

À la carte menü

Amuse bouche

„Lecsó”

Hűvös paradicsom consommé, sült paprika, paradicsomtatár

~

Kacsa rillette és meggyes füstölt kacsamáj bonbon, házi pirított vajás kalács

Langusztinó faszénen sütve, beurre blanc mártás, yuzu

Posírozott Krystale osztriga, fekete retek ravioli, ponzu, wasabi

~

Kaviár fogás:

Beluga kaviár (10g) „French toast” konfitált tojássárgája krémmel és tejföllel
felár: +39 900 Ft

~

Homár Thermidor, bisque mártással

felár: +9 900 Ft

felár extra Osciétra Gold kaviárral: + 27 800 Ft

Gombákkal töltött házi derelye, zöldségekkel és fekete fokhagymával, sajtmártással

Wagyu Gulyás

~

Kecsege langusztinóval, uborkasaláta, kagylómártás kaporral és kaviárral

Marhabélszín „Stand” Wellington, burgonyapüré – 2 fő részére

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

~

Alma „Minden nap egy alma, az orvost távol tartja”

Somlói

~

Petit fours

A'La Carte (4fogás) 89 500 Ft

Extra fogás 14 900 Ft

Kérjük, hogy az egész asztaltársaság a Chef menüt válassza vagy az à la carte kínálatából fogyasszon.

Bármilyen ételallergia vagy összetevővel szembeni túlérzékenység esetén kérjük, egyeztessen kollégánkkal. Lehetőségeinkhez mértén igyekszünk eleget tenni kéréseiknek, azonban kérjük, vegyék figyelembe, hogy nem minden esetben tudjuk ezeket megvalósítani. Ételeink az összetevőként jelzett allergének mellett nyomokban tartalmazhatnak további allergéneket.

Az áraink az Áfát tartalmazzák. Árainkra szervizdíjat számítunk fel.

Magánszemély: 15%.

Áfa-s számla igénylése esetén: 20%.

A Chef kóstoló menü elérhető gluténmentes és laktózmentes változatban is.

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