A SÉF AJÁNLATA

SAUSKA TOKAJ EXTRA BRUT MAGNUM *NV*
vagy
VERJUS FRIZZ

AMUSE BOUCHE

KOVÁSZOS CIPÓ, VÖRÖSBOROS VAJ *(1,7)*

KACSAMÁJTERRINE
almakompót, diókrém, sós karamell, briós (1,3,7,8)

TOKAJ LATE HARVEST *2024*
vagy
„0% TOKAJI ASZÚ"

SÜLLŐ
gombapaprikás, kápia salsa, homárolaj (2,4,7)

KADARKA *2024/2025*
vagy
KÁPIA SHRUB

KÁPOSZTÁSTÉSZTA
vajmártás, szeder, hosszúbors (1,7)

KÉKFRANKOS *2025*
vagy
HIBISZKUSZ COLD BREW

BORÓKÁVAL ÉRLELT SZARVASBÉLSZÍN
sütőtök, savanyított fenyőrügy, lencsés demi glace (6,8)

VILLÁNYI FRANC MAKÁR MAGNUM *2018*
vagy **KÖKÉNY–FENYŐTOBOZ KOMBUCHA**

GESZTENYÉS ÉTCSOKOLÁDÉ
sós tejszínkrém, gesztenye crumble, feketeribizli fagylalt (3,7,8)

MERLOT CSUKMA *2020*
vagy
FEKETERIBIZLIS INFÚZIÓ

PETIT FOURS

ÖTFOGÁSOS KÓSTOLÓMENÜNK
borpárosítás nélkül
39 500

ÖTFOGÁSOS KÓSTOLÓMENÜNK
borpárosítással
57 000

alkoholmentes italpárosítással
52 000

A LA CARTE

előételek

KOVÁSZOS KENYÉR *(2 főre)* — *2 700*
vörösboros vaj, sváb babkrém (1,7)

KACSAMÁJTERRINE — *7 950*
almakompót, diókrém, sós karamell, briós (1,3,7,8)

MALACFÜL SALÁTA — *4 900*
tintahal, fekete aioli, citrusos microzöldek (3,14)

MARHATATÁR — *6 750*
sós citrom, kapribogyó, füstölt tojássárgája-krém (1,3,10)

CÉKLA CARPACCIO — *4 100*
tormás kesudiókrém, quinoa ropogós, szeder dresszing (8,10)

FÁCÁN RAGULEVES — *4 350*
gnocchi, roppanós zöldségek, zöldcitrom (1,3,7)

főételek

SÜLLŐ — *9 950*
rétegezett burgonya, édeskömény, homárolaj (2,4,7)

TÖLTÖTT BÉBICSIRKE — *6 900*
sült zellerkrém, birsalma, lencsés jus (3,7,9)

KACSAMELL ÉS FÜRJCOMB — *8 750*
lilakáposzta, sütőtök, vörösáfonya jus (1,6)

MANGALICAPOFA ÉS – CSÁSZÁR — *7 300*
konfitált burgonya, fermentált kelkáposzta, bacon jam (6,7,10)

VÖRÖSBOROS KECSKESÜLT — *7 550*
sváb schupfnudli, füstölt szalonna, babragu (1,3,7)

GOMBAPAPRIKÁS — *6 300*
kapros-túrós derelye, kápia salsa, sült Padron paprika (1,3,7)

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

A LA CARTE

steak

BÉLSZÍN *(200 g)* — *15 900*
Uruguay

CHATEAUBRIAND *(400 g)* — *29 000*
dupla bélszín

ZÖLDBORSSAL ÉRLELT HÁTSZÍN *(250 g)* — *16 900*
Prime Steak, USA

CSONTOS RIB EYE *(500 g)* — *17 500*
szárazon érlelt, Hortobágy

WAGYU FLANK STEAK *(150 g)* — *14 500*
márványozottság: 5-6, Ausztrália

mártások

MUSTÁROS ZÖLDBORSMÁRTÁS *(7,10)*

SÜLT KÁPIÁS CHIMICHURRI *(6)*

FŰSZERES VAJMÁRTÁS *(4,7,10)*

Steak áraink egy választott mártást tartalmaznak. Minden további mártás 1900 Ft.

köretek

SÜLT PADLIZSÁN — *3 300*
paradicsom, kapribogyó, csepegtetett joghurt (7,11)

PARÁZSBURGONYA — *3 500*
grillezett padron paprika, BBQ hagyma, zöldfűszerek (10)

SÜTŐTÖK VARIÁCIÓK — *3 300*
miso, pácolt gyömbér, vörösáfonya jus (6,8)

KRÉMES BURGONYAPÜRÉ — *3 300*
barnavaj, bébispenót-saláta, érlelt sajt (7)

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

A LA CARTE

desszert, sajt

TÚRÓGOMBÓC *3 550*

tejföl, házi sárgabaracklekvár, karamellizált pisztácia (1,3,7,8)

MÁKOSGUBA *3 750*

kandírozott narancs, tonkababos vaníliasodó, szilva sorbet (1,3,7,8)

GESZTENYÉS ÉTCSOKOLÁDÉ *4 350*

sós tejszínkrém, gesztenye crumble, feketeribizli fagylalt (3,7,8)

SAJTÍZELÍTŐ *5 950*

pikáns gyümölcslekvár, áfonyás-diós kenyér (1,3,7,10)

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

ÖRÖMMEL...

…dolgozunk együtt az alábbi beszállítókkal,
mert megbízunk a termékeik minőségében:

Tojás: *Heppenheimer, Márok*
Kecske: *Monda Major, Magyarbóly*
Mikrozöldek: *Kiskertem, Villány*
Süllő: *Auer Erik, Halmánia, Pécs*
Szarvas: *Nógrádi Vadaspark*

ALLERGÉN INFORMÁCIÓ


1 glutén


2 rákfélék


3 tojás


4 hal


5 földimogyoró


6 szójabab


7 tej, laktóz


8 diófélék


9 zeller


10 mustár


11 szezámmag


14 puhatestűek