

RESTAURANT LA VIE

 **Kóstolómenü** 

**Kacsamáj, Umeboshi, Vajtök, Tonka**

*Mogyorós kacsamáj, umeboshi szilva gél,  
vajtök velouté, touille*

**Gyöngytyúk, Gomba, Gyöngytyúk-rolád, Csipetke**

*Gyöngytyúk consommé, gyöngytyúk prád,  
házi csipetke, grillezett gomba*

**Szarvas, Bottarga, Kucsmagomba, Topinambur**

*Szuvidált szarvasgerinc, bottarga,  
kucsmagomba-ragu, csicsókakrém*

**Szőke csokoládé, Alma, Karamell, Briós**

*Csokoládéganache, almaragu, briósmorzsa,  
karamellszós, fekete alma sorbet*

Kóstolómenü ára: 32 000 Ft/fő

Borpárosítás díja: 12 500 Ft/fő

Áraink tartalmazzák az Áfát és 15% szervízdíjat.

Az allergénekkal kapcsolatos információkért forduljon kollégáinkhoz bizalommal.

RESTAURANT LA VIE

 **Kóstolómenü** 

**Kacsamáj, Umeboshi, Vajtök, Tonka**

*Mogyorós kacsamáj, umeboshi szilva gél,  
vajtök velouté, touille*

**Gomba, Ravioli, Miso, Tojás**

*Gombával töltött házi ravioli, miso jus,  
füstölt szuvidált tojás, barnavajpor*

**Gyöngytyúk, Enoki, Gyöngytyúk-rolád, Csipetke**

*Gyöngytyúk consommé, gyöngytyúk prád,  
házi csipetke, grillezett gomba*

**Karfiol, Fekete fokhagyma, Barna vajmorzsa, Savanyított szőlő**

**Tokhal, Zeller, Kelkáposzta, Mogyoró**

*Sült tokhal, zellertextúrák, törökmogyorós kelkáposzta-ragu*

**Dél-amerikai bélszín, Vad brokkoli, Kombu-Dashi, Batáta**

*Faszéneken grillezett bélszín, édesburgonyapüré,  
grillezett brokkoli, kombu-dashi jus*

**Szőke csokoládé, Alma, Karamell, Briós**

*Csokoládéganache, almaragu, briósmorzsa,  
karamellszós, fekete alma sorbet*

Kóstolómenü ára: 45 000 Ft/fő

Borpárosítás díja: 17 500 Ft/fő

Áraink tartalmazzák az Áfát és 15% szervízdíjat

Az allergénekkal kapcsolatos információkért forduljon kollégáinkhoz bizalommal

RESTAURANT LA VIE

 **Tasting Menu** 

**Duck Liver, Umeboshi, Butternut Squash, Tonka**

*Hazelnut duck liver, umeboshi plum gel,  
butternut squash velouté, touille*

**Guinea Fowl, Mushroom, Roulade, Noodles**

*Guinea fowl consommé, guinea fowl roulade,  
homemade noodles, grilled mushrooms*

**Venison, Bottarga, Morel Mushroom, Jerusalem Artichoke**

*Sous-vide venison loin, bottarga, morel ragout,  
Jerusalem artichoke cream*

**Blond Chocolate, Apple, Caramel, Brioche**

*Chocolate ganache, apple ragout, brioche crumble,  
caramel sauce, black apple sorbet*

Tasting Menu Price: 32 000 HUF/person

Wine Pairing Fee: 12 500 HUF/person

Our prices include VAT and a 15% service charge.  
For information regarding allergens, please feel free to contact our staff.

RESTAURANT LA VIE

 **Tasting Menu** 

**Duck Liver, Umeboshi, Butternut Squash, Tonka**

*Hazelnut duck liver, umeboshi plum gel,  
butternut squash velouté, touille*

**Mushroom, Ravioli, Miso, Egg**

*Homemade ravioli filled with mushrooms, miso jus,  
smoked sous-vide egg, brown butter powder*

**Guinea Fowl, Mushroom, Roulade, Noodles**

*Guinea fowl consommé, guinea fowl roulade,  
homemade noodles, grilled mushrooms*

**Cauliflower, Black Garlic, Brown Butter Crumble, Pickled Grape**

**Sturgeon, Celery, Savoy Cabbage, Hazelnut**

*Roasted sturgeon, celery textures, hazelnut-savoy cabbage ragout*

**South American Beef Tenderloin, Broccoli,  
Kombu-Dashi, Sweet Potato**

*Charcoal-grilled tenderloin, sweet potato purée,  
grilled broccoli, kombu-dashi jus*

**Blond Chocolate, Apple, Caramel, Brioche**

*Chocolate ganache, apple ragout, brioche crumble,  
caramel sauce, black apple sorbet*

Tasting Menu Price: 45 000 HUF/person

Wine Pairing Fee: 17 500 HUF/person

Our prices include VAT and a 15% service charge.

For information regarding allergens, please feel free to contact our staff.

RESTAURANT LA VIE

 **Degustationsmenü** 

**Entenleber, Umeboshi, Kürbis, Tonka**

*Haselnuss-Entenleber, Umeboshi-Pflaumengel,  
Kürbis-Velouté, Touille*

**Perlhuhn, Pilz, Roulade, Nockerl**

*Perlhuhn-Consommé, Roulade vom Perlhuhn,  
hausgemachte Nockerl, gegrillte Pilze*

**Hirsch, Bottarga, Morchel, Topinambur**

*Sous-vide Hirschrücken, Bottarga, Morchelragout,  
Topinamburcreme*

**Blondschokolade, Apfel, Karamell, Brioche**

*Schokoladenganache, Apfelragout, Brioche-Crumble,  
Karamellsauce, schwarzer Apfel-Sorbet*

Preis für das Degustationsmenü: 32 000 HUF/Person

Aufpreis für die Weinbegleitung: 12 500 HUF/Person

Die Preise beinhalten die Mehrwertsteuer und eine Servicegebühr von 15%.

Für Informationen zu Allergenen wenden Sie sich bitte  
vertrauensvoll an unsere Mitarbeiter

## RESTAURANT LA VIE

### Degustationsmenü

#### **Entenleber, Umeboshi, Kürbis, Tonka**

*Haselnuss-Entenleber, Umeboshi-Pflaumengel,  
Kürbis-Velouté, Touille*

#### **Pilz, Ravioli, Miso, Ei**

*Hausgemachte Ravioli mit Pilzfüllung, Miso-Jus,  
geräuchertes Sous-vide-Ei, braunes Butterpulver*

#### **Perlhuhn, Pilz, Roulade, Nockerl**

*Perlhuhn-Consommé, Roulade vom Perlhuhn,  
hausgemachte Nockerl, gegrillte Pilze*

#### **Blumenkohl, Schwarzer Knoblauch, Braune-Butter-Crumble, Eingelegte Trauben**

#### **Stör, Sellerie, Wirsing, Haselnuss**

*Gebratener Stör, Sellerietexturen, Wirsing-Haselnuss-Ragout*

#### **Südamerikanisches Rinderfilet, Brokkoli, Kombu-Dashi, Süßkartoffel**

*Auf Holzkohle gegrilltes Rinderfilet, Süßkartoffelpüree,  
gegrillter Brokkoli, Kombu-Dashi-Jus*

#### **Blondschokolade, Apfel, Karamell, Brioche**

*Schokoladenganache, Apfelragout, Brioche-Crumble,  
Karamellsauce, schwarzer Apfel-Sorbet*

Preis für das Degustationsmenü: 45 000 HUF/Person

Aufpreis für die Weinbegleitung: 17 500 HUF/Person

Die Preise beinhalten die Mehrwertsteuer und eine Servicegebühr von 15%.

Für Informationen zu Allergenen wenden Sie sich bitte  
vertrauensvoll an unsere Mitarbeiter