

**CHEF MENÜ**

**Fogadó falatok**

Csicsóka levél, tökmag praliné  
Házilag füstölt pisztráng, crème fraîche, kaviár  
Ropogós tart, marinált retek, friss krémsajt  
Meggyleves, zöld eper, napraforgómag  
Burgonyás lángos, tejföl, Comté

**Amuse bouche**

"Lecsó"

Hüvös paradicsom consommé, sült paprika, paradicsomtatár  
Sült karalábé borotvakagylóval, zöldalma és savanyított bodzavirág, ropogós tempura gyöngyökkel  
Grillezett zöldspárga, zsenge zöldborsó, citrusos zöldspárga velouté, mandula  
vagy

Langusztinó faszénen sütvé, beurre blanc mártás, yuzu +14 900 Ft felár

Extra fogás: +39 900 Ft felár

Beluga kaviár (10g) „French toast” konfitált tojássárgája krémmel és tejföllel  
Kacsa rilette és meggyes füstölt kacsamáj bonbon, házi pirított vajás kalács

vagy

Konfitált burgonya, hagymalekvárral, pancettával és pirított fenyőmaggal, Roscoff hagyma velouté  
Kecsege langusztinóval, uborkasaláta, kagylómártás kaporral és kaviárral

Wagyu Gulyás +9 900 Ft felár

vagy

Gombákkal töltött házi derelye, zöltségekkel és fekete fokhagymával, sajtmártással  
Faszénen grillezett őzgerinc, fondant burgonya, erdei somlekvár, barbecue jus  
Rebarbara eperrel, fehér csokoládéval, ibolyával és fenyő sziruppal

Alma

"Minden nap egy alma, az orvost távol tartja"

vagy

Somlói

Petit fours

**Chef menü vendégenként 89 500 Ft**

**„Egy ritka álom...” borsor vendégenként 174 900 Ft**

**„Mindennapjaink...” borsor vendégenként 59 900 Ft**

**VEGETÁRIÁNUS MENÜ**

**Fogadó falatok**

Csicsóka levél, tökmag praliné  
Fodros kel, burgonya ropogós  
Marinált retek, friss krémsajt  
Meggyleves, zöld eper, napraforgómag  
Burgonyás lángos, tejföl, Comté

**Amuse bouche**

"Lecsó"

Hüvös paradicsom consommé, sült paprika, paradicsomtatár  
Sült karalábé, zöldalma és savanyított bodzavirág ropogós tempura gyöngyökkel  
Grillezett zöldspárga, zsenge zöldborsó, citrusos zöldspárga velouté, mandula  
Konfitált burgonya, hagymalekvárral és pirított fenyőmaggal, Roscoff hagyma velouté  
Grillezett saláta, zöldmártás

Gombákkal töltött házi derelye, zöltségekkel és fekete fokhagymával, sajtmártással  
Kelkáposzta édesköménnyel töltve, fermentált zöltségkrém, barnított vajás joghurt savó  
Rebarbara eperrel, fehér csokoládéval, ibolyával és fenyő sziruppal

Alma

"Minden nap egy alma, az orvost távol tartja"

vagy

Somlói

Petit fours

**Vegetáriánus Chef menü vendégenként 89 500 Ft**

**„Egy ritka álom...” borsor vendégenként 174 900 Ft**

**„Mindennapjaink...” borsor vendégenként 59 900 Ft**

**Az áraink az Áfát tartalmazzák. Árainkra szervizdíjat számítunk fel.**

**Magánszemély: 15%. Áfa-s számla igénylése esetén: 20%.**

A menüsorok elérhetők gluténmentes és laktózmentes változatban is.

Kérjük vegyék figyelembe, hogy sem vegán, sem tejfehérjementes, sem szója mentes menüt nem tudunk biztosítani vendégeinknek.

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