



## ÉTLAP

### ELŐÉTEL

Marhatatár, petrezselyemgyökér, fekete bodza, dió (1,3,4,6,7,8,9,10,11) 5900 Ft

Sauvignon Blanc Reserve / Peter Yealands, Marlborough, New Zealand 3500 Ft / 15 cl

Tyúktojás, füstölt csicsóka, mangó, dukkah, frissé (3,5,6,8,11, citrus) 4600 Ft

Matacs Chardonnay / Kislaki Bormanufaktúra, Szőlőskislak 2800 Ft / 15 cl

Köles, szumák, füstölt csicsóka, mangó, dukkah, frissé (5,6,8,11, citrus) 4600 Ft

Vision, Holdvölgy, Tokaj 3100 Ft / 15 cl

Marhanyelv, csipkebogyó, hibiszkusz, polenta (6,7,9,12) 5400 Ft

Rajnai Rizling / Folly Arborétum, Badacsony 2900 Ft / 15 cl

### LEVES

Zeller velouté, feketegyökér, gesztenye, sudachi (6,9,citrus) 4400 Ft

Grízgaluska leves, velős csont, torma, verbéna (1,3,7,9,10) 5100 Ft

### FŐÉTEL

Rántott mangalica tomahawk, fekete fokhagyma, burgonya, uborka saláta (1,3,7,9,10,citrus) 10800 Ft

Olaszrizling / Kolonics Károly, Somló 2900 Ft / 15 cl

Szarvas, erdei gombák, hajdina, sárgacékla, grapefruit, kávé (3,7,8,9,12, citrus) 9600 Ft

Cabernet Franc / Rejiji, Villány 3400 Ft / 15 cl

Szürkeharcsa, süttők, sonka, füstölt tea (3,4,7,12,citrus) 8400 Ft

Copenhagen Sparkling Tea Winter Edition 3600 Ft / 15 cl

Paprikás csirkecomb, tojásos nokedli, kendermag (1,3,6,7,9,10) 7400 Ft

Prémium Pinot Noir Rosé / Villa Pátzay, Badacsony 2800 Ft / 15 cl

Etyeki kecskesajt, füstölt lilakáposzta, fáva bab, vadberkenye, szagosmüge (7,10,12,citrus) 7200 Ft

Kadarka Válogatás / Németh János, Szekszárd 2900 Ft / 15 cl

Tofu, füstölt lilakáposzta, fáva bab, vadberkenye, szagosmüge (6,10,12,citrus) 7200 Ft

Merlot Reserve / Pastor Pincészet, Szekszárd 3100 Ft / 1,5 dl

Kacsamell, cékla, zúza, boróka (3,7,9,12, citrus) 8600 Ft

„Szív Királynő” Syrah / Ruppert, Villány 3100 Ft / 15 cl



## DESSZERT

Túrógombóc, gesztenye, szilva, maláta (1,3,7,12,citrus,méz) 4300 Ft

Furmint édes / Serpens, Tokaj 2700 Ft / 10 cl

Tejberizs, yuzu, kamilla, édeskömény (citrus) 4300 Ft

Szamorodni édes / Holdvölgy, Tokaj 3300 Ft / 10 cl

„Somlói” (1,3,7,8,12,citrus) 4300 Ft

Primitivo / Masca del Tacco 3300 Ft / 15 cl

## 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 SO<sub>2</sub> -ben kifejezett szulfitek 10mg/kg, illetve 10mg/liter koncentrációt meghaladó mennyiségben
- 13 Csillagfürt és a belőle készült termékek
- 14 Puhatestűek és a belőlük készült termékek

## A KONYHA CSAPATA

Tóth Ádám Chef

Nyisztor Krisztián Sous Chef

Klementz Tamás Chefs de partie

Schmidt József 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.