

Fuziós Desszert menü

Amuse bouche

Cukkini, amazake, citrusok

Borajánlás: Ruppert- Zizzzi Gyöngyözőbor- Villány

Juice ajánlás: narancs, alma, citrusok

*(1,3,5,6,7,8,9,10,12)

Vizivilág

Rák, quinoa, kókusz

Borajánlás: Skizo- Rose- Badacsony

Juice ajánlás: alma, lime, maracuja

*(1,2,3,4,6,7,9,10,12,14.)

Farm

Gyöngytyúk, zöldborsó, menta

Borajánlás: St.Andrea Pincészet - Boldogságos- Eger

Juice ajánlás: alma, narancs, zöld tea

*(1,3,5,6,7,8,9,10,12)

Természet

Szarvas, erdei gombák, zeller

Borajánlás: Heimann Családi Pincészet- SXRD- Szekszárd

Juice ajánlás: Körte, alma, citrusok

*(1,3,5,6,7,8,9,10,12)

Gyümölcsök

Meggy, málna, tonkabab

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

Juice ajánlás: Alma, narancs, eper

*(1,3,5,6,7,8,12)

Csokoládék- Petit fours

Málnás fehér csokis choux, málna coulis

Sárgabarackos tarte, karamellás tejcsokoládé nemelaka

Szedres étcsokoládé mousse

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

*(1,3,5,6,7,8,12)

A menü összetevői laktózt, glutént és tejtfehérjéket tartalmaznak!
Az Íz-élmény teljessége érdekében, ezeket az összetevőket nem tudjuk

Az allergéneket számkódokkal jelöltük! *

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*