

ELŐÉTEL, LEVES

Tonhaltatár, miso, földimogyoró

G,L 5 150,-

Disznósajt, torma, kovászos kenyér

(G) 3 250,-

Szarvas raguleves, tökmag, burgonyagombóc

4 450,-

Céklakrémleves, égetett cékla, étcsokoládé

G,L 3 450,-

FŐÉTEL

Harcsapaprikás, kapos túrógombóc

5 250,-

Aranydurbincs, sárgarépa, köles

G 4 750,-

Rántott sertéskaraj, burgonyapüré, savanyított zöldségek

4 450,-

Bárány ravioli, kakukkfüves barnamártás, gombák

5 850,-

Burgundi marhapofa, petrezselymes burgonya

(G) 5 650,-

DESSZERT

Szilvágombóc, fahéj

3 250,-

Csokoládé, narancs

3 250,-

L – LAKTÓZMENTES ÉTEL / (L) – AZ ÉTEL LAKTÓZMENTESEN IS ELKÉSZÍTHETŐ
G – GLUTÉNMENTES ÉTEL / (G) – AZ ÉTEL GLUTÉNMENTESEN IS ELKÉSZÍTHETŐ

ÉTELALLERGIÁJÁT, KÉRJÜK ELŐRE JELEZZE A FELSZOLGÁLÓKNÁL!
ÁRAINK FORINTBAN ÉRTENDŐEK ÉS TARTALMAZZÁK AZ ÁFA-T.
A SZÁMLA VÉGÖSSZEGE 12%-OS SZERVÍZDÍJAT TARTALMAZ.

Chef: Karakas Dávid

STARTER, SOUP

Tuna tartare, miso, peanuts

G,L 5 150,-

Brawn, horseradish, sourdough bread

(G) 3 250,-

Venison stew, pumpkin seeds, potato dumplings

4 450,-

Beetroot cream soup, roasted beetroot, dark chocolate

G,L 3 450,-

MAIN COURSE

Catfish Paprikás, cottage cheese dumplings, dill

5 250,-

Gilt-head bream, carrots, millet

G 4 750,-

Breaded pork chops, mashed potatoes, pickled vegetables

4 450,-

Lamb ravioli, thyme, brown sauce, mushrooms

5 850,-

Beef cheeks Burgundy style, parsley potatoes

(G) 5 650,-

DESSERT

Plum dumpling, cinnamon

3 250,-

Chocolate, orange

3 250,-

L - LACTOSE-FREE DISH / (L) - THE DISH CAN BE PREPARED LACTOSE-FREE

G - GLUTEN-FREE DISH / (G) - THE DISH CAN BE PREPARED GLUTEN-FREE

IN CASE OF ANY FOOD ALLERGIES, PLEASE INFORM THE WAITERS IN ADVANCE!

PRICES ARE IN HUF AND VAT IS INCLUDED.

THE TOTAL AMOUNT OF THE INVOICE INCLUDES A 12% SERVICE CHARGE.

Chef: Karakas Dávid