

Előételek

Rusztikus kóstolótál	4 900 Ft
1, 7	
Hízott kacsamáj zsírjában, primőr zöldségekkel	7 400 Ft
1	
Etyeki Hófehér kecskesajt grillezve, kalamansi-körte dresszinges salátával, mandulával, pekándióval	6 200 Ft
5, 7, 8, 11	
Hortobágyi húsos palacsinta	4 200 Ft
1, 3, 7	

Levesek

Marhahúsleves velőscsonttal	3 900 Ft
9	
Jókai bableves füstölt csülökkel	3 900 Ft
1, 7	
Gyömbéres sütőtökrémleves pirított tökmaggal	3 400 Ft
5, 8, 11	

Főételek

Bőrös csirke steak kucsmagombás rizottóval és sült shitake gombával	7 900 Ft
7	
Ropogós kacsacomb juhtúrós sztrapacskával	6 900 Ft
1, 3, 7	
Harcsapaprikás túrós csuszával	6 900 Ft
1, 3, 4, 7	
Lazac Wellington parajkrémleves és ricottás raviolival	8 900 Ft
1, 3, 4, 7	
Szalontüdő maceszgombóccal	6 900 Ft
1, 7, 10, 12	
Borjú bécsi burgonysalátával	7 900 Ft
1, 3, 10, 12	
Burgundi marhaoldalas petrezselymes burgonyával	9 200 Ft
7	

Gyerekmenü

Libahúsleves sárgarépával és csigatésztával	1 590 Ft
Rántott csirkemell hasáburgonyával	2 490 Ft

Desszertek

Aranygaluska vanília sodóval	3 900 Ft
1, 3, 7, 8	
Fehércsokoládés pisztáciás torta málnával	4 600 Ft
1,3,5,7,8,11	
Tradicionalis somlói galuska	3 600 Ft
1, 3, 7, 8	
Sajt ízelítő kézműves etyeki termelőktől, sárgabarack chutney-val és dióolajjal	5 900 Ft
5, 7, 8, 10, 12	

Allergének:

1 – glutén, 2 – kagyló, 3 – tojás, 4 – hal, 5 – földimogyoró, 6 – szója, 7 – tej, 8 – diófélék, 9 – zeller, 10 – mustár, 11 – szezám, 12 – szulfitok, 13 – rákfélék, 14 – alkohol

A számla végösszegéhez 12% szervizdíjat számolunk fel.