

NOON

ÉTLAP

NOON

KEZDŐ FOGÁSOK

KACSAMÁJ 1, 2, 6, 7 Hízott kacsamáj terrine, mogyoró, vadalma, vajas kalács	6850 Ft
MARHA TATÁR 1, 5, 7 Angus tatár, sós citrom, cornichon, füstös vaj, pirított gyökérkenyér	6250 Ft
VEGÁN 1, 5 Grillezett articsóka, kakukkfűves citromos aioli, kovászos kenyér	5650 Ft

LEVES

GYÖNGYTYÚKLEVES 1, 4, 8, 12 Duplán készült húsleves, soba tészta, shitake, szezámos pirított gyöngytyúk	3850 Ft
HALÁSZLÉ 1, 6, 9 „Sajttészta”, szürkeharcsa, hallé	3950 Ft
TÖKLEVES 1 Hideg nyári tökleves, kovászos uborka, hajdina, kapor <i>(VEGÁN)</i>	2850 Ft

FŐFOGÁS

GYÖNGYTYÚK 1, 5, 6 Rántott gyöngytyúkmell, újburgonya saláta, szarvasgombás majonéz	7450 Ft
KACSA 7 Hízott kacsacomb, káposzta canelloni, burgonyapüré	7950 Ft
TOKHAL 1, 6, 7, 9 Gnocchi, mentás zöldborsókrém, cukorborsóleves, baby pak choi, tokhal	8450 Ft
MANGALICA 1, 6 Mangalica nyak & nyelv, grillezett ördögszekér gomba, „lecsó”	8950 Ft
MARHA STEAK 7 Érlelt marha steak, zöld paradicsomos chimichurri, fehérrépa püré, spárga	13 550 Ft
TÉSZTA 1, 2, 3, 6, 7 Pirított vargánya, tagliatelle, pekándió, öreg ranolder <i>(VEGETÁRIÁNUS)</i>	6650 Ft
VEGÁN 8, 12 Csicseri-edamame tikka massala, kókuszchips, menta, koriander, kala namak „tojásos” rizs	6250 Ft

ZÁRÓ FOGÁSOK

MATCHA 1, 2, 3, 6, 7 Matcha teás fehércsokis sütemény, málna	3250 Ft
CSOKOLÁDÉ 1, 2, 3, 6, 7 Csokoládé mousse, tonkababos meggyzselé, meggy sorbet	3250 Ft
PISZTÁCIA 2, 3 Pisztáciás desszert, ribizli, pisztácia <i>(VEGÁN)</i>	3650 Ft

STARTERS

DUCK LIVER 1, 2, 6, 7 Duck liver terrine, hazelnuts, crab-apple, buttery scone brioche	6850 Ft
BEEF TATARE 1, 5, 7 Angus beef tatar, salty lemon, cornichon, smoked butter, toasted root bread	6250 Ft
VEGAN 1, 5 Grilled artichoke, thyme lemon aioli, sourdough bread	5950 Ft

SOUP

GUINEA FOWL SOUP 1, 4, 8, 12 Double consomme, soba pasta, shitake, guinea fowl with roasted sesame	3850 Ft
FISH SOUP 1, 6, 9 „Cheesepasta”, catfish, fish soup	3950 Ft
PUMPKIN SOUP 1 Cold summer squash soup, pickled cucumber, buckwheat, dill <i>(VEGAN)</i>	2850 Ft

MAIN COURSES

GUINEA FOWL 1, 5, 6 Breaded guinea fowl breast, potato salad, truffle mayonnaise	7450 Ft
DUCK 7 Duck leg, cabbage canelloni, mashed potato	7950 Ft
STURGEON 1, 6, 7, 9 Gnocchi, green pea mint cream, sugar pea soup, baby pak choi, sturgeon	8450 Ft
MANGALICA 1, 6 Mangalica neck & tounge, grilled king oyster mushroom, „letcho”	8950 Ft
BEEF STEAK 7 Dry aged beef steak, green tomato chimichurri, white carrot puree, asparagus	13 550 Ft
PASTA 1, 2, 3, 6, 7 Roasted porcini, tagliatelle, pecan nuts, old ranolder <i>(VEGETARIAN)</i>	6650 Ft
VEGAN 8, 12 Chick-edamame tikka massala, coconut chips, mint, coriander, kala namak, „egg” rice	6250 Ft

DESSERTS

MATCHA 1, 2, 3, 6, 7 Matcha tea white chockolate cake, raspberry	3250 Ft
CHOCOLATE 1, 2, 3, 6, 7 Chocolate mousse, tonka beans sour cherry gel, sour cherry sorbet	3250 Ft
PISTACHIO 2, 3 Pistachio cake, red berry <i>(VEGAN)</i>	3650 Ft

ALLERGÉNEK / ALLERGENS

1. Glutén / 2. Mogyoró / 3.Dió / 4. Zeller / 5. Mustár / 6. Tojás / 7. Laktóz / 8. Szezám
9.Hal / 10. Páncélosok / 11.Puhatestűek / 12. Szója / 13. Szulfát / 14. Csillagfűrt

1. Gluten / 2. Peanuts / 3. Walnut / 4. Celery / 5. Mustard / 6. Egg / 7. Lactose / 8. Sesame
9. Fish / 10. Crustaceans / 11. Molluscs / 12. Soy / 13. Sulphites / 14. Lupin

Áraink a hatályos jogszabályoknak megfelelő ÁFA-t tartalmazzák, emellett Forintban értendők 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.
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.