



ÚB DEGUSZTÁCIÓS MENÜ

INNEN

3 FOGÁSOS KÓSTOLÓ MENÜSOR

SZARVASI BURRATA
cseresznye, paradicsom, pisztácia (1,7,8)

MANGALICA TARJA
gersli, marinált káposzta, kápia (1,7)

SZARVASI GYÜMÖLCSKRÉMES
málna, eper (1,3,7)

12.900

BORPÁROSÍTÁS

8.500

ONNAN

4 FOGÁSOS KÓSTOLÓ MENÜSOR

SZARVASI BURRATA
cseresznye, paradicsom, pisztácia (1,7,8)

BÉLSZÍN TATÁR
retek, zöldségek (1,3,10)

BÁRÁNYGERINC
babok, padlizsánkrém, jus (9)

ESZTERHÁZY
fehércsoki, diósorbet (1,3,7,8)

18.900

BORPÁROSÍTÁS

11.500

MINDENHONNAN

5 FOGÁSOS KÓSTOLÓ MENÜSOR

SZENT JAKAB-KAGYLÓ
karfiol, szőlő, kapribogyó (14)
+kaviár /10g 9.900

BÉLSZÍN TATÁR
retek, zöldségek (1,3,10)

ROMBUSZHAL
bébi zöldségek, sáfrány, pisztráng kaviár (4,7)
+kaviár /10g 9.900

KACSAMELL
sült rizs, fekete fokhagyma (1,6)

ESZTERHÁZY
fehércsoki, diósorbet (1,3,7,8)

28.900

BORPÁROSÍTÁS

14.500

A degusztációs menü a teljes asztaltársaság rendelése esetén elérhető.

A számla végösszegéhez 10% felszolgálati díjat számítunk fel.
Az áraink forintban értendők és az Áfát tartalmazzák.

ELŐÉTEL

SZARVASI BURRATA	2.900
csesznye, paradicsom, pisztácia (1,7,8)	
SZENT JAKAB-KAGYLÓ	5.500
karfiol, szőlő, kapribogyó (14)	
+kaviár /10g	9.900
KACSAMÁJ	5.900
sárgabarack, édeskömény, briós (1,6)	
BÉLSZÍN TATÁR	4.500
retek, zöldfűszerek (1,3,10)	

LEVES

EPERLEVES	3.200
fehércsoki, tamarind (7)	
GULYÁSLEVES	4.900
marhapofa, roppanós zöldség (1)	

FŐÉTEL

RISOTTO	4.900
mángold, pecorino, kesudió (1,5,8)	
RAVIOLI	5.700
ricotta, spenót, fenyőmag (1,3,7)	
ROMBUSZHAL	12.900
bébi zöldségek, safrány, pisztráng kaviár (4,7)	
+kaviár /10g	9.900
KACSAMELL	7.800
sült rizs, fekete fokhagyma (1,6)	
MANGALICA TARJA	7.900
gersli, marinált káposzta, kápia (1,7)	
BÁRÁNYGERINC	9.900
babok, padlizsánkrém, jus (9)	



STEAK

MAGYAR TARKA RIB-EYE ★	16.900
burgonyapüré, sült répák, chimichury (1,6,7)	
USA HÁTSZÍN	22.900
burgonyapüré, sült répák, chimichury (1,6,7)	
+kaviár /10g	9.900

DESSZERT

SZARVASI GYÜMÖLCSKRÉMES	3.200
málna, eper (1,3,7)	
ESZTERHÁZY	3.500
fehércsoki, diósorbet (1,3,7,8)	

ALLERGÉNEK

1 - Glutént tartalmazó gabona, 2 - Rákfélék, 3 - Tojás, 4 - Halak, 5 - Földimogyoró, 6 - Szójabab, 7 - Tej, 8 - Diófélék, 9 - Zeller, 10 - Mustár, 11 - Szezám, 12 - Kén-dioxid, 13 - Csillagfűrt, 14 - Puhatestűek

A számla végösszegéhez 10% felszolgálati díjat számítunk fel.
Az áraink forintban értendők és az Áfát tartalmazzák.

KAVIÁR

Séfjeink személyesen jártak Kisbajcon, és két olyan kaviárfajtát választottak ki, amelyek ízben, textúrában és történetükben is méltó képviselői gasztronómiai szemléletünknek.

Itt található az ország egyetlen kaviárfarmja, ahol a tokhalakat több mint tíz éven át nevelik szigorúan ellenőrzött 14-26 °C-os forrásvízben. A kaviárt a halak felmetszésével nyerik ki, majd az ikrákat kézzel válogatják, mossák, szárítják és sózzák - a só nemcsak tartósít, de az állagot és az ízt is formálja. A feldolgozástól a felszolgálásig végig -2 és -4 °C közötti hőmérsékleten tárolják, hogy megőrizzék a kaviár frissességét és karakterét.

SZIBÉRIAI TOKHAL KAVIÁR

35.000

A szibériai tokhal kaviár sötét árnyalatú ikrái telt, diós és enyhén földes aromákat rejtenek, melyek lassan bontakoznak ki a szájon. Az első falatot finom sósság vezeti be, majd fokozatosan kibomlik a krémes textúra, amely tökéletesen kíséri a pezsgők száraz, vibráló karakterét. A természet és a precizitás íze, letisztult, mégis mélyen emlékezetes.

VÁGÓTOK KAVIÁR

25.000

A vágótok kaviár a beluga és a szibériai tokhal legnemesebb jegyeit ötvözi: ikrái nagyobb szeműek, lágy tapintásúak, ízük pedig gazdag, mégis kiegyensúlyozott. Az első falatban egy elegáns, enyhén vajra emlékeztető krémesség jelenik meg, amit egy finom diós, kissé ásványos lecsengés követ. Ez a ritka kaviárfajta mélységével és tisztaságával olyan kóstolási élményt nyújt, amely egyszerre természetközeli és kifinomult.

Egy adag kaviár 50 gramm, amelyet 3-5 fő részére ajánlunk megosztásra.

A kaviárt friss kovászos kenyérrel, házi brióssal és vodkás vajjal kínáljuk a teljes ízharmonia érdekében.

PEZSGŐ / CHAMPAGNE



SZÁSZI - FURMINT BRUT NATURE

Badacsony
2.500

PALMER & CO. - BRUT RESERVE

Champagne
4.900

BARONS DE ROTHSCHILD - CONCORDIA BRUT

Champagne
5.900

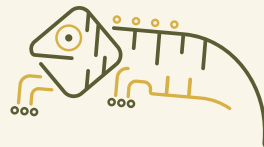
DOMAINE DES GROTTES - L'ANTIDOTE (ALKOHOLMENTES)

Beaujolais
1.900

FRENCH BLOOM - LE BLANC (ALKOHOLMENTES)

Languedoc
3.900

A számla végösszegéhez 10% felszolgálati díjat számítunk fel.
Az áraink forintban értendők és az Áfát tartalmazzák.



GYERMEKEKNEK

PARADICSOMOS HÁZÍTÉSZA (1)

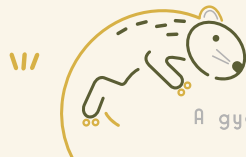
2.300

RÁNTOTT CSIRKEMELL, BURGONYAPÜRÉ (1.3.7)

2.300

CSOKOLÁDÉ BROWNIE, VANÍLIA FAGYLALT (1.3.7)

1.900



A gyermekmenü 14 éves kor alatt rendelhető

