



ÚB DEGUSZTÁCIÓS MENÜ

INNEN

3 FOGÁSOS KÖSTOLÓ MENÜSOR

HARCSA

reték variációk, zöld alma (4)

MANGALICA SZŰZ

burgonya, kápia, fekete fohagyma (7)

SZILVA MOUSSE

konyak, kardamom (1)

14.500

BORPÁROSÍTÁS

8.500

ONNAN

4 FOGÁSOS KÖSTOLÓ MENÜSOR

ZELLERTATÁR

parmezán, zöld paradicsom (1,3,9,10)

HARCSA

reték variációk, zöld alma (4)

SZARVAS BÉLSZÍN

cékla, gomba variációk (1,7)

PAVLOVA

mangó, tökmag, joghurt (3,7)

20.500

BORPÁROSÍTÁS

12.500

A KERTBŐL

VEGETÁRIÁNUS KÖSTOLÓ MENÜSOR

ZELLERTATÁR

parmezán, zöld paradicsom (1,3,9,10)

ALMALEVES

gesztenye, fahéj

DERELYE

gyökérzöldek, shiitake gomba, bok choy (1,6,9)

SZILVA MOUSSE

konyak, kardamom (1)

14.500

BORPÁROSÍTÁS

9.500

MINDENHONNAN

5 FOGÁSOS KÖSTOLÓ MENÜSOR

SZENT JAKAB-KAGYLÓ

pezsgő, karfiol, serrano (12,14)

+kaviár /10g 9.900

KACSAMÁJ

hokkaido tök, homoktövis, briós (1,5,6)

ROMBUSZHAL

bébi zöldségek, sáfrány, pisztráng kaviár (4,7)

+kaviár /10g 9.900

SZARVAS BÉLSZÍN

cékla, gomba variációk (1,7)

PAVLOVA

mangó, tökmag, joghurt (3,7)

35.900

BORPÁROSÍTÁS

22.500

A degusztációs menü a teljes asztaltársaság rendelése esetén elérhető.

ELŐÉTEL

ZELLERTATÁR	2.900
parmezán, zöld paradicsom (1,3,9,10)	
SZENT JAKAB-KAGYLÓ	6.900
pezsgő, karfiol, serrano (12,14)	
+kaviár /10g	9.900
HARCSA	3.900
rettek variációk, zöld alma (4)	
KACSAMÁJ	6.500
hokkaido tök, homoktövis, briós (1,5,6)	

LEVES

ALMALEVES	3.500
gesztenye, fahéj	
GULYÁSLEVES	4.900
marhapofa, roppanós zöldség (1)	

FŐÉTEL

DERELYE	5.900
gyökérzöldek, shiitake gomba, bok choy (1,6,9)	
ROMBUSZHAL	12.900
bébi zöldségek, sáfrány, pisztráng kaviár (4,7)	
+kaviár /10g	9.900
KACSAMELL	7.900
lila káposzta, rétes (1)	
MANGALICA SZŰZ	8.500
burgonya, kápia, fekete fokhagyma (7)	
SZARVAS BÉLSZÍN	10.900
cékla, gomba variációk (1,7)	



STEAK

MAGYAR TARKA RIB-EYE ★	18.900
burgonyapüré, sült répák, chimichurri (1,6,7)	
USA HÁTSZÍN	22.900
burgonyapüré, sült répák, chimichurri (1,6,7)	
+kaviár /10g	9.900

DESSZERT

SZILVA MOUSSE	3.200
konyak, kardamom (1)	
PAVLOVA	3.500
mangó, tökmag, joghurt (3,7)	

ALLERGÉNEK

1 - Glutént tartalmazó gabona, 2 - Rákfélék, 3 - Tojás, 4 - Halak, 5 - Földimogyoró, 6 - Szójabab, 7 - Tej, 8 - Diófélék, 9 - Zeller, 10 - Mustár, 11 - Szezámmag, 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 Kisbajcson, 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

pohár
100 ml

SZÁSZI - FURMINT BRUT NATURE

Badacsony
2.500

PALMER & CO. - BRUT RESERVE

Champagne
4.900

BARONS DE ROTHSCHILD - CONCORDIA BRUT

Champagne
5.900

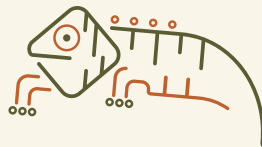
DOMAINE DES GROTTES - L'ANTIDOTE (ALKOHOLMENTES)

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

