

ÚB DEGUSZTÁCIÓS MENÜ

INNEN-ONNAN
4 FOGÁSOS KÖSTOLÓ MENÜSOR

"LECSÓ"

paradicsom, puffasztott cirok, fűrjtojás (3,6)
+kacsamáj (extra) + 3.600

KACSAMELLSONKA

sárgadinnye, muskotály-vinaigrette, kosho (1)

LIBAMELL

barack, répa, zab (6)

KECSKESAJTTORTA

tonkabab, körte (1,3,7)

20.900



BORPÁROSÍTÁS

12.500

MINDENHONNAN
5 FOGÁSOS KÖSTOLÓ MENÜSOR

BURRATA

tökmag-pesto, zöldbab, briós chips (1,7)

KACSAMELLSONKA

sárgadinnye, muskotály-vinaigrette, kosho (1)

ATLANTI TÖKEHAL

kukorica, tárkony, escabeche (4,7)

GALAMB

brokkoli, szilva, vadrizs (1,3)

KAKAÓ ÉS MEGGY

araguani csokoládé, sós karamell (1,3,7)

31.900



BORPÁROSÍTÁS

21.900

A KERTBŐL
VEGETÁRIÁNUS KÖSTOLÓ MENÜSOR

"LECSÓ"

paradicsom, puffasztott cirok, fűrjtojás (3,6)

BURRATA

tökmag-pesto, zöldbab, briós chips (1,7)

"TÖKFŐZELÉK"

vajtök, gombafelfűjt, lestyán (3)

KECSKESAJTTORTA

tonkabab, körte (1,3,7)

15.900



BORPÁROSÍTÁS

12.500

ALLERGÉNEK

1 - Glutént tartalmazó gabona, 2 - Rákfélék, 3 - Tojás, 4 - Halak, 5 - Földimogyoró, 6 - Szójabab, 7 - Tej, 8 - Diófélék, 9 - Zeller,
10 - Mustár, 11 - Szezám, 12 - Kén-dioxid, 13 - Csillagfűrt, 14 - Puhatestűek

A degusztációs menü a teljes asztaltársaság rendelése esetén elérhető.

A számla végösszegéhez 10% felszolgálati díjat számítunk fel.
Az árak forintban értendők és az Áfát tartalmazzák.

ELŐÉTEL

"LECSÓ"	3.600
paradicsom, puffasztott cirok, fürjtojás (3,6) +kacsamáj (extra) +3.600	
BURRATA	4.200
tökmag-pesto, zöldbab, briós chips (1,7)	
KACSAMELLSONKA	4.900
sárgadinnye, muskotály-vinaigrette, kosho (1)	

LEVES

CSERESZNYELEVES	4.800
kacsamáj parfait, káposztás bors, konyak	
GULYÁSLEVES	4.900
marhapofa, zöldségek, újhagyma	

FŐÉTEL

"TÖKFŐZELÉK"	5.900
vajtök, gombafelfújt, lestyán (3)	
ATLANTI TŐKEHAL	11.900
kukorica, tárkony, escabeche (4,7)	
LIBAMELL	8.300
barack, répa, zab (6)	
GALAMB	8.200
brokkoli, szilva, vadrizs (1,3)	
BÁRÁNYGERINC	10.900
padlizsán, paradicsom, fekete fokhagyma (3)	

DESSZERT

KECSKESAJTTORTA	3.600
tonkabab, körte (1,3,7)	
KAKAÓ ÉS MEGGY	3.800
araguani csokoládé, sós karamell (1,3,7)	

ALLERGÉNEK

1 - Glutént tartalmazó gabona, 2 - Rákfélék, 3 - Tojás, 4 - Halak, 5 - Földimogyoró, 6 - Szójabab, 7 - Tej, 8 - Diófélék, 9 - Zeller, 10 - Mustár, 11 - Szezám, 12 - Kén-dioxid, 13 - Csillagfűrt, 14 - Puhatestűek

A számla végösszegéhez 10% felszolgálati díjat számítunk fel.
Az áraink forintban értendők és az Áfát tartalmazzák.

KAVIÁR

Séfjeink személyesen jártak Kisbajcon, és két olyan kaviárfajtát választottak ki, amelyek ízben, textúrában és történetükben is méltó képviselői gasztronómiai szemléletünknek.

Itt található az ország egyetlen kaviárfarmja, ahol a tokhalakat több mint tíz éven át nevelik szigorúan ellenőrzött 14-26 °C-os forrásvízben. A kaviárt a halak felmetszésével nyerik ki, majd az ikrákat kézzel válogatják, mossák, szárítják és sózzák - a só nemcsak tartósít, de az állagot és az ízt is formálja. A feldolgozástól a felszolgálásig végig -2 és -4 °C közötti hőmérsékleten tárolják, hogy megőrizzék a kaviár frissességét és karakterét.

SZIBÉRIAI TOKHAL KAVIÁR

35.000

A szibériai tokhal kaviár sötét árnyalatú ikrái telt, diós és enyhén földes aromákat rejtenek, melyek lassan bontakoznak ki a szájon. Az első falatot finom sósság vezeti be, majd fokozatosan kibomlik a krémes textúra, amely tökéletesen kíséri a pezsgők száraz, vibráló karakterét. A természet és a precizitás íze, letisztult, mégis mélyen emlékezetes.

VÁGÓTOK KAVIÁR

25.000

A vágótok kaviár a beluga és a szibériai tokhal legnemesebb jegyeit ötvözi: ikrái nagyobb szeműek, lágy tapintásúak, ízük pedig gazdag, mégis kiegyensúlyozott. Az első falatban egy elegáns, enyhén vajra emlékeztető krémesség jelenik meg, amit egy finom diós, kissé ásványos lecsengés követ. Ez a ritka kaviárfajta mélységével és tisztaságával olyan kóstolási élményt nyújt, amely egyszerre természetközeli és kifinomult.

Egy adag kaviár 50 gramm, amelyet 3-5 fő részére ajánlunk megosztásra.

A kaviárt friss kovászos kenyérrel, házi brióssal és vodkás vajjal kínáljuk a teljes ízharmonia érdekében.

PEZSGŐ / CHAMPAGNE

pohár
100 ml

SZÁSZI - FURMINT BRUT NATURE

Badacsony
2.500

PALMER & CO. - BRUT RESERVE

Champagne
4.900

BARONS DE ROTHSCHILD - CONCORDIA BRUT

Champagne
5.900

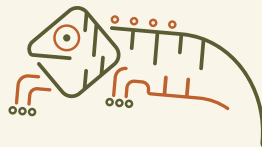
DOMAINE DES GROTTES - L'ANTIDOTE (ALKOHOLMENTES)

Beaujolais
1.900

FRENCH BLOOM - LE BLANC (ALKOHOLMENTES)

Languedoc
3.900

A számla végösszegéhez 10% felszolgálati díjat számítunk fel.
Az áraink forintban értendők és az Áfát tartalmazzák.



GYERMEKEKNEK

PARADICSOMOS HÁZÍTÉSZA (1)

2.300

RÁNTOTT CSIRKEMELL, BURGONYAPÜRÉ (1.3.7)

2.300

CSOKOLÁDÉ BROWNIE, VANÍLIA FAGYLALT (1.3.7)

1.900



A gyermekmenü 14 éves kor alatt rendelhető

