

KEZDŐ FOGÁSOK

KACSAMÁJ 1, 2, 3, 6, 7 Hízott kacsamáj torchon, matcha, mandula, vadalma	6850 Ft
MARHA TATÁR 1, 5, 7 Érlelt angus marha tatár, marhanyelv, alga kaviár	6350 Ft
ANGOLNA 8, 9, 10, 12 Füstölt angolna, wakame, ponzu	6450 Ft
KARFIOL 3, 4, 8 (VEGÁN) Sült karfiol hummusz, lila karfiol, edamame bab, zatar, paradió	5450 Ft

LEVESEK

MARHAHÚSLEVES 4, 8, 9, 10, 11, 12 Ázsiai ihletésű marhahúsleves, rizstészta, szezám, koriander, shiitake	4350 Ft
BÁRÁNY „GULYÁS” 4, 5, 11 Bárány „gulyás” leves, kagyló, kapor, citrom	4150 Ft
GOMBA ERŐLEVES 4, (VEGÁN) Illatos gomba consommé, shimeji gomba, fűszer saláta	3850 Ft

FŐFOGÁSOK

TANYASI CSIRKE 1, 6, 7 Tanyasi csirke supreme ropogós bundában, véreshurka risotto, kimchi	7850 Ft
KACSA 4, 7 Kacsacomb konfitálva, vajos zellerpüré, cékla, gyógynövények	8550 Ft
TOKHAL 1, 6, 7, 9, 10, 11 Tokhal, „bouillabaisse” szósz, szent Jakab kagyló, töltött tészta	9750 Ft
MANGALICA 7 Füstölt mangalica nyak, csülkös töltött káposzta, tekeresvölgyi házi tejföl	8950 Ft
MARHAPOFA 4, 7 Marhapófa, cabernet jus, préselt burgonya, füstölt kacsamáj	9250 Ft
BÁRÁNY 7 Báránygerinc filé, szarvasgombás polenta, vargányaszósz, grillezett ördögcsékér gomba	9950 Ft
SZARVAS 1, 4, 5, 7 Szarvasfilé vadasan, sült bébi répa, pirított kenyérfelfújt	9250 Ft
TÉSZTA 1, 6, 7, 10 Casarecce con salsicca, kolbászmorzsa, garnéla	7750 Ft
KÁPOSZTA (VEGÁN) Préselt sült káposzta, káposztakrém, fermentált fekete babszósz, yuzu	6450 Ft

DESSZERTEK

FÜGE & FAGYLALT 1, 2, 3, 6, 7 Kéksajtos mousse, aszús füge, sós grillázs fagylalt, zöld dió	4250 Ft
CSOKOLÁDÉ 1, 2, 3, 6, 7 Csokoládé mousse, forraltbör-zselé, szilva	4150 Ft
CHAI LATTE 2, 3 (VEGÁN) Fűszeres desszert, sütőtök, pistácia	4150 Ft

STARTERS

DUCK FOIE GRAS 1, 2, 3, 6, 7 Duck liver torchon, matcha, almond, wild apple	6850 Ft
BEEF TARTARE 1, 5, 7 Aged Angus beef tartare, ox-tongue, seaweed caviar	6350 Ft
EEL 8, 9, 10, 12 Smoked eel, wakame, ponzu	6450 Ft
CAULIFLOWER 3, 4, 8 (VEGÁN) Roasted cauliflower hummus, purple cauliflower, edamame bean, zatar, Brazil nut	5450 Ft

SOUPS

BEEF SOUP 4, 8, 9, 10, 11, 12 Asian infused beef soup, rice noodles, sesame, coriander, shiitake	4350 Ft
LAMB „GULASH” 4, 5, 11 Lamb „gulash” soup, mussel, dill, lemon	4150 Ft
MUSHROOM CONSOMMÉ 4, (VEGÁN) Mushroom consommé, shimeji mushroom, spice salad	3850 Ft

MAIN COURSES

CHICKEN 1, 6, 7 Crispy breaded chicken supreme, black pudding risotto, kimchi	7850 Ft
DUCK 4, 7 Confit Duck leg, buttered celery purée, beetroot, herbs	8550 Ft
STURGEON 1, 6, 7, 9, 10, 11 Sturgeon, bouillabaisse sauce, scallop, stuffed pasta	9750 Ft
MANGALICA 7 Smoked mangalica neck, stuffed cabbage with trotters, home made sour cream from <i>Tekeresvölgyi Estate</i>	8950 Ft
BEEF CHEEK 4, 7 Beef cheek, cabernet jus, pressed potato, smoked duck liver	9250 Ft
LAMB 7 Lamb spine fillet, truffle polenta, porcini sauce, grilled king oyster mushroom	9950 Ft
DEER 1, 4, 5, 7 Venison „vadas”, fried baby carrots, roasted bread soufflé	9250 Ft
PASTA 1, 6, 7, 10 Casarecce con salsicca, chorizo crumbles, prawn	7750 Ft
CABBAGE (VEGÁN) Oven baked cabbage, cabbage cream, fermented black bean sauce, yuzu	6450 Ft

DESSERTS

FIG & ICE CREAM 1, 2, 3, 6, 7 Blue cheese mousse, fig with aszú, salty croquant ice cream, green walnuts	4250 Ft
CHOCOLATE 1, 2, 3, 6, 7 Chocolate mousse, mulled wine jelly, plum	4150 Ft
CHAI LATTE 2, 3 (VEGÁN) Spicy dessert, pumpkin, pistachio	4150 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. Csillagfürt

1. Gluten / 2. Peanut / 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 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.

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.

BÜSZKÉK VAGYUNK, HOGY A NOON RESTAURANT & LOUNGE ÉTTERMÜNK MICHELIN-AJÁNLOTT ÉTTEREMKÉNT BEKERÜLT A MICHELIN GUIDE 2023 KALAUZBA!
WE ARE PROUD FOR BEING LISTED AMONG THE RECOMMENDED RESTAURANTS OF THE 2023 MICHELIN GUIDE.