

## KÓSTOLÓ MENÜ

### KACSA, FEHÉRBAB, KÁPOSZTA <sup>1, 3, 7</sup>

Fűszeres kacsakrokkett, fehérbabkrém,  
fermentált fehérkáposzta,  
medvehagymás jus

*Paradicsom ecet- Pödör*

PÉCSELI Zenit

2024 0,1l

### GULYÁSLEVES <sup>1, 3, 9</sup>

Marhahús, gyökérzöldségek,  
csipetke

*Marhahús - Dombrovski Sándor*

### CSIRKEPAPRIKÁS <sup>1, 3, 7</sup>

Háztáji csirkecombfilé,  
galuska, tejföl, savanyúság

*Fűszerpaprika - Fajsi paprika*

SZIEGL Mandulás Kadarka

2024 0,1l

### MARHAPOFA, PULISZKA, GOMBA <sup>7</sup>

Marhapofa , puliszka, savanyított  
gombák, lilahagyma

*Marhapofa- Dombrovski Sándor*

JAKAB Syrah

2022 0,1l

### TÚRÓGOMBÓC <sup>1, 3, 7</sup>

Fehércsokoládé mousse, sárgabarack  
lekvár, tökmag homok, habcsók

*Sárgabarack lekvár- Szőjpkő*

PÉCSELI Zenit PET-NAT

2024 0,1l

## VEGÁN KÓSTOLÓ MENÜ

### ZELLER, LENCSE, CÉKLA <sup>9 (V)</sup>

Füstölt zellerkrém,  
lencsesaláta, marinált cékla

*Zeller- Falusi kosár*

IPACS SZABÓ Cabernet Franc,

Kékfrankos 2023 0,1l

### SZEZONÁLIS VEGÁN LEVES (V)

### SÜTŐTÖK, ALMA, ZELLER, GOMBÁK <sup>9 (V)</sup>

Sütőtök gratin,  
alma-zeller saláta, gombák

*Sütőtök- Bálint kert*

SANZON TOKAJ Rány Hárslevelű

2022 0,1l

### VEGÁN TÖLTÖTT KÁPOSZTA <sup>(V)</sup>

Savanyú káposzta velouté,  
fermentált lilakáposzta

*Rizs - Valoryz*

SZIEGL Kövidinka

2023 0,1l

### KÖLES, KÖRTE, HOMOKTÖVIS <sup>(V)</sup>

Köleskrém, köles ropogós,  
körteragu

*Homoktövis- Farm2fork*

SANZON Édes Szamorodni

2021 0,05l

KÓSTOLÓ MENÜ 22.980.-  
BORSOR 12.000.-

VEGÁN KÓSTOLÓ MENÜ 22.980.-  
BORSOR 10.500.-

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

## TASTING MENU

### DUCK, WHITE BEAN, CABBAGE <sup>1, 3, 7</sup>

Spiced duck croquette, white bean cream, fermented white cabbage, wild garlic jus

*Tomato vinegar – Pödör*

PÉCSELI Zenit

2024 0,1l

### GOULASH SOUP <sup>1, 3, 9</sup>

Beef, root vegetables, pinched noodles

*Beef – Dembrovski Sándor*

### CHICKEN PAPRIKASH <sup>1, 3, 7</sup>

Free-range chicken thigh fillet, Hungarian dumplings, sour cream, pickles

*Paprika – Fajsi Paprika*

SZIEGL Mandulás Kadarka

2024 0,1l

### BEEF CHEEK, POLENTA, MUSHROOM <sup>7</sup>

Braised beef cheek, polenta, pickled mushrooms, red onion

*Beef cheek – Dembrovski Sándor*

JAKAB Syrah

2022 0,1l

### COTTAGE CHEESE DUMPLINGS <sup>1, 3, 7</sup>

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

*Apricot jam – Szőjpkó*

PÉCSELI Zenit PET-NAT

2024 0,1l

## VEGAN TASTING MENU

### CELERY, LENTIL, BEETROOT <sup>9 (V)</sup>

Smoked celery cream, lentil salad, marinated beetroot

*Celery – Falusi Kosár*

IPACS SZABÓ Cabernet Franc,

Kékfrankos 2023 0,1l

### SEASONAL VEGAN SOUP (V)

### PUMPKIN, APPLE, CELERY, MUSHROOMS <sup>9 (V)</sup>

Pumpkin gratin, apple-celery salad, mushrooms

*Pumpkin – Bálint Kert*

SANZON TOKAJ Rány Hárslevelű

2022 0,1l

### VEGAN STUFFED CABBAGE <sup>(V)</sup>

Cabbage velouté, fermented red cabbage

*Rice – Valoryz*

SZIEGL Kövidinka

2023 0,1l

### MILLET, PEAR, SEA BUCKTHORN <sup>(V)</sup>

Millet cream, crispy millet, pear ragout

*Sea buckthorn – Farm2Fork*

SANZON Édes Szamorodni 2021 0,05l

TASTING MENU 22.980.–

WINE PAIRING 12.000.–

VEGAN TASTING MENU 22.980.–

WINE PAIRING 10.500.–

*Prices include the VAT.*

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