

CHEF MENÜ

Fogadó falatok

Csicsóka levél, tökmag praliné
Házilag füstölt pisztráng, crème fraîche, kaviár
Ropogós tart, marinált retek, friss krémsajt
Húvös sárga céklaleves, aszalt szőlő, hajdina
Burgonyás lángos, tejföl, Comté

Amuse bouche
"Lecsó"
Húvös paradicsom consommé, sült paprika, paradicsomtatár
Sült karalábé borotvakagylóval, zöldalma és savanyított bodzavirág, ropogós tempura gyöngyökkel
Pirított Giselle és Hokkaido tök, karamellizált tökmag, kesudió miso és friss zöldfűszerek
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 tejjöllel
Kacsa rillette és meggyes füstölt kacsamáj bonbon, házi pirított vajas kalács
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 somlekvár, barbecue jus
Őszibarack verbénával, fehér csokoládéval, yuzuval és fenyősziruppal
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
Húvös sárga céklaleves, aszalt szőlő, hajdina
Burgonyás lángos, tejföl, Comté

Amuse bouche
"Lecsó"
Húvös paradicsom consommé, sült paprika, paradicsomtatár
Sült karalábé, zöldalma és savanyított bodzavirág ropogós tempura gyöngyökkel
Pirított Giselle és Hokkaido tök, karamellizált tökmag, kesudió miso és friss zöldfűszerek
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 vajas joghurtsavó
Őszibarack verbénával, fehér csokoládéval, yuzuval és fenyősziruppal
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 áraink 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 tejfehérjamentes, sem szójamentes menüt nem tudunk biztosítani vendégeinknek.
Lehetőségeinkhez mérten igyekszünk eleget tenni kéréseiknek, azonban kérjük, vegyék figyelembe, hogy nem minden esetben tudjuk ezeket megvalósítani.