

ELŐÉTELEK

Borjútatar osztrigaszósszal keverve, pisztrángkaviár, fűszeres chips	3.970 Ft
Füstölt padlizsán és napon szárított paradicsom, olíva, menta, édes chili	2.650 Ft
„Velős csont” petrezselymes morzsával piritva, sült fokhagyma, pácolt mustármag, pirított kenyér	2.480 Ft

LEVESEK

Miszoleves csirkével, tojással, házi udonnal, wakame	2.580 Ft
Selymes karalábéleves, kacsamáj, sárgabarack	1.980 Ft
LAMAREDA halászlé irdalt ponttyal, pirított túros gyufatészta, frissítő zöldség	2.800 Ft

FŐÉTELEK

„Tonkatsu”, vastag rántott hús mangalicakarajból, színes káposzta, kétféle szósz	4.550 Ft
Bőren sült pisztráng, Serrano sonka, sült saláta, burgonyapüré	4.680 Ft
LAMAREDA „paprikás csirke” kétféleképpen, melle lepirítva, combja raguként, tojásos galuska	3.990 Ft
Vajban sült borjú bécsi, petrezselymes burgonya, zöldsaláta	5.440 Ft
Kemencés bányás sült (keresztfartó) gyömbéres répakrémmel, Anna burgonyával, jus-vel	4.980 Ft
Zsályás borjúdió és rántott köröm, paradicsomos rizottó, rukkola, Pecorinó sajt	4.980 Ft
Ropogós kacsacomb, ázsiai zöldségek, rügyek, zöld koriander	4.340 Ft
Ponzuval érlelt lazacfilé, tökfőzelék, sózott citrom, kápiás tavaszi tekerecs	5.520 Ft
Vasserpenyőben sült kacsamell, chilis málna, vadquinoa, dulce gorgonzola	4.890 Ft
Bélszíncsíkok pappardelle tésztával, vargányás libamáj mártás, Grana Padano sajt	6.480 Ft
Brassói aprópecsenye „2021”, kovászos uborka, konfitált fokhagyma, borsos szűzpecsenye	3.890 Ft
Black Angus bélszínsteak (200 g) kéksajttal, vörösboros szőlő, burgonyapüré	9.850 Ft
Rib-eye (300 g) hátszínsteak, Chimichurri, padlizsán, babok	8.450 Ft

DESSZERTEK

Csokoládé és málna „duett”, ganache, gél, tuille, sorbet	2.180 Ft
Alpesi túrógombóc, tejfölfagylalt, sűrű joghurt, homoktövis	1.950 Ft
„Nutellás” palacsinta, nugatmousse, barack, mogyorós tuille	2.100 Ft

SAJTOK

Érlelt sajtok, házi lekvárok, gyümölcsök	2.800 Ft
--	----------