

KEZDŐ FOGÁSOK

KACSAMÁJPÁSTÉTOM 1, 2, 3, 6, 7
Hízott kacsamájpástétom, zöld dió, füge, házi kalács


6250 Ft

 **FÜSTÖLT TOKHAL „CÉZÁR”** 5, 6, 7, 9
Házilag füstölt keszthelyi tokhal filé, cézár saláta, puffasztott rizslap

4650 Ft

MARHA TATÁR 1, 5, 6
Angus tatár, sous vide tojáskrém, füstölt vaj, pirított gyöckérkenyér

5950 Ft

 **VELŐS BORJÚLÁB** 1, 5, 6
Borjúláb & velő terrine, cékla textúrák, tormahab, mustár wasabina


3750 Ft

 **ERDEI GOMBA VELOUTÉ (VEGÁN)**
Vargánya velouté, pácolt gombák, szarvasgomba homok

2850 Ft


BEREGI CSIRKE „TOM KHA” 4, 9, 12
Thai ihletésű kókuszos csirkeleves, mungóbabcsíra, tépett beregi csirkehús, zöldségek

3650 Ft

 **MARHAHÚSLEVES** 4, 7
Préselt marhapofa, daragaluska, torma, paradicsompüré

3350 Ft


FŐÉTEL

 **GYÖNGYTYÚK** 7, 9, 10
Gyöngytyúkmell sous vide, homár risotto, rákszirom


7250 Ft

KACSA 1, 5, 6, 7
Kacsacomb, pirított gnocchi, lencse-edamame ragu, lencsefőzelék velouté

7850 Ft

 **TOKHAL** 1, 6, 7, 9
Gőzölt keszthelyi tokhal filé, házi tészta, balatoni „hallé”, kaviár


8250 Ft

 **MANGALICA** 2, 7
Mangalica nyak kamadoo-ban füstölve, grillezett ördögsekér gomba, sütőtökpüré, mogyoró, alma

8450 Ft

NYÚL 1, 6, 7
Rántott nyúlgerinc, kelkáposzta ragu, szarvasgombás burgonyapüré


7450 Ft

 **TÉSZTA** 1, 6, 7
Friss házi tészta, pirított vargánya, Tekeressvölgyi Rusztik sajt

6150 Ft

VADDISZNÓ 7
Töltött káposzta vaddisznóhússal, füstölt burgonya, Tekeressvölgyi házi tejföl

6850 Ft

 **ANGUS POFA** 1, 4, 6, 7
Angus pofa, vadas krém, pirított kenyérfelfűjt, grillezett bébi zöldségek, jus

8650 Ft

ÉDES BEFEJEZÉS


 **SÜTEMÉNY „SZÓ, AMI SZÓ”** 1, 2, 3, 6, 7
Kézműves cukrászsütemény a Szó testvérek kínálatából

2850 Ft

KÉZMŰVES SAJTOK 2, 3, 7
Tekeressvölgyi manufaktúra & Kinga kamra kézműves sajtjai

3650 Ft


VEGÁN FOGÁSOK

 **ELŐÉTEL** 2, 3
Sütőtök mousse, chilis gesztenye, füge

2450 Ft

 **FŐÉTEL**
Ördögsekér gomba, szarvasgombás burgonyaragu, gyöngyhagyma

5250 Ft

 **DESSZERT** 2,3
Aktuális napi vegán desszert kínálatunkról kérjük érdeklődjön az éttermi személyezüknknél!

2950 Ft

 **Félpanziós ellátás keretén belül választható fogás.**
Optional meal as part of half board.

Áraink a hatályos jogszabályoknak megfelelő ÁFA-t tartalmazzák, emellett Forintban értendőek és 15% felszolgálati díjat számítunk fel utánuk! Ha Ön speciális diétán van vagy allergiás és többet szeretne tudni az ételek összetevőiről, kérdéseivel forduljon a felszolgálóhoz.

STARTERS

DUCK LIVER PATÉ 1, 2, 3, 6, 7
Duck foies gras paté, green walnut, fig, home baked scone


6250 Ft

 **SMOKED STURGEON „CAESER”** 5, 6, 7, 9
Home smoked local sturgeon fillet, caeser salad, rice roll

4650 Ft

BEEF TARTARE 1, 5, 6
Angus beef tartare, sous vide cream of egg, smoked butter, toasted sourdough bread

5950 Ft

 **CALF’S FOOT & MARROW** 1, 5, 6
Calf’s foot & marrow terrine, textures of red beet, horseradish foam, wasabina leaves

3750 Ft

 **VELOUTÉ OF FOREST MUSHROOM**
Velouté of porcini mushroom, marinated mushroom & truffle dust

2850 Ft

LOCAL BLACK LEG CHICHEN „TOM KHA” 4, 9, 12
Thai scented coconut milk chicken soup, mungo bean sprouts, pulled black leg chicken, seasonal vegetables

3650 Ft

 **BEEF CONSOMMÉ** 4, 7
Pressed beef cheek, semolina dumpling, horseradish, tomato puree

3350 Ft

MAIN

 **GUINEAFOWL** 7, 9, 10
Sous vide guine fowl breast, lobster risotto, prawn crackers

7250 Ft

DUCK 1, 5, 6, 7
Leg of free-range duck, pan-seared gnocchi, lentil-edamame ragout, lentil velouté

7850 Ft

 **STURGEON** 1, 6, 7, 9
Steamed local filet of sturgeon, home made pasta, balaton style fish soup, roe

8250 Ft

 **MANGALITZA PORK** 2, 7
Neck of mangalitzka smoked in kamadoo, grilled oyster mushroom, pumpkin puree, nuts, apple

8450 Ft

RABBIT 1, 6, 7
Fried filet, kale ragout, truffle mashed potatoes


7450 Ft

 **PASTA** 1, 6, 7
Freshly home made paste, pan-seared porcini, local rustic style cheese

6150 Ft

BOAR 7
Stuffed cabbage with boar, smoked potatoes, farmers style sour cream

6850 Ft

 **ANGUS BEEF CHEEK** 1, 4, 6, 7
Angus beef cheek, vegetable cream, toasted „knödel”, grilled baby vegetables, jus

8650 Ft

SWEETS

 **CAKES FROM AWARD WINNING**
„SZÓ, AMI SZÓ” 1, 2, 3, 6, 7
Artisan cakes és tartes from the famous Szó brothers

2850 Ft

ARTISAN CHEESE PLATTER 2, 3, 7
Selection from Tekeressvölgyi manufacture & Kinga kamra artisan cheese

3650 Ft

VEGAN MENU

 **STARTER** 2, 3
Pumpkin mousse, chili chestnut, fig

2450 Ft

 **MAIN**
Oyster mushroom, truffle potatoes ragout, pearl onion

5250 Ft

 **SWEET** 2,3
Please ask our restaurant staff about our daily vegan dessert offer.

2950 Ft

Allergének / Allergens:

1. Glutén/Gluten / 2. Mogyoró/Peanuts / 3. Dió/Walnut / 4. Zeller/Celery
5. Mustár/Mustard / 6. Tojás/Egg / 7. Laktóz/Lactose / 8. Szezám/Sesame
9. Hal/Fish / 10. Páncélosok/Crustaceans / 11. Puhatestűek/Molluscs
12. Szója/Soy / 13. Szulfát/Sulphites / 14. Csillagfűrt/Lupin

Our prices inc. VAT and are in HUF. An additional 15% service charge will be added to your final. Should you have any special dietary restrictions or food allergies please contact our colleagues.