

Fuzió Desszert menü

Amuse bouche

Kukorica, gorgonzola, tök kimchi

Borajánlás: Ruppert- Zizzi Gyöngyözőbor- Villány

Juice ajánlás: narancs, alma, citrusok

ViziVilág Ízei

Lazac, cukkini, pezsgő

Lazac mignon, fermentált cukkini fánk, barackmag cremeux, pezsgős sabayon

Borajánlás: Pannonhalmi Főapátság – Rajnai Rizling- Pannonhalma

Juice ajánlás: alma, narancs, őszibarack, citrom

Farm Ízei

Kecske, görögdinnye, dió

Kecske tatár, diós tekerecs, görögdinnye krémleves, kecske feta panna cotta, marinált görögdinnye

Borajánlás: St.Andrea Pincészet - Boldogságos- Eger

Juice ajánlás: görögdinnye, alma, narancs,

Természet Ízei

Muflon, Szarvasgomba, Faeper

Muflon krokett, szarvasgombás choux, marinált faeper, fermentált eperlevél, amarant

Borajánlás: Heimann Családi Pincészet- SXRD- Szekszárd

Juice ajánlás: Málna, alma, citrusok

Othello Sorbet

Gyümölcsök

Sargadinnye, őszibarack, pisztácia, mangó

Pisztáciás-mangós tarte, barack mousse, sargadinnye fagyí, calamansi-barack szósz

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

Juice ajánlás: mangó, alma, narancs

Petit fours - Csokoládék

Étcsoki, feketeberkenye

Ruby csoki, ribizli

Tejcsoki, kávé, szilva

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

A teljes menü sor 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**