

Kóstoló menü

Vajtök, Hízott kacsamáj, Umeboshi szilva (1,3,7,8,12)

Selymes kacsamáj bonbon, umeboshi és friss szilvaragu, szilvagél és vajtök sokszínű textúrái
Le Primore Cuvée Privée Extra Dry Pezsgő

Kovászosuborka-kréMLEVES, Szalonnapörccs pirítós (1,7,12)

Frissítő, pikáns krémleves ropogós szalonnapörccs pirítóssal
Kislaki Bormanufaktúra – Matacs Chardonnay 2024

Borjúláb, Borsó velouté, Zöld dió (1,3,7)

Préselt borjúláb lágy borsóveloutéval, zöld dióval és házi majonézzel
Áts Károly – Birtok Furmint 2023

Faszenes polip, Zakuszká, Fokhagymás rouille (1,3,7,9)

Faszenes kemencében grillezett polipláb, sült kápia paprikás zakuszká,
korianderes frissítő és briósra kent rouille
Dobosi Pince – Őuhfark 2023

„Bloody Mary” (9)

Színes paradicsomsaláta kristálytisztá paradicsomvízzel, vodka zselével és paradicsomporral
Mini Bloody Mary koktél

Sztroganov, Mangalicaszűz, Tepertőmorzsás nudli (1,3,7,10,12)

Klasszikus sztroganov újragondolva: omlós mangalicaszűz,
házi nudli ropogós tepertőmorzsával
Eszterbauer – Telihold Kékfrankos 2019

Diós fehér csokoládé, gyömbérrel, mogyorós ropogóssal (1,3,7)

Royal Tokaji – Szamorodni 2019

Kóstoló menü ára:

38 000 Ft / fő

Borsor ára: 17 500 Ft / fő

Az árak tartalmazzák az áfát és a 15% szervízdíjat.

Az allergénekkel kapcsolatos információkért kérjük, forduljon személyzetiünkhöz.

Kóstoló menü

Vajtők, Hízott kacsamáj, Umeboshi szilva (1,3,7,8,12)

Selymes kacsamáj bonbon, umeboshi és friss szilvaragu, szilvagél és vajtők sokszínű textúrái
Le Primore Cuvée Privée Extra Dry Pezsgő

Kovászosuborka-krémleves, Szalonnapörccs pirítás (1,7,12)

Frissítő, pikáns krémleves ropogós szalonnapörccs pirítóssal
Kislaki Bormanufaktúra – Matacs Chardonnay 2024

Sztroganov, Mangalicaszűz, Tepertőmorzsás nudli (1,3,7,10,12)

Klasszikus sztroganov újragondolva: omlós mangalicaszűz,
házi nudli ropogós tepertőmorzsával
Eszterbauer – Telihold Kékfrankos 2019

Diós fehér csokoládé, gyömbérrel, mogyorós ropogóssal (1,3,7)

Royal Tókaji – Szamorodni 2019

Kóstoló menü ára:

26 000 Ft / fő

Borsor ára: 12 500 Ft / fő

Az árak tartalmazzák az áfát és a 15% szervízdíjat.
Az allergénekkal kapcsolatos információkért kérjük, forduljon személyzetünkhöz.

Tasting Menu

Butternut Squash, Foie Gras, Umeboshi Plum (1,3,7,8,12)

Delicate foie gras bonbon with umeboshi and fresh plum ragout, plum gel,
and butternut squash in multiple textures

Le Primore Cuvée Privée Extra Dry Sparkling Wine

Fermented Cucumber Cream Soup, Crispy Bacon Toast (1,7,12)

Refreshing and tangy cream soup served with crispy bacon toast

Kislaki Bormanufaktúra – Matacs Chardonnay 2024

Veal Trotter, Pea Velouté, Green Walnut (1,3,7)

Pressed veal trotter with silky pea velouté, green walnut, and house-made mayonnaise

Áts Károly – Birtok Furmint 2023

Charcoal-Grilled Octopus,

Eggplant & Red Pepper Zakuska, Garlic Rouille (1,3,7,9)

Charcoal-baked octopus leg, roasted red pepper and eggplant zakuska, fresh coriander notes,
and brioche with garlic rouille

Dobosi Pince – Juhfark 2023

“Bloody Mary” (9)

Colorful tomato salad with crystal-clear tomato water, vodka jelly, and tomato powder

Mini Bloody Mary cocktail

Stroganoff, Mangalica Pork Tenderloin,

Crispy Pork Crackling Dumplings (1,3,7,10,12)

A refined take on a classic: tender Mangalica pork tenderloin with house-made dumplings
coated in crispy pork cracklings

Eszterbauer – Telihold Kékfrankos 2019

White chocolate with walnuts, ginger, and hazelnut crunch (1,3,7)

Royal Tokaji – Szamorodni 2019

Tasting Menu Price:

38 000 HUF / person

Wine pairing: 17 500 HUF / person

Prices include VAT and a 15% service charge.

For information about allergens, please feel free to ask our staff.



Tasting Menu

Butternut Squash, Foie Gras, Umeboshi Plum (1,3,7,8,12)

Delicate foie gras bonbon with umeboshi and fresh plum ragout, plum gel,
and butternut squash in multiple textures
Le Primore Cuvée Privée Extra Dry Sparkling Wine

Fermented Cucumber Cream Soup, Crispy Bacon Toast (1,7,12)

Refreshing and tangy cream soup served with crispy bacon toast
Kislaki Bormanufaktúra – Matacs Chardonnay 2024

Stroganoff, Mangalica Pork Tenderloin, Crispy Pork Crackling Dumplings (1,3,7,10,12)

A refined take on a classic: tender Mangalica pork tenderloin with house-made dumplings
coated in crispy pork cracklings
Eszterbauer – Télihold Kékfrankos 2019

White chocolate with walnuts, ginger, and hazelnut crunch (1,3,7)

Royal Tokaji – Szamorodni 2019

Tasting Menu Price:

26 000 HUF / person

Wine pairing: 12 500 HUF / person

Prices include VAT and a 15% service charge.
For information about allergens, please feel free to ask our staff.