

Fuzió Desszert menü

Amuse bouche

Gorgonzola, medvehagyma, kuskuszsaláta

Gorgonzola panna cotta, medvehagyma glazúr, roppanós tarte, kuskusz saláta

Borajánlás: Ruppert- Zizzi Gyöngyözőbor- Villány

Juice ajánlás: narancs, alma, zeller

VíziVilág Ízei

Osztriga, tőkehal, burgonya

Osztriga mousse, pastéis de bacalhau,

lime-koriander, mangó-passion fruit és Bloody Mary glazúr

Borajánlás: Pannonhalmi Főapátság – Rajnai Rizling- Pannonhalma

Juice ajánlás: narancs, citrusok, alma, passion fruit

Farm Ízei

Kacsamáj, körte, brioche feuillette

Kacsamáj bavarois, körte mousse, hagymalekvár püré, Szamorodni glazúr, brioche feuillette

Borajánlás: St.Andrea Pincészet - Boldogságos- Eger

Juice ajánlás: alma, körte, citrusok, mangó

Természet Ízei

Vadnyúl, gombák, bogyók

Vadnyúlterrin, gombás-diós financier, vargánya mousse, medvehagymás piskóta, gombás-kakaós föld, bogyók

Borajánlás: Heimann Családi Pincészet- SXR- Szekszárd

Juice ajánlás: alma, áfonya, bogyók

Gyümölcsök

Mandarin, Calamansi, Sütőtök

Mandarin bavarois, mandarin-calamansi glazúr, tökmagos piskóta, gyömbéres-narancsos-sütőtökpannacotta, mandarin

coulis, tökmagos crumble, sütőtökös-narancs fagylalt

Borajánlás: Csetvei Krisztina – Drágakő, édes - Somló

Juice ajánlás: narancs, alma, mandarin, sütőtök

Csokoládék

Pisztáciás macaron, matcha tea fehér csokoládé ganache-sal

Áfonyás-tejcsokoládé crunchy

Kávés étcsokoládé mousse

Borajánlás: Szepsy Pince- Szamorodni, édes- Tokaj, Mád

A teljes menüsor laktózmentes, de a menü összetevői glutént és tejtfehérjéket tartalmaznak!

Az íz-élmény teljessége érdekében, ezeket az összetevőket nem tudjuk kiváltani!

Hatfogásos menü: 16.900,- Ft + szervízdíj*

Ötfogásos menü: 13.900,- Ft+ szervízdíj*

Juice párosítás 5 pohár: 5.900,- Ft + szervízdíj*

Juice párosítás 4 pohár: 4.900,- Ft + szervízdíj*

Borsor 6 pohár: 9.900,- Ft + szervízdíj*

Borsor 5 pohár: 8.900,- Ft+ szervízdíj*

*Tájékoztatjuk kedves vendégeinket, hogy a feltüntetett árakra 15% szervízdíjat számolunk fel!