

2023 KARÁCSONY ÜNNEPI MENÜ 35.000.-Huf/fő

Velcom drink

Pohár Patricius Brut /Tokaj/

ELŐÉTELEK

- Kacsamáj bruleé, pisztácia, mini kürtös kalács
- Mangalica kocsonya, füstölt fürjtojás, házi kenyér
- Őz rilette, birsalma lekvár, gyümölcs kenyér
- Vaníliás endívia, vérnarancs, quinoa

LEVESEK

- Homár krémleves, borjú tatár, kaviár
- Bárány raguleves, fehér csoki, narancs
- Harcsa halászlé, belsőségekkel

FŐÉTELEK

- Rántott süllőpofa, spárga, hollandi, fekete retek, túró gnocchi
- Burgundi marha, káposztás dödölle, aszalt szilva
- Kacsacomb, libamáj, rizotto, narancs
- Birsalmás rizotto, kecskesajt 'Raffaello'

DESSZERTEK

- Aranygaluska, kecsketej, vanília
- Flódnis beigli, szilva, diófagyalt
- Kókusz mousse, mini kürtöskalács, rózsavíz

Éttermünkben 15% szervízdíjat számolunk fel

CHRISTMAS MENU 2023 95 €/person

WELCOME DRINK

Glas Patricius Brut Champagne from Tokaj

STARTERS

- Duck liver bruleé, pistachio, mini chimney cake
- Mangalitzta aspic, smoked quail egg, home made bread
 - Venison rilette, quince jam, fruit cake
 - Endivia , vanilla, blood-orange, quinoa

SOUPS

- Lobster cream soup, veal tatar, caviar
- Lamb ragout soup, white chocolate, orange
 - Hungarian fish soup

MAIN COURSES

- Crispy Walleye , asparagus, hollandaise, black radish, cottage cheese gnocchi
 - 'Boeuf Bourguignon', cabbage, potato dumpling, french plums
 - Duck leg, goose liver, risotto, orange
 - Quince risotto, 'Goat cheese Raffaello'

DESSERTS

- Golden Dumpling, goatmilch, vanilla
- Poppy seed roll, apple, plum, walnuts ice cream
 - Coconut mousse, chimney cake, rose water

We charge 15% service at the end

