

ELŐÉTEL, LEVES

Kacsamáj, feketeszeder, balzsamecet

(G),(L) **9 850,-**

Chateau Ste. Michelle Riesling 2020 1 750,-

Marhatatár, feketefokhagyma, málna

(G),(L) **9 850,-**

Balla Géza Rosé Cuvée 2023 950,-

Paradicsomsaláta, marinált orda, bazsalikom

(G),VE **4 750,-**

Kreinbacher Rose Brut 2 750,-

Borjú consommé, zöldségek, velőscsont

(G),(L) **4 450,-**

Halászlé, akasztói szikiponty, haltej

G **5 750,-**

Sárgadinnye gazpacho, filmjöljk, prosciutto

G **3 950,-**

FŐÉTEL

Lecsó, paradicsomok

(G),L,V,VE **5 450,-**

Sabar Olaszrizling Single Vineyard 2021 1 450,-

Rizottó, zöldborsó, marhanyelv

G **7 850,-**

Béla és Bandi Sauvignon Blanc 2023 1 350,-

Laposhal, kerti virágok, sáfrány, quinoa

G **9 450,-**

BÖJT Egri csillag Superior 2023 1 150,-

Fogas kárpáti, túrófelfújt, garnéla, kaprigyümölcs

9 250,-

Hold & Hollo Dry 2021 1 350,-

Kacsamell, vörös cikória, zeller, áfonya

G 9 450,-

St. Andrea „Csakegyszóval” Pinot Noir 2022 1 650,-

Osso Bucco, polenta, salsa verde

G 9 650,-

St. Andrea „Áldás” Bikavér 2022 1 650,-

Báránygerinc, mogoró, karfiolpüré, párolt zöldségek, camembert

G 11 250,-

Ruppert Kandúr 2022 1 350,-

Bélszín, mángold, cherry, burgonya

G 16 850,-

Luka Mardárlátta Merlot 2021 2 350,-

DESSZERT

Étcsokoládé, erdei gyümölcs, szegfűbors

4 250,-

Heimann & Fiai Szekszárd Kékfrankos 2020 1 250,-

Pisztácia, fehér csokoládé, gorgonzola

4 250,-

Tar Irsai Olivér 2023 1 050,-

Füge, méz, vanília

4 250,-

Oremus Édes Szamorodni 2018 2 550,-

Sajtválogatás

(G) 4 650,-

L – LAKTÓZMENTES ÉTEL / (L) – AZ ÉTEL LAKTÓZMENTESEN IS ELKÉSZÍTHETŐ
G – GLUTÉNMENTES ÉTEL / (G) – AZ ÉTEL GLUTÉNMENTESEN IS ELKÉSZÍTHETŐ
V – VEGÁN ÉTEL / (V) – AZ ÉTEL VEGÁN VERZIÓBAN IS ELKÉSZÍTHETŐ
VE – VEGETÁRIÁNUS ÉTEL / (VE) – AZ ÉTEL VEGETÁRIÁNUS VERZIÓBAN 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