

Étlap

LAZACPISZTRÁNG,

vadbrokkoli, áfonya, kecskesajt

5 700 Ft

PECSENYE KACSAMÁJ MOUSSE,

málna, rebarbara

8 800 Ft

PARADICSOM,

ZELLER, bodza, cukorborsó

5 200 Ft

BORSÓ KRÉMLEVES,

kucsmagomba krém, bacon, ricotta

3 200 Ft

KACSA CONSOMMÉ,

kacsa sonka, házi tészta, zöldségek

3 500 Ft

SASHAL,

vajbab, harissza, füstölt író, pekándió

6 900 Ft

MANGALICA TARJA,

vajtök, kapor, barack

8 800 Ft

TANYASI CSIRKEMELL,

tahini, mangold, fenyőmag

7 200 Ft

LECSÓ,

lágymáj, snidling

6 500 Ft

ANGUS HÁTSZÍN,

kukorica, sonka, jalapeño, póréhagyma

16 800 Ft

BELGA CSOKOLÁDÉ,

karamell, málna, tonkabab

3 800 Ft

MADÁRTEJ,

karamell, törökméz, eper

3 800 Ft

Made in Hungary - The Chef Menu

Füstölt pisztráng,

TOJÁSKRÉM, BABY RÓMAI SALÁTA

Grillezett szatmári kacsamáj,

SZŐLŐ, KÉKSAJT + ST. ANDREA AJÁNDÉK

Egy falat magyar tarka tatár,

TORMA

Somogyi szarvas gerinc,

GRATIN BURGONYA, ZÖLDEK

Túrógombóc

A menü ára borpárosítással 42.000 Ft + szervízdíj