

MINDEN HÉTKÖZNAP
11:30–15:00 KÖZÖTT

EBÉD KÓSTOLÓ MENÜ

GULYÁSLEVES ^{1, 3, 9}

Marhahús, gyökérzöldségek,
csipetke

Marhahús – Dembrovski Sándor

CSIRKEPAPRIKÁS ^{1, 3, 7}

Háztáji csirkecombfilé, galuska,
tejföl, savanyúság

Fűszerpaprika – Fajszí Paprika

TÚRÓGOMBÓC ^{1, 3, 7}

Fehércsokoládé mousse,
sárgabarack lekvár, tökmag homok

Sárgabaracklekvár- Szőjpkő

Klasszikus limonádé, 0,3L

VEGÁN EBÉD KÓSTOLÓ MENÜ

SZEZONÁLIS VEGÁN LEVES ^(V)

GOMBA, ZELLER, FEKETE FOKHAGYMA ^{9, (V)}

Sült szezonális gomba, fekete
fokhagymás zellerkrém, fűszeres
diómorzsa, sült hagymás mártás

Fokhagyma – Angelfish Farms

ALMA, MUST, BABÉR ^(V)

Almagratin, omlós tészta,
mustszirup, babérkrém,
napraforgóropogós

Must – Szőjpkő

Klasszikus limonádé, 0,3L

EBÉD KÓSTOLÓ MENÜ 9980.–

VEGÁN EBÉD KÓSTOLÓ MENÜ 8980.–

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

EVERY WEEKDAY FROM
11:30 AM TO 3:00 PM

LUNCH TASTING MENU

GOULASH SOUP ^{1, 3, 9}

Beef, root vegetables,
pinched noodles

Beef – Sándor Dembrovski

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

Classic lemonade, 0,3L

VEGAN LUNCH TASTING MENU

SEASONAL VEGAN SOUP ^(V)

MUSHROOMS, CELERIAC, BLACK GARLIC ^{9, (V)}

Roasted seasonal mushrooms,
black garlic celeriac cream,
spiced walnut crumble,
roasted onion sauce

Garlic – Angelfish Farms

APPLE, GRAPE MUST, BAY LEAF ^(V)

Apple gratin, shortcrust pastry,
grape must syrup, bay leaf cream,
sunflower seed crisp

Grape must – Szőjpkő

Classic lemonade, 0,3L

LUNCH TASTING MENU 9980.–

VEGAN LUNCH TASTING MENU 8980.–

Prices include the VAT.

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