

SAUSKA

48

ELŐÉTELEK

SÁRGACÉKLA CARPACCIO

zöldalmasaláta, pácolt gyömbér, karamellizált dió

FÜSTÖLT PISZTRÁNG

hagymás lencse, reszelt torma, fűrjtojás

KACSAMÁJTERRINE

szegfűszeges körtekompót, mogyoró, fonott kalács

+ 900 HUF

HIDEG, TÉPETT SÜLTOLDALAS

savanyított zöldségek, tepertő, paprikás minikifli

FOKHAGYMAKRÉMLEVES

petrezselymes pesto, sült bacon, pirítós

MARHAHÚSLEVES

gyufátészta, főtt marhahús, zöldségek

FŐÉTELEK

GOMBAPAPRIKÁS

sváb schupfnudli, konfitált paradicsom, sültpaprika

SZÜRKEDURBINCS-FILÉ

petrezselymes vaj, sárgarépa variációk, bulgur

+ 1200 HUF

TANYASI CSIRKECOMBFILÉ RÁNTVA

„kelkáposztafőzelék”, majoránna

VÉRESHURKÁVAL TÖLTÖTT FÜRJ

céklás árpagyöngyrizotto, sült édesburgonya

ROPOGÓS MALACCSÜLÖK

pirított burgonya, póréhagyma, házi csalamádé

ÉRLELT SZARVASBÉLSZÍN

szalvétagombóc, vadasmártás, spenót

+ 2900 HUF

DESSZERTEK

MÁKOSGUBA

narancsos vaníliaszósz, szilvalekvár, birsalmapüré

ÉTCSOKOLÁDÉS CRÉME BRŰLÉE

„ropogós” cseresznye, citromkrém, pisztácia

SAJTÍZELÍTŐ

gyümölcs chutney, aszaltszilvás-mogyorós kenyér

+ 900 HUF

2 FOGÁS

Választható egy előétel vagy desszert és egy főétel

5 900 HUF

3 FOGÁS

Választható egy előétel, egy főétel és egy desszert

7 700 HUF

4 FOGÁS

Választható 2 előétel, egy főétel és egy desszert

9 100 HUF

Bármilyen ételallergia esetén forduljon felszolgálóinkhoz bizalommal.

Kreatív chef: Bicsár Attila | Chef: Forgó Endre

Az árak forintban értendők és tartalmazzák az ÁFA-t.