

CHEF MENÜ

Fogadó falatok

Csicsóka levél, tökmag praliné
Házilag füstölt pisztráng, crème fraîche, kaviár
Ropogós tart, marinált retek, friss krémsajt
Meggyleves, zöld eper, napraforgómag
Burgonyás lángos, tejföl, Comté

Amuse bouche

"Lecsó"

Hűvös paradicsom consommé, sült paprika, paradicsomtatár

Sült karalábé borotvakagylóval, zöldalma és savanyított bodzavirág, ropogós tempura gyöngyökkel

Grillezett békukukorica, harissa, zsálya és szezámmag

vagy

Langusztinó faszénen 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 rillet és meggyes füstölt kacsamáj bonbon, házi pirított vajjal

vagy

Konfitált burgonya, hagymalekvárral, pancettával és pirított fenyőmaggal, Roscoff hagyma velouté

Kecsege langusztinóval, uborkasaláta, kagylómártás kaporral és kaviárral

Wagyu Gulyás +9 900 Ft felár

vagy

Gombákkal töltött házi derelye, zöldségekkel és fekete fokhagymával, sajtmártással

Faszénen grillezett őzgerinc, fondant burgonya, erdei somlekvar, barbecue jus

Rebarbara eperrel, fehér csokoládéval, ibolyával és fenyő sziruppal

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

VEGETÁRIÁNUS MENÜ

Fogadó falatok

Csicsóka levél, tökmag praliné
Fodros kel, burgonya ropogós
Marinált retek, friss krémsajt
Meggyleves, zöld eper, napraforgómag
Burgonyás lángos, tejföl, Comté

Amuse bouche

"Lecsó"

Hűvös paradicsom consommé, sült paprika, paradicsomtatár

Sült karalábé, zöldalma és savanyított bodzavirág ropogós tempura gyöngyökkel

Grillezett békukukorica, harissa, zsálya és szezámmag

Konfitált burgonya, hagymalekvárral és pirított fenyőmaggal, Roscoff hagyma velouté

Grillezett saláta, zöldmártás

Gombákkal töltött házi derelye, zöldségekkel és fekete fokhagymával, sajtmártással

Kelkáposzta édesköménnyel töltve, fermentált zöldségkrém, barnított vajjal joghurtosavó

Rebarbara eperrel, fehér csokoládéval, ibolyával és fenyő sziruppal

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

Az árak az Áfát tartalmazzák. Árainkra 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.