

Fuzió Desszert menü

Amuse bouche

Kecskesajt, paradicsom, bazsalikom

Kecskesajt panna cotta, paradicsom zselé, bazsalikom glazúr, pirított fenyőmag, aszaltparadicsomos és olivás-fokhagymás langalló

Borajánlás: Ruppert- Zizzi Gyöngyözőbor- Villány

Juice ajánlás: narancs, eper, citrusok

Vizivilág Ízei

Harcsa, juhtúró, pirospaprika

Harcsa galuska, halászlé glazúr, juhtúrós vargabéles, paprikás ropogós, kapros-uborka granita, paprika coulis

Borajánlás: Pannonhalmi Főapátság – Rajnai Rizling- Pannonhalma

Juice ajánlás: alma, narancs, gránátalma

Farm Ízei

Báránynyak, paradicsom, kápia

Bárányhúsos szamosza, kápia krémleves, paradicsom pannacotta, joghurt

Borajánlás: St. Andrea Pincészet - Boldogságos- Eger

Juice ajánlás: alma, narancs, tőzegáfonya

Természet Ízei

Őz, szegfűgomba, kakukkfű

Őzragus- citrusos tarte, kakukkfűves mille feuille, marinált szegfűgomba, bodzakaviár, sós citrom, akácvirág

Borajánlás: Heimann Családi Pincészet- SXR- Szekszárd

Juice ajánlás: alma, citrusok, bodza

Gyümölcsök

Málna, meggy, tárkony

Málna mousse, meggy zselé, tárkonyos ropogós, meggy ganache, tárkony coulis, málna coulis, tárkonyos-citromos crumble, málnafagyi

Borajánlás: Németh Attila Gábor – Hanna Cuvée, édes - Mátra

Juice ajánlás: málna, alma, meggy, narancs

Csokoládék- Petit fours

Levendulás macaron

Málnás fehér csoki crunchy

Sárgabarackos praliné

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

**A teljes menü sor laktózmentes, de a menü összetevői glutént és tejtfehérjéket tartalmaznak!
Az íz-élmény teljessége érdekében, ezeket az összetevőket nem tudjuk kiváltani!**

*Hatfogásos menü: 19.900,- Ft + szervízdíj**

*Ötfogásos menü: 16.900,- 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**