

CHEF MENÜ

Fogadó falatok

Csicsóka levél, tökmag praliné
Házilag füstölt pisztráng, crème fraiche, kaviár
Ropogós tart, marinált retek, friss krémsajt
Sütőtökleves, homoktövis, szőlő
Burgonyás lángos, tejföl, Comté

Amuse bouche

"Lecsó"

Hűvös paradicsom consommé, sült paprika, paradicsomtatár
Sárga cékla bodzaecettel marinálva, torna és író mártás, argánolaj, napraforgómag
Lassan sült zeller, "hollandi", zöldfűszerek, zeller jus
vagy

Langusztinó faszéneken sütve, beurre blanc mártás, yuzu +14 900 Ft felár

Extra fogás: +39 900 Ft felár

Beluga kaviár (10g) „French toast” konfitált tojássárgája krémmel és tejjel
Kacsa rillette és meggyes füstölt kacsamáj bonbon, házi pirított vajás kalács
vagy

Konfitált burgonya, hagymalekvárral, pancettával és pirított fenyőmaggal, Roscoff hagyma velouté
Kecsege langusztinóval, uborkasaláta, kagylómártás kaporral és kaviárral

Gulyás

vagy

Derelye füstölt túróval töltve, tejfölös gombaragu

Faszéneken grillezett őzgerinc, fondant burgonya, erdei somlekvár, barbecue jus

Yuzu csokoládé őszibarack kompóttal, mandulás diplomatakrém és őszibarack-champagne granita

Alma

"Minden nap egy alma, az orvost távol tartja"

vagy

Somlói

Petit fours

Chef menü vendégenként 89 500 Ft

„Egy ritka álom...” borsor vendégenként 174 900 Ft

„Mindennapjaink...” borsor vendégenként 59 900 Ft

„Józan valóság...” alkoholmentes italsor vendégenként 39 900 Ft

VEGETÁRIÁNUS MENÜ

Fogadó falatok

Csicsóka levél, tökmag praliné
Fodros kel, burgonya ropogós
Marinált retek, friss krémsajt
Sütőtökleves, homoktövis, szőlő
Burgonyás lángos, tejföl, Comté

Amuse bouche

"Lecsó"

Hűvös paradicsom consommé, sült paprika, paradicsomtatár
Sárga cékla bodzaecettel marinálva, torna és író mártás, argánolaj, napraforgómag
Lassan sült zeller, "hollandi", zöldfűszerek, zeller jus
Konfitált burgonya, hagymalekvárral és pirított fenyőmaggal, Roscoff hagyma velouté
Grillezett saláta, zöldmártás

Derelye füstölt túróval töltve, tejfölös gombaragu

Kelkáposzta édesköménnyel töltve, fermentált zöldségkrém, barnított vajás joghurtosavó
Yuzu csokoládé őszibarack kompóttal, mandulás diplomatakrém és őszibarack-champagne granita

Alma

"Minden nap egy alma, az orvost távol tartja"

vagy

Somlói

Petit fours

Vegetáriánus Chef menü vendégenként 89 500 Ft

„Egy ritka álom...” borsor vendégenként 174 900 Ft

„Mindennapjaink...” borsor vendégenként 59 900 Ft

„Józan valóság...” alkoholmentes italsor vendégenként 39 900 Ft

Az áraink az Áfát tartalmazzák. Árakra szervizdíjat számítunk fel.

Magánszemély: 15%. Áfa-s számla igénylése esetén: 20%.

A menüsorok elérhetők gluténmentes és laktózmentes változatban is.

Kérjük vegyék figyelembe, hogy sem vegán, sem tejfehérjementes, sem szója mentes menüt nem tudunk biztosítani vendégeinknek.

Lehetőségeinkhez mérten igyekszünk eleget tenni kéréseiknek, azonban kérjük, vegyék figyelembe, hogy nem minden esetben tudjuk ezeket megvalósítani.