

KÓSTOLÓ MENÜ

MARHAPOFA, ZELLER, BURGONYA FŐTT

3, 6, 9, 10, 12

Marhapofa szeletek, gratinburgonya, majonézes zellersaláta, jus, savanyított mustármag

Marhapofa – Ecomeat

GULYÁSLEVES

1, 3, 9

Marhahús, gyökérzöldségek, csipetke

Marhahús – Dembrovski Sándor

CSIRKEPAPRIKÁS

1, 3, 7

Háztáji csirkecombfilé, galuska, tejföl, savanyúság

Fűszerpaprika – Fajsi Paprika

BÁRÁNYCOMB, SAJTKRÉM, KÁPOSZTA

1, 6, 7, 12

Lassan sült báránycomb, sajtkrémes sült káposzta, fehér balzsamkrém, barnavajas pankó, öregsajt, csipkebogyós jus

Öregsajt – Csíz Sajtműhely

TÚRÓGOMBÓC

1, 3, 7

Fehércsokoládé mousse, sárgabaracklekvár, tökmaghomok

Sárgabaracklekvár – Szőjpk

VEGÁN KÓSTOLÓ MENÜ

KÁPOSZTÁS RÉTES

1, (V)

Káposztás rétes, tormás alma, fermentált káposztás morzsa

Káposzta – Falusi Kosár

SZEZONÁLIS VEGÁN LEVES

(V)

GOMBA, ZELLER, FEKETE FOKHAGYMA

9, (V)

Sült szezonális gomba, feketefokhagymás zellerkrém, fűszeres diómorzsa, sült hagymás mártás

Fokhagyma – Angelfish Farms

BAB, LILA RÉPA, TÁRKONY

(V)

Fehérbabkrém, konfitált homoki bab, sült-füstölt lilarépa, pirított kendermag, tárkonyos frissítő

Homoki bab – Falusi Kosár

ALMA, MUST, BABÉR

(V)

Almagratin, omlós tészta, mustszirup, babérkrém, napraforgóropogós

Must – Szőjpk

KÓSTOLÓ MENÜ 23480.–

VEGÁN KÓSTOLÓ MENÜ 17480.–

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

TASTING MENU

BEEF CHEEK, CELERIAC, POTATO ^{3, 6, 9, 10, 12}

Boiled beef cheek slices, potato gratin, celeriac salad with mayonnaise, jus, pickled mustard seeds

Beef cheek – Ecomeat

GOULASH SOUP ^{1, 3, 9}

Beef, root vegetables, pinched noodles

Beef – Dembrowszki Sándor

CHICKEN PAPRIKASH ^{1, 3, 7}

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

Paprika – Fajszí Paprika

LAMB LEG, CREAM CHEESE, CABBAGE ^{1, 6, 7, 12}

Slow-roasted lamb leg, roasted cabbage with cream cheese, white balsamic glaze, brown butter panko, aged cheese, rosehip jus

Aged cheese – Csíz Sajtműhely

COTTAGE CHEESE DUMPLINGS ^{1, 3, 7}

White chocolate mousse, apricot jam, pumpkin seed crumble

Apricot jam – Szőjpkő

VEGAN TASTING MENU

CABBAGE STRUDEL ^{1, (V)}

Cabbage strudel, horseradish apple, fermented cabbage crumble

Cabbage – Falusi Kosár

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

BEANS, PURPLE CARROT, TARRAGON ^(V)

White bean cream, confit sandy-soil beans, roasted and smoked purple carrot, toasted hemp seeds, refreshing tarragon dressing

Sandy-soil beans – Falusi Kosár

APPLE, GRAPE MUST, BAY LEAF ^(V)

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

Grape must – Szőjpkő

TASTING MENU 23480.–

VEGAN TASTING MENU 17480.–

Prices include the VAT.

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