

LEVESEK ÉS ELŐÉTELEK

Quinoa saláta, sárgarépa textúrák <i>Quinoa salad, carrot textures</i>	2 490 Ft
Lazacatár, avokádó, mascarpone, kapribogyó <i>Salmon tartar, avocado, mascarpone, capers</i>	3 590 Ft
Vadas tézstasaláta, tejfölhab, kecskesajt, angol hátszín <i>"Hunter's" pasta salad, sour cream mousse, goat cheese, rare sirloin</i>	4 990 Ft
Kacsamáj zserbó, házi briós, sárgabarack coulis <i>Duck liver gerbeaud, homemade brioche, apricos coulis</i>	4 990 Ft
Fehérrépa krémleves Earl grey-el ízesítve, hibiszkuszos felfújt <i>Parnship cream suop, Eral grey, hibiscus soufflé</i>	1 790 Ft
Tavaszi zöldborsóleves, vaníliás garnélarok <i>Spring peas soup, vanilla shrimp</i>	1 990 Ft

FŐÉTELEK

Zöldborsós hajdina, roppanós bébi zöldborsó, tofu bacon <i>Greean pea buckhweet, crunchy baby green pea, tofu bacon</i>	4 290 Ft
Lazacderék, rakottburgonya, paraj velouté, göcseji máriatövis olaj <i>Salmon steak, layered potato, spinach vlouté, milk thistle oil</i>	5 990 Ft
Szurdokpüspüki vizibivaly, püspökkenyér, sörös körte, sör sabayon <i>Confited water buffalo neck, fruit bread, beer pear, beer sabayon</i>	6 990 Ft
Rozé sertésszűz, baconös zöldsparága, málnás hollandi, tökmag <i>Rose pork loins, bacon asparagus, rapsberry Hollandaise, pumpkin seed</i>	5 290 Ft
Piritott kacsamell, erdei gombák, piritott "gnocchi" <i>Roasted duckbreast, forest mushrooms, toasted "gnocchi"</i>	4 990 Ft
Bácskai csirke supreme, gyöngybab rizottó, zöldségek <i>Chicken supreme Bacska style, pearl bean risotto, vegetables</i>	4 490 Ft

DESSZERTEK

Stíriai metélt, kávé karamell mousse, eper <i>Homemade curd cheese noodle soufflé, coffe-fudge mousse, strawberry</i>	1 990 Ft
"Gundel palacsinta", madártejhab <i>"Gundel pancake", floating island mousse</i>	1 990 Ft
Vegán pekándiós répatorta, narancsos répahab <i>Vegan pecan carrot cake, orange carrot mousse</i>	2 590 Ft