

Előételek

Sült kacsamáj pástétom, kovászos házi kalács, fűgés hagymalekvár (1,3,7)

Szent Benedek Hárslevelű 2012

4890.-

Kerti saláta rebarbarával és savanyított bükklevéllel, Rácz Miki kecskesajtjával (7)

Szijaártó Előd Sauvignon Blanc 2025

3890.-

Bisztró ízelítő a kamrából (1,3,7)

/fűstös bükki pizstrángxrém, bükki sajtkrém Sándor Tamástól, megyaszói érlelt mangalica sonka, padlizsánkrém, kacsacsőr paprika, kovászos kenyér /

Mariasy Rosé 2024

4590.-

Levesek

Citromos karalábé-krémleves, konfitált kecsge (4)

Mariasy Furmint Brut 2023

3390.-

Palócleves zempléni bárányból, kapor (1,7)

Sándor Zsolt Siller 2021

3590.-

Gyöngytyúklevés gazdagon (1,3,9)

Béla és Bandi Olaszrizling 2025

3590.-

Főételek

Kapros vajtök espuma, cukkini spagetti, tempurázott patison, pirított tökmag (vegán)

Böjt Egri Csillag 2025

5390.-

Bécsi szelet mangalica szűzből, szarvasgombás fondant burgonya, házi savanyúság (1,3,7)

Domane Wachau Riesling Federspiel Loiben 2024

6790.-

Tiszai süllőfilé, kapros velouté, savanyított bodza, grillezett erdei gomba, Körös-menti bio rizs (4,6,7)

Domaine Bellevue Touraine Sauvignon Blanc 2025

7890.-

Tanyasi csirkehúsos derelye, paprikás mártás, szuhafői tejföl (1,3,7)

Sebestyén Kadarka 2023

6390.-

Marhapofa vadas, bükki gőzgombóc, sült borsikafüves gyökér (1,7,9,10)

Balla Géza Kolna Feketeleányka 2023

7490.-

Tépett BBQ kacsacomb, burgonyapüré Szilágyi Tibi érlelt sajtjával, áfonyás lilakáposzta (3,6,7)

Etyeki Kúria Pinot Noir 2023

6590.-

Csirkemell suprême, házi morzsában sült polenta, nyári ratatouille, medvehagyma- kapri (1,3)

Mariasy Furmint 2022

6590.-

Zempléni báránysült, vargányás hajdina, érlelt borsodi pecorino (3,7)

Ruppert Villányi Franc 2021

8590.-

Kicsiknek

Gyöngytyúk leves, csigatészta (1,3,9)

2490.-

Rántott csirkemell, burgonyapüré (1,3,7)

3590.-

Rántott szilvásváradai pizstrángxfilé, sült burgonya (1,3,4,7)

3990.-

Desszert

"Édes Bükk" (1,3,7)

/gold csokoládé crèmeux, som, fenyőrügy, erdei méz/

Mariasy Aszú 5p 2019

3490.-

Madártej, narancsos tojásfehérje hab (3,7)

Holdvölgy Eloquence Édes Szamorodni 2013

3390.-

100% szezonális vegán desszert

3490.-

Sajt

Sándor Tamás bükki sajtválogatás, zöld dió, erdei lekvár (7,8)

Centurio Fáy-domb Fehér Házassítás 2023

3990.-

Grill & Garden

Francia tatár beefsteak, füstös vaj, grillezett paprikasaláta, vadkovászos pirítós (1,7)

5990.-

Faszéneken sült szilvásváradai pisztrángfilé, tökmagpesztó, grillezett zöldségek, bazsalikomos kumkvat (4)

7490.-

Felsőnyárádi Angus New-York strip steak, (250g) grillezett padlizsán, házi aszalt paradicsom, rókaagombás vadrizs (7)

14990.-

Bio-Goods mangalicatarja, teriyaki, sült paprikakrémes karfiol steak, quinoa

8490.-

Angus marhaburger, grillezett kacsamáj, lilahagymalekvár, cornichon, gochujang majonéz, sült burgonya (1,3,7)

7490.-

Fehércsokoládé és maracuja, füstös ananász, madárberkenye fagyalt (1,7)

3390.-

Degusztációs menü

"A nyári Bükk ízei"- 5 fogásos Séfmenü

*Amuse Bouche/ A konyha üdvözlete

Őzterrine, vörösáfonya, vadkovászos kalács, csipkebogyó (1,3,7)

Karalábékrémleves, savanyított zöld faeper

Szilvásváradai pisztrángfilé, Bükk-pesztó, grillezett polenta, medvehagyma-kapri(1,7)

Konfitált fűjcomb, rókaagombakrémes karfiolsteak, szagos müge

„Édes Bükk” (1,3,7)

(gold csokoládé crèmeux, som, fenyőrügy, erdei méz)

Ár: 25.900 Ft /Fő

A menü sor 16.00 és 20.00 között rendelhető, a teljes asztaltársaság rendelése esetén.

*Borkíséret: 10 900 Ft/Fő-től

*Alkoholmentes italkíséret: 8 900 Ft /Fő-től

Kérje segítségünket az Önnek tetsző párosítás kiválasztásához!