



ÉTLAP

ELŐÉTEL

Marhatatár, uborka, kékáfonya, comté, za'atar (1,3,4,6,7,9,10,11) 5900 Ft

Famiglia Boron Prosecco DOC brut Millesimato 2022 / Veneto 2100 Ft / 0,1 l

Kacsamáj, alma, tokaji aszú, mandula, joghurt (1,3,7,8,10,12,citrus,méz) 7200 Ft

Szentesi Mandula Rajnai Rizling Brut 2017 Methode Traditionelle pezsgő / Etyek-Buda 2300 Ft / 0,1 l

Etyeki kecskesajt, füstölt lilakáposzta, vadberkenye, szagosmüge (7,10,12,citrus) 4600 Ft

Bouvet Saphir Saumur AOP Milliésimé 2020 2400 Ft / 0,1 l

LEVES

Sárgaborsó, szarvasnyak, hagyma, kovászos répa, maláta (1,6,7,9,10,12) 4600 Ft

Csicsóka velouté, napraforgó, mandula (8,9) 3900 Ft

FŐÉTEL

„Hortobágyi palacsinta” (3,6,7,9) 7900 Ft

Németh János Kadarka válogatás 2020 / Szekszárd 2400 Ft / 0,1 l

Ördögszekér gomba, tökmag „risotto”, fodros kel, sütőtök, miso, zöld tea (6,9,12,citrus) 6900 Ft

Weiss Bioweingut Frizzante 2022 / Ausztria 2400 Ft / 0,1 l

Kacsamell, köles, mángold, birs, kamilla (7,9,12,citrus,pollen) 8400 Ft

Németh János Kadarka válogatás 2020 / Szekszárd 2400 Ft / 0,1 l

Sertéspofa, káposztás tészta, hajdina, gesztenye, sült hagyma (1,3,7,9,12,citrus) 7900 Ft

Maczkó NagyMedve Cuvée 2019 / Villány 2400 Ft / 0,1 l

Kurca-parti csirkemell rántva, szarvasgombás burgonya (1,7,9,10,12,citrus,méz) 7800 Ft

Ruppert Szívkirálynő 2021 (syrah) / Villány 2600 Ft / 0,1 l

Süllőpofa, csicsóka, lencse, élesztő, széna (1,3,4,6,7,9,12,citrus) 7900 Ft

Folly Arborétum Boróka 2022 / Badacsony 2400 Ft / 0,1 l



DESSZERT

Homoktövis, paszternák, fehér csokoládé, mandula, fekete bodza (8,citrus) 4100 Ft

Túrógombóc, cappuccino, akácméz, sült szilva (1,3,7,12,citrus,méz) 4100 Ft

Aludttejes füge prósza, cékla, csokoládé (3,7,12,citrus) 4100 Ft

ALLERGÉN TÁBLÁZAT

- 1 Glutént tartalmazó gabonafélék
- 2 Rákfélék és a belőlük készült termékek
- 3 Tojás és a belőle készült termékek
- 4 Hal és a belőle készült termékek
- 5 Földimogyoró és a belőle készült termékek
- 6 Szójabab és a belőle készült termékek
- 7 Tej és az abból készült termékek
- 8 Diófélék, azaz mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia és queenslandi dió és a belőle készült termékek
- 9 Zeller és a belőle készült termékek
- 10 Mustár és a belőle készült termékek
- 11 Szezámag és a belőle készült termékek
- 12 Kén-dioxid és SO₂ -ben kifejezett szulfitek 10mg/kg, illetve 10mg/liter koncentrációt meghaladó mennyiségben
- 13 Csillagfűrt és a belőle készült termékek
- 14 Puhatestűek és a belőlük készült termékek

A KONYHA CSAPATA

Tóth Ádám Chef

Fülöp Zoltán Executive Sous Chef

Nyisztor Krisztián Sous Chef

Klementz Tamás Chefs de partie

Tari Tamás Demi Chef

A konyha 12.00-21.30 között fogadja a rendeléseket!

Fél adagot nem áll módunkban felszolgálni.

Az adott köret cseréjére csak kivételes esetben van lehetőség.

Áraink forintban értendők és az ÁFA-t tartalmazzák.

A számla végösszege 12% szervízdíjat tartalmaz.

Kérdés esetén forduljon személyzetünk bármely tagjához!

A változtatás jogát fenntartjuk.