

KÓSTOLÓ MENÜ

SÜLT RÉPA, TURBOLYA, JOGHURT ⁷

Sült répa mozaik, turbolya,
lenmag ropogós, füstölt joghurt

Répák- Falusi Kosár

GULYÁSLEVES ^{1, 3, 9}

Marhahús, gyökérzöldségek,
csipetke

Marhahús - Dembrowszki Sándor

PISZTRÁNG, SPENÓT, HAJDINA ⁴

Sült pisztráng, spenót főzelék,
hajdina ropogós,
fokhagymás sült spenót

Pisztráng- Royal pisztráng (Tahitótófalu)

CSIRKEPAPRIKÁS ^{1, 3, 7}

Háztáji csirkecombfilé, galuska,
tejföl, savanyúság

Fűszerpaprika - Fajsi Paprika

TÚRÓGOMBÓC ^{1, 3, 7}

Fehércsokoládé mousse,
sárgabarack lekvár, tökmag homok

Sárgabaracklekvár- Szőjkő

VEGÁN KÓSTOLÓ MENÜ

ERDEI GOMBA, SZEDERLEVÉL, SZARVASGOMBA ^(V)

Sült szezonális erdei gombák, sóskás
almasaláta, gombás szederlevél tea,
gomba ropogós, szarvasgomba olaj

Szezonális gombák- Soóky Gábor

SZEZONÁLIS VEGÁN LEVES (V)

KARALÁBÉ, ÉDESKÖMÉNY, SÁRGARÉPA ^(V)

Dry aged karalábé, karalábé-
édeskömény velouté, sárgarépa olaj,
fermentált lilakáposzta por

Karalábé- Falusi Kosár

ÚJKÁPOSZTA, GERSLI, KÁPIA ^{1, 12, (V)}

Sült káposzta, gersli, fodros kel
ropogós, málna, kápiakrém

Tökmagkrém- Grapoila

RÉPATORTA ^(V)

Fehérrépa-torta, hárs krém,
feketeribizli gél

Feketeribizli szőrp- Szőjkő

KÓSTOLÓ MENÜ 23.480.-

VEGÁN KÓSTOLÓ MENÜ 23.480.-

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

TASTING MENU

ROASTED CARROT, CHERVIL, YOGURT ⁷

Roasted carrot mosaic, chervil,
flaxseed crisp, smoked yogurt

Carrots – Falusi Kosár

GOULASH SOUP ^{1, 3, 9}

Beef, root vegetables,
pinched noodles

Beef – Sándor Dembrowszki

TROUT, SPINACH, BUCKWHEAT ⁴

Roasted trout, creamed spinach,
buckwheat crisp,
garlic roasted spinach

Trout - Royal pisztráng (Tahitótfalu)

CHICKEN PAPRIKASH ^{1, 3, 7}

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

Paprika – Fajszí Paprika

COTTAGE CHEESE DUMPLING ^{1, 3, 7}

White chocolate mousse,
apricot jam, pumpkin seed sand

Apricot jam – Szőjpkő

VEGAN TASTING MENU

WILD MUSHROOMS, BLACKBERRY LEAF, TRUFFLE ^(V)

Roasted seasonal wild mushrooms,
sorrel apple salad, mushroom
blackberry-leaf tea, mushroom crisp,
truffle oil

Seasonal mushrooms – Gábor Soóky

SEASONAL VEGAN SOUP (V)

KOHLRABI, FENNEL, CARROT ^(V)

Dry-aged kohlrabi, kohlrabi-fennel
velouté, carrot oil, fermented red
cabbage powder

Kohlrabi – Falusi Kosár

YOUNG CABBAGE,

PEARL BARLEY, KAPIA PEPPER ^{1, 12, (V)}

Roasted cabbage, pearl barley, crispy
kale, raspberry, kapia pepper cream

Pumpkin seed cream – Grapoila

CARROT CAKE ^(V)

Parsnip cake, linden cream,
blackcurrant gel

Blackcurrant syrup – Szőjpkő

TASTING MENU 23.480.–

VEGAN TASTING MENU 23.480.–

Prices include the VAT.

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