



## ÉTLAP

### ELŐÉTEL

Marhatatár, zöldspárga, zöldalma, pisztácia (1,3,4,6,7,8,9,10,11) 5900 Ft  
Sauvignon Blanc Reserve, Peter Yealands, Marlborough, New Zealand 3700 Ft / 15 cl

Cirok, zeller, som, fröknäcke (9,10,11,citrus) 4600 Ft  
Olaszrizling, Kolonics Károly, Somló 3200 Ft / 15 cl

Kacsamáj krém, rebarbara, málna, „mesekeksz” (1,3,7,méz,citrus) 7200 Ft  
Édes Szamorodni, Holdvölgy, Tokaj 3500 Ft / 10 cl

Etyeki kecskesajt, fehérspárga, zöldborsó, rozs, római saláta,  
bodza mayonnaise (1,3,7,10,pollen) 4800 Ft  
Copenhagen Sparkling Tea Lysegron, Alkohol: 0% 3800 Ft / 15 cl

### LEVES

Tyúkleves, vajás grízgaluska (1,3,7,9) 5200 Ft

Tormavelouté, fehérspárga, kelkáposzta (1,6,8,10) 4800 Ft

### FŐÉTEL

Rántott mangalica tomahawk, karalábé, burgonya, pecorino, fűszeres barnavaj (1,3,7,9,10,citrus) 11400 Ft  
Matacs Chardonnay, Kislaki Manufaktúra, Balatonboglár 3200 Ft / 15 cl

Nyúlcomb vadas, nyúlmáj, újrépa, „szalvétagombóc”, lucerna (1,3,6,7,9,10,12,citrus) 9600 Ft  
Pinot Noir, Pannonhalmi Főapátság 3600 Ft / 15 cl

Fogas, szalonna, medvehagyma, sörretek, napraforgó, bergamot hollandaise (3,4,7,9,10,12,citrus) 8900 Ft  
Kéknyelű, Szászi, Badacsony 3600 Ft / 15 cl

Marhastefánia, zeller, sonka, sörélesztő, saláta (9,10,12,méz,citrus) 9200 Ft  
Cabernet Franc, Lator, Maul Zsolt, Villány 3700 Ft / 15 cl

Vaddisznónyak paprikás, tojásos nokedli, uborkasaláta (1,3,7,9,10) 9400 Ft  
Cabernet Sauvignon Reserve, Pastor, Szekszárd 3300 Ft / 15 cl

Hamuban sült karalábé, fenyőmag, ribiszke, fenyőrügy (méz) 8100 Ft  
Rajnai Rizling Selection, Dobosi, Badacsony 3400 Ft / 15 cl



## DESSZERT

Túrógombóc, eper, turbolya (1,3,7,12,citrus, méz) 4600 Ft

Furmint Late Harvest, Serpens, Tokaj 2900 Ft / 10 cl

„Somlói”, dióparfé (1,3,7,8,citrus) 4600 Ft

Tawny Porto Reserva, Quinta das Carvalhas 2800 Ft / 10 cl

Édeskömény panna cotta, kamilla, maracuja (6,citrus) 4200 Ft

Édes Szamorodni, Holdvölgy, Tokaj 3500 Ft / 10 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 Csillagfűrt és a belőle készült termékek
- 14 Puhatestűek és a belőlük készült termékek

## A KONYHA CSAPATA

Tóth Ádám Chef

Nyisztor Krisztián Sous Chef

Déryné Ly. Zsuzsanna Chefs de partie

Schmidt József Demi Chef

Sebők András 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.