

## 6 FOGÁSOS VACSORA MENÜ

Parázsban sült karalábé, medvehagymamártás, savanyított bodzavirág, élesztőkrém  
Füstölt kacsamáj és rillette, meggy

*vagy*

Konfitált újburgonya, póréhagymakompót, burgonyapüré, vajás burgonyamártás, „gombakaviár és szarvasgomba”  
(Bocuse d’Or Europe 2022)

Kecsegefilé, langusztinó, uborkasaláta, kagylómártás, kapor, kaviár  
(Bocuse d’Or Europe 2016)

Gulyás

*vagy*

Füstölt túrós derelye, gombaragu, tejföl, tavaszi zöldfűszerek

Őz, erdei som, burgonya, barbecue jus

Eper-rebarbara, kakukkfűmézfagylalt, ibolya

*vagy*

Somlói

**6 fogásos menü 43 900 Ft**

**Borpárosítás 24 900 Ft**

**Az áraink az Áfát tartalmazzák. Étél és ital árainkra 15 % szervizdíjat számolunk fel.**

Bármilyen ételallergia vagy összetevővel szembeni túlérzékenység esetén, kérjük, egyeztessen kollégánkkal.

Lehetőségeinkhez mérten igyekszünk eleget tenni kéréseiknek, azonban kérjük, vegyék figyelembe, hogy nem minden esetben tudjuk ezeket megvalósítani.

## CHEF MENÜ

Parázsban sült karalábé, medvehagymamártás, savanyított bodzavirág, élesztőkrém  
Enyhén grillezett zöld spárga, citrusos zöldség velouté, fenyőmag

Füstölt kacsamáj és rillette, meggy

*vagy*

Konfitált újburgonya, póréhagymakompót, burgonyapüré, vajás burgonyamártás, „gombakaviár és szarvasgomba”  
(Bocuse d’Or Europe 2022)

Kecsegefilé, langusztinó, uborkasaláta, kagylómártás, kapor, kaviár  
(Bocuse d’Or Europe 2016)

Gulyás

*vagy*

Füstölt túrós derelye, gombaragu, tejföl, tavaszi zöldfűszerek

Őz, erdei som, burgonya, barbecue jus

Sós fehér csokoládé, fenyő, gin granita

Eper-rebarbara, kakukkfűmézfagylalt, ibolya

*vagy*

Somlói

**8 fogásos menü 48 900 Ft**

**Borpárosítás 31 900 Ft**

**A teljes asztaltársaság választása esetén lehetséges.**

**Az áraink az Áfát tartalmazzák. Étél és ital árainkra 15 % szervizdíjat számolunk fel.**

Bármilyen ételallergia vagy összetevővel szembeni túlérzékenység esetén, kérjük, egyeztessen kollégánkkal.

Lehetőségeinkhez mérten igyekszünk eleget tenni kéréseiknek, azonban kérjük, vegyék figyelembe, hogy nem minden esetben tudjuk ezeket megvalósítani.

## VEGETÁRIÁNUS MENÜ

Parázsban sült karalábé, medvehagymamártás, savanyított bodzavirág, élesztőkrém  
Enyhén grillezett zöld spárga, citrusos zöldség velouté, fenyőmag  
Konfitált újburgonya, póréhagymakompót, burgonyapüré, vajos burgonyamártás, „gombakaviár”, „szarvasgomba”  
(Bocuse d’Or Europe 2022)  
Grillezett tavaszi saláta, zöldmártás  
Füstölt túrós derelye, gombaragu, tejföl, tavaszi zöldfűszerek  
Cirokkása, paszternák, calamansi, körte  
Sós fehér csokoládé, fenyő, gin granita  
Eper-rebarbara, kakukkfűmézfagylalt, ibolya  
*vagy*  
Somlói

<b>8 fogásos menü</b>	<b>48 900 Ft,</b>	<b>Borpárosítás</b>	<b>31 900 Ft</b>
<b>6 fogásos menü</b>	<b>43 900 Ft,</b>	<b>Borpárosítás</b>	<b>24 900 Ft</b>

**Az áraink az Áfát tartalmazzák. Étél és ital árainkra 15 % szervizdíjat számolunk fel.**

Bármilyen ételallergia vagy összetevővel szembeni túlérzékenység esetén, kérjük, egyeztessen kollégánkkal.

Lehetőségeinkhez mérten igyekszünk eleget tenni kéréseiknek, azonban kérjük, vegyék figyelembe, hogy nem minden esetben tudjuk ezeket megvalósítani.