

ELŐÉTELEK

| | |
|--|----------|
| Marhatatár „Surf 'N' Turf”, tigrisrák, algakaviár, le tartare espuma C M B A G | 7.590 Ft |
| Roppanós kecskesajt kakaóvajkéregben, tárkonyos zöldalma, füstölt mandula, süttőkchutney G H | 4.780 Ft |
| Zellerhamuban készült hizlalt kacsamáj, diós kalács, mandarinkompót, cikóriajus L H A G C | 7.650 Ft |

LEVESEK

| | |
|--|----------|
| Édesburgonya-krémleves, pancetta, aszalt paradicsom, currypaszta L | 2.880 Ft |
| Sülthagymaleves, szarvasgombakrémes burrata, lyoni hagyma G L | 2.990 Ft |
| Illatos kacsahúsleves, rizstészta, pak choi, kacsahúsgombóc L A | 3.450 Ft |

FŐÉTELEK

| | |
|---|-----------|
| Lángolt tőkehalgerinc, vajmártás, zeller, alma G L D | 7.380 Ft |
| Glasszírozott tanyasicsirke-terrine, körözött túró, tarhonyarizottó, kápiajus G C A | 5.700 Ft |
| Serpenyőzött kacsamell, szőlő, zöld dió, burgonyapüré H G O | 7.550 Ft |
| Zsályás borjúnyak, gombasofrito, pankóban sült zeller, gremolata L C A | 6.850 Ft |
| Thai csirkemell „tom kha” szósszal, savanyított jégcsapretek, zöldségek, mogoró E D L | 5.850 Ft |
| 72 órás marhapörkölt, tojásos galuska, kapros uborkasaláta A C | 5.980 Ft |
| Kemencés báránysült, brokkoliszár, balsamecetes hagyma, rozmaringmézes ananász G | 6.950 Ft |
| Érlelt szarvasgerinc, feketegyökér, körte, cikóriakonfit G | 10.980 Ft |
| Vajban sült borjú bécsi, petrezselymes burgonya, zöld kevert saláta A C G | 7.980 Ft |
| Süldő „rib-eye”, gyökérszöcske, beluga lencse, kel L G | 5.990 Ft |
| Bélszíncsíkok pappardelle tésztával, libamáj mártás, rukkola, parmezán A C G | 10.680 Ft |
| Marhabélszínsteak mustárlevéllel, édesburgonyatarte, kéksajt, hagymalekvár M C A G | 14.950 Ft |
| New York hátszínsteak sült zöldségek, salsa verde, füstölt vaj G D | 12.780 Ft |

DESSZERTEK

| | |
|---|----------|
| Aranygaluska frissen sütvé, kecsketej fagylalt, birs, sóskaramell-hab C A H G | 2.890 Ft |
| Opera inspiráció, piztácia, kávé, csokoládémousse C H A G | 3.100 Ft |
| Gesztenye és mangó, krémsajt, mogoróvaj, shiso G H C | 3.150 Ft |

SAJTOK

| | |
|-----------------------------|----------|
| Sajtválaszték lekvárokkal G | 4.300 Ft |
|-----------------------------|----------|

Vegetáriánus és Vegán ételeink

ELŐÉTELEK

| | |
|---|----------|
| Tahinis hummuszkrém, indiai naan kenyérlepeny, chiliolaj, gránátalma, friss zöldek VEGÁN / LM | 4.190 Ft |
| Rákcevice, avokádó, marinált lilahagyma, koriander, lime VEGA / GM / LM | 6.990 Ft |

FŐÉTELEK

| | |
|---|----------|
| Gratinírozott hortobágyi palacsinta, gombaragu, spenót, növényi sajtok VEGÁN / GM / LM | 5.890 Ft |
| Sült karfiolsteak, kókuszos thai currysószoban, pirított mogoró, friss koriander VEGÁN / GM / LM | 6.690 Ft |
| Ázsiai zöldséges tészta grillezett articsókával, fekete szezámmag, kesudió VEGÁN / LM | 6.990 Ft |
| Lazacsteak friss fűszernövényekkel sütvé, krémes risottóval, fonnyasztott paradicsommal VEGA / GM | 7.950 Ft |

DESSZERTEK

| | |
|--|----------|
| Mézrel grillezett ananász krémes mandulás risottón, pirított fenyőmaggal VEGÁN / GM / LM | 3.150 Ft |
| Sacher tortaszelet krémes csokival, barackkal VEGÁN / GM / LM | 2.950 Ft |

Kötelezően jelölendő allergéneket tartalmazó összetevők

A

Glutén: Búza, rozs, árpa, zab, tönkölybúza, kamut és ezek hibridizált fajtáit tartalmazó gabonafélék és az ezekből készült termékek

B

Rákfélék és az ezekből készült termékek

C

Tojás és az abból készült termékek

D

Hal és az abból készült termékek

E

Földimogyoró és az abból készült termékek

F

Szójabab és az abból készült termékek

G

Tej és az abból készült termékek: tejcukor (laktóz) és tejfehérjék (pl. kazein)

H

Diófélék: Mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia/queenslandi dió és az ezekből készült termékek

L

Zeller és az abból készült termékek

M

Mustár és az abból készült termékek

N

Szezámmag és az abból készült termékek

O

Kén-dioxid és bizonyos szulfitek

P

Csillagfürt és az abból készült termékek

R

Puhatestűek és az abból készült termékek