

Januári ajánlat- Our offer for Januar

Lencsekrémleves füstölt csülkös burgonya gombóccal
Lentils cream soup with smoked pork trotter stuffed potato dumplings
2 390,-

Angus carpaccio wasabis majonézzel,shitakegombával, üvegtészta salátával
Angus carpaccio with wasabi mayonnaise, shitake glass paste salad
3 890,-

Dorozsmai Molnár ponty sziki pontyból, gombás kapros csuszatésztával
Traditional layered Sziki carp with mushroom pasta
4 990,-

Kijevi csirkemell, burgonya pürével, sült koktél paradicsommal és barna vaj habbal
Kiev chicken breast with mashed potato baked baby tomato and brown butter foam
4 990,-

Tejszínes Lazacos friss spagetti, citrommal
Salmon spagetti with cream and lemon
4 990,-

Rákóczi Túrós lepény, rózsavizes meringgel
Rákóczi cottage cheese pie with rose water meringue
2 490,-



Chef menu-Chef menu

Angus carpaccio wasabis majonézzel,shitakegombával, üvegtészta salátával
Angus carpaccio with wasabi mayonnaise, shitake glass paste salad
Sauska Tokaj Extra Brut 1 dl

Lazacfilé, joghurttal, uborka variációval és pirított burgonyával
Salmon filet with joghurt, cucumber variations and stir-fried potato
Gyetzai Sauvignon Blanc 2021 1 dl

Rákóczi Túrós lepény, rózsavizes meringgel
Rákóczi cottage cheese pie with rose water meringue
Béres Magita Cuvée 2014 0,5 dl

Thoreau víz, water

Menü ára-Price of the menu: 11 990,- Ft/fő/prs
Menü ára italsorral-Price of the menu with drink offer: 16 890 Ft/fő/prs

Klasszikus menu-Classical menu

Lencsekrémleves füstölt csülkös burgonya gombóccal
Lentils cream soup with smoked pork trotter stuffed potato dumplings

Kijevi csirkemell, burgonya pürével, sült koktél paradicsommal és barna vaj habbal
Kijev chicken breast with mashed potato baked baby tomato and brown butter foam

Rákóczi Túrós lepény, rózsavizes meringgel
Rákóczi cottage cheese pie with rose water meringue
Béres Magita Cuvée 2014 0,5 dl

Thoreau víz, water

Menü ára-Price of the menu: 8 990,- Ft/fő/prs
Menü ára italsorral-Price of the menu with drink offer: 11 990 Ft/fő/prs

