

## CHEF MENÜ

### Fogadó falatok

Ropogós tart, marinált retek, friss krémsajt  
Csicsóka levél, tökmag praliné  
Házilag füstölt pisztráng, crème fraiche, kaviár  
Sütőtök consommé, marinált szőlő  
Burgonyás lángos, tejföl, Gruyere

### Amuse bouche

"Lecsó"

Hűvös paradicsom consommé, sült paprika, paradicsomtatár  
Sárga cékla bodzaecettel marinálva, torma és írómártás, argánolaj, napraforgómag  
Sótésztában sült zeller, Roscoff hagyma velouté, pirított kesudió  
vagy

Langusztinó, parázson grillezve, beurre blanc mártás, yuzu +15 900 Ft felár  
Kacsa rilette és meggyes füstölt kacsamáj bonbon, házi pirított vajás kalács  
vagy

Konfitált újburgonya, póréhagymakompót, burgonyapüré, vajás burgonyamártás,  
„gombakaviár és szarvasgomba”

Kecsegefilé, langusztinó, uborkasaláta, kagylómártás kaporral és kaviárral

Gulyás

vagy

Füstölt túrós derelye, gombaragu, tejföl, zsenge zöldfűszerek  
Faszéneken grillezett őzgerinc, vajban konfitált burgonya, erdei somlekvár, barbecue jus  
Fehérsokoládé fügefalevéllel ízesítve, sült füge, hűvös birsalma tea

Alma

"Minden nap egy alma, az orvost távol tartja"

vagy

Somlói

Petit fours

**8 fogásos menü vendégenként**

**74 900 Ft**

**Borpárosítás vendégenként**

**49 900 Ft**

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

A menüsorok elérhetők gluténmentes és laktózmentes változatban is.

Kérjük vegyék figyelembe, hogy sem vegán, sem tejfehérjementes, sem szójamentes menüt nem tudunk biztosítani vendégeinknek.  
Lehetőségeinkhez mérten igyekszünk eleget tenni kéréseiknek, azonban kérjük, vegyék figyelembe, hogy nem minden esetben tudjuk ezeket megvalósítani.

## VEGETÁRIÁNUS MENÜ

### Fogadó falatok

Ropogós tart, marinált retek, friss krémsajt  
Csicsóka levél, tökmag praliné  
Fodros kel, crème fraiche  
Sütőtök consommé, marinált szőlő  
Burgonyás lángos, tejföl, Gruyere

### Amuse bouche

"Lecsó"

Hűvös paradicsom consommé, sült paprika, paradicsomtatár  
Sárga cékla bodzaecettel marinálva, torma és írómártás, argánolaj, napraforgómag  
Sótésztában sült zeller, Roscoff hagyma velouté, pirított kesudió

Konfitált újburgonya, póréhagymakompót, burgonyapüré, vajás burgonyamártás,  
„gombakaviár és szarvasgomba”

Grillezett saláta, zöldmártás

Füstölt túrós derelye, gombaragu, tejföl, zsenge zöldfűszerek  
Nyári kelkáposzta édesköménnyel töltve, fermentált zöldségkrém, barnított vajás joghurtsavó  
Fehérsokoládé fügefalevéllel ízesítve, sült füge, hűvös birsalma tea

Alma

"Minden nap egy alma, az orvost távol tartja"

vagy

Somlói

Petit fours

**8 fogásos menü vendégenként**

**74 900 Ft**

**Borpárosítás vendégenként**

**49 900 Ft**

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

A menüsorok elérhetők gluténmentes és laktózmentes változatban is.

Kérjük vegyék figyelembe, hogy sem vegán, sem tejfehérjementes, sem szójamentes menüt nem tudunk biztosítani vendégeinknek.  
Lehetőségeinkhez mérten igyekszünk eleget tenni kéréseiknek, azonban kérjük, vegyék figyelembe, hogy nem minden esetben tudjuk ezeket megvalósítani.