

CHEF MENÜ

Fogadó falatok

Csicsóka levél, tökmag praliné
Házilag füstölt pisztráng, crème fraiche, kaviár
Ropogós tart, marinált retek, friss krémsajt
Fehér spárga leves, zöld eper, napraforgó mag
Burgonyás lángos, tejföl, Comté

Amuse bouche

"Lecsó"
Hűvös paradicsom consommé, sült paprika, paradicsomtatár
Sült karalábé borotvakagylóval, zöldalma és savanyított bodzavirág, ropogós tempura gyöngyökkel
Lassan sült zeller, "hollandi", zöldfűszerek, zeller jus

vagy
Langusztinó faszénen sütve, 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
Derelye füstölt túróval töltve, tejfölös gombaragu
Faszénen grillezett őzgerinc, fondant burgonya, erdei somlekvár, barbecue jus
Rebarbara eperrel, fehércsokoládéval, 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
„Józan valóság...” alkoholmentes italsor vendégenként 39 900 Ft

VEGETÁRIÁNUS MENÜ

Fogadó falatok

Csicsóka levél, tökmag praliné
Fodros kel, burgonya ropogós
Marinált retek, friss krémsajt
Fehér spárga leves, zöld eper, napraforgó mag
Burgonyás lángos, tejföl, Comté

Amuse bouche

"Lecsó"
Hűvös paradicsom consommé, sült paprika, paradicsomtatár
Sült karalábé, zöldalma és savanyított bodzavirág ropogós tempura gyöngyökkel
Lassan sült zeller, "hollandi", zöldfűszerek, zeller jus
Konfitált burgonya, hagymalekvárral és pirított fenyőmaggal, Roscoff hagyma velouté
Grillezett saláta, zöldmártás
Derelye füstölt túróval töltve, tejfölös gombaragu
Kelkáposzta édesköménnyel töltve, fermentált zöldségkrém, barnított vajás joghurtsavó
Rebarbara eperrel, fehércsokoládéval, 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
„Józan valóság...” alkoholmentes italsor vendégenként 39 900 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 szójamentes menüt nem tudunk biztosítani vendégeinknek.
Lehetőségeinkhez mérten igyekszünk eleget tenni kéréseiknek, azonban kérjük, vegyék figyelembe, hogy nem minden esetben tudjuk ezeket megvalósítani.