousse, earl grey ice-cream	4350 Ft
CHOCOLATE 1, 2, 3, 6, 7 White chocolate, blueberries, yuzu, yogurt granita	4350 Ft
ALGAE Lime, mint, kiwi, spiruline	4150 Ft

ALLERGÉNEK / ALLERGENS

1. Glutén / 2. Mogyoró / 3. Dió / 4. Zeller / 5. Mustár / 6. Tojás / 7. Laktóz / 8. Szezám / 9. Hal / 10. Páncélosok / 11. Puhatestűek / 12. Szója / 13. Szulfát / 14. Csillagfürt
1. Gluten / 2. Peanut / 3. Nuts / 4. Celery / 5. Mustard / 6. Egg / 7. Lactose / 8. Sesame / 9. Fish / 10. Crustaceans / 11. Molluscs / 12. Soy / 13. Sulphites / 14. Lupin

Áraink a hatályos jogszabályoknak megfelelő ÁFA-t tartalmazzák, emellett forintban értendőek és 15% felszolgálati díjat számítunk fel utánuk. Ha Ön speciális diétán van vagy allergiás és többet szeretne tudni az ételek összetevőiről, kérdéseivel forduljon a felszolgálóhoz.
Our prices are inclusive of VAT and are in HUF. A discretionary 15% service charge will be added to your final bill. Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs.

BÜSZKÉK VAGYUNK, HOGY A NOON RESTAURANT & LOUNGE ÉTTERMÜNK MICHELIN-AJÁNLOTT ÉTTEREMKÉNT BEKERÜLT A MICHELIN GUIDE 2023 KALAUZBA!
WE ARE PROUD FOR BEING LISTED AMONG THE RECOMMENDED RESTAURANTS OF THE 2023 MICHELIN GUIDE.