

KÓSTOLÓ MENÜ

PISZTRÁNG, ZÖLDALMA, CSALÁN ^{4, 9}

Pácolt pisztráng, zöldalmás angol
zeller saláta, csalánlé, rizs chips

Rizs – Valoryz

SOMLÓ KINCSE – Zöld

2022 0,1L

GULYÁSLEVES ^{1, 3, 9}

Marhahús, gyökérzöldségek,
csipetke

Marhahús – Dembrovski Sándor

CSIRKEPAPRIKÁS ^{1, 3, 7}

Háztáji csirkecombfilé, galuska,
tejföl, savanyúság

Fűszerpaprika – Fajsi paprika

SZIEGL Herreberg Kadarka

2023 0,1L

MANGALICA TARJA

„CIGÁNYPECSENYE”,

PÁSZTORTARHONYA ^{1, 3, 10}

Mangalica tarja, konfitált fokhagyma,
szalonna fátýol, pásztortarhonya

Mangalica tarja – Lackó Róbert

SZIEGL Hársfás-út Kékfrankos

2020 0,1L

TÚRÓGOMBÓC ^{1, 3, 7}

Fehércsokoládé mousse,
sárgabarack lekvár, tökmag
homok, habcsók

Rögös túró – Csengő manufaktúra

PÉCSELI Zenit Pét-Nat

2023 0,1L

VEGÁN KÓSTOLÓ MENÜ

KARALÁBÉ, RETEK,

KOKTÉLPARADICSOM (V) ¹⁰

Marinált karalábé, retek,
szikkasztott paradicsom

Karalábé – Falusi kosár

TURAY Olaszrizling Amfora

2022 0,1L

SZEZONÁLIS VEGÁN LEVES (V)

PARADICSOMOS KÁPOSZTA (V)

Paradicsom velouté, pirított csúcsos
káposzta, szikkasztott paradicsom

Paradicsompüré, paradicsomvíz – Szőjpkó

SZIEGL Kövidinka

2023 0,1L

VEGÁN TÖKFŐZELÉK (V)

Zöldségfasírt, tök velouté,
marinált cukkini

Paradicsomecet – Pödör

JAKAB Kéknyelű

2023 0,1L

CÉKLA, TÖKMAG, MÁLNA (V)

Málnaecetben marinált sült cékla,
tökmagmorzsa, cékla granita

Tökmag – Farm2fork

IPACS SZABÓ Inni Jó

2022 0,1L

KÓSTOLÓ MENÜ 20.480.–
BORSOR 11.490.–

VEGÁN KÓSTOLÓ MENÜ 20.480.–
BORSOR 10.490.–

*Az árak forintban értendők és az Áfa-t tartalmazzák.
A számla végösszegéhez 15% szervizdíjat számolunk fel.*



TASTING MENU

TROUT, GREEN APPLE, NETTLE ^{4,9}

Marinated trout, green apple-celery salad, nettle juice, rice chips

Rice - Valoryz

SOMLÓ KINCSE - Zöld

2022 0,1L

GOULASH ^{1,3,9}

Beef, root vegetables, pinched noodles

Beef - Sándor Dembrovski

CHICKEN PAPRIKASH ^{1,3,7}

Farm-raised chicken thigh fillet, dumplings, sour cream, pickles

Paprika - Fajsi paprika

SZIEGL Herreberg Kadarka

2023 0,1L

ROASTED MANGALICA NECK, SHEPHERD'S NOODLES ^{1,3,10}

Mangalica neck, confit garlic, bacon veil, shepherd's noodles

Mangalica neck - Róbert Lackó

SZIEGL Hársfás-út Kékfrankos

2020 0,1L

COTTAGE CHEESE DUMPLINGS ^{1,3,7}

White chocolate mousse, apricot jam, pumpkin seed sand, meringue

Curd - Csengő manufaktúra

PÉCSELI Zenit Pét-Nat

2023 0,1L

VEGAN TASTING MENU

KOHLRABI, RADISH, CHERRY TOMATOES (V) ¹⁰

Marinated kohlrabi, radish, semi-dried tomatoes

Kohlrabi - Falusi Kosár

TURAY Olaszrizling Amfora

2022 0,1L

SEASONAL VEGAN SOUP (V)

TOMATO CABBAGE (V)

Tomato velouté, roasted pointed cabbage, semi-dried tomatoes

Tomato purée, tomato water - Szőjpkő

SZIEGL Kövidinka

2023 0,1L

VEGAN CREAMED SQUASH (V)

Vegetable fritters, squash velouté, marinated zucchini

Tomato vinegar - Pödör

JAKAB Kéknyelű

2023 0,1L

BEETROOT, PUMPKIN SEED, RASPBERRY (V)

Roasted beetroot marinated in raspberry vinegar, pumpkin seed crumb, beetroot granita

Pumpkin seed's - Farm2fork

IPACS SZABÓ Inni Jó

2022 0,1L

TASTING MENU 20.480.-

WINE PAIRING 11.490.-

VEGAN TASTING MENU 20.480.-

WINE PAIRING 10.490.-

Prices include the VAT.

Please note that we have an additional 15% service charge.

