

Fuzió Desszert menü

Amuse bouche

Juhtúró, édeskömény, tökmag

Juhtúrós "rétes", sós tökmag, currys-narancs coulis, narancsos édeskömény saláta

Borajánlás: Ruppert- Zizzi Gyöngyözőbor- Villány

Juice ajánlás: narancs, zöldalma, citrusok

ViziVilág Ízei

Fogas, rák, burgonya

Fogas mousseline, citrusos beurre blanc glazúr, rák panna cotta, citromos-tárkony coulis,

petrezselymes burgonya, citromos-tárkonyosropogós

Borajánlás: Pannonhalmi Főapátság – Rajnai Rizling- Pannonhalma

Juice ajánlás: narancs, lime, alma

Farm Ízei

Spárga, mangalica, zöldfűszerek

Zöld spárgás panna cotta, hollandi mousse, marinált zöld spárga, mangalicasonkás ropogós,

tepertőkrém, zöldfűszeres granola, spárga veloute

Borajánlás: St.Andrea Pincészet - Boldogságos- Eger

Juice ajánlás: alma, körte, citrusok

Természet Ízei

Vadkacsa, Kucsmagomba, Medvehagyma

Vadkacsa terrin, marinált kucsmagomba, citrusos-medvehagyma coulis, medvehagymás bundázott kalács,

safranyos ropogós, medvehagymakrémes choux

Borajánlás: Heimann Családi Pincészet- SXRD- Szekszárd

Juice ajánlás: alma, tőzegáfonya, csipkebogyó

Gyümölcsök

Eper, rebarbara, bazsalikom

Eper bavaois, rebarbara kompót, eper mousse, citromos bazsalikomos pathé, eper fagyó,

citromos-bazsalikom coulis, rebarbarás-eper coulis

Borajánlás: Németh Attila Gábor – Hanna Cuvée, édes - Mátra

Juice ajánlás: eper, alma, rebarbara, narancs

Csokoládék

Mandulás Tarte, epres fehérsoki ganache

Mogyorós tejszoki

Tonkababos Étszoki mousse

Borajánlás: Szepsy Pince- Szamorodni, édes- Tokaj, Mád

**A teljes menü laktózmentes, de a menü összetevői glutént és tejtfehérjéket tartalmaznak!
Az íz-élmény teljessége érdekében, ezeket az összetevőket nem tudjuk kiváltani!**

*Hatfogásos menü: 19.900,- Ft + szervízdíj**

*Ötfogásos menü: 16.900,- Ft+ szervízdíj**

*Juice párosítás 5 pohár: 5.900,- Ft + szervízdíj**

*Juice párosítás 4 pohár: 4.900,- Ft + szervízdíj**

*Borsor 6 pohár: 9.900,- Ft + szervízdíj**

*Borsor 5 pohár: 8.900,- Ft+ szervízdíj**