

Vacsoraidőben degusztációs menüket kínálunk.

Május 17

Magyar vízibivaly tatár

Polip Caldeirada, chorizo

Rák, hagymadzsem, cékla

Molnár Bence étele inspirálta, mely a Bocuse d'Or
verseny magyar döntőjére készült

Tőkehal „com natas”, fermentált burgonya

vagy

Kacsa, cvekedli, káposzta jus

Érlelt marha rib-eye, zeller, „S. Jorge” sajt

vagy

Őzgerinc, erdei gombák, galuska

„Pão de Ló”

6 fogásos menü – 48 900 HUF

alkoholmentes párosítással – 60 900 HUF

bor párosítással – 71 900 HUF

nemzetközi bor párosítással – 75 900 HUF

OTTHON

Feketekagyló, füstölt tengeri algás vaj

vagy

Polip Caldeirada, chorizo

+3 800 HUF

Makréla ravioli, „Alentejo açorda”, koriander

Tőkehal „com natas”, fermentált burgonya

Érlelt marha rib-eye, zeller, „S.Jorge” sajt

„Bundás kenyér, Pudim abade de priscos, Ginginha”

Sajtválogatás

+4 200 HUF

5 fogásos menü – 40 900 HUF

alkoholmentes párosítással – 50 900 HUF

bor párosítással – 60 900 HUF

nemzetközi bor párosítással – 64 900 HUF

ITTHON

Magyar vízibivaly tatár

Hagyma consommé, feketegyökér, gesztenye

vagy

Csicsóka & Oscietra kaviár

+4 000 HUF

Kacsa, cvekedli, káposzta jus

Őzgerinc, erdei gombák, galuska

Almás pite, crème fraiche, vanília

Sajtválogatás

+ 4 200 HUF

5 fogásos menü – 40 900 HUF

alkoholmentes párosítással – 50 900 HUF

bor párosítással – 60 900 HUF

Nemzetközi bor párosítással – 64 900 HUF

A fenti árak az ÁFÁ-t tartalmazzák, a számla végösszegéhez 15%-os szervízdíjat számolunk fel.
Esetleges ételallergiájukat, intoleranciájukat kérjük, jelezzék felszolgálójuk felé.