



## Előételek

Kacsamáj pástétom, levendula, sárgabarack ● 5.150 Ft (1,3,5,7,8,12)

Oregánóval érlelt kecskesajt, görögdinnye, fenyőmag ● 3.950 Ft (5,7,8)



## Levesek

Zsenge karalábé veluté, vanília, tigrisrák ● 2.950 Ft (2,4,7,9)

Tihanyi libaleves, roppanós zöldségek, fűj tojás ● 2.550 Ft (1,3,6,9)

Kovászos uborka leves, házi joghurt, friss kapor ● 2.550 Ft (1,7,10)





## Főételek

- Vargányával rakott padlizsán, paradicsom, kecskesajt ● 4.350 Ft (7,9)
- Házi készítésű tagliatelle, San Marzano paradicsom, garnéla ● 6.450 Ft (1,2,3,4,7,9)
- Serpenyőben sült fogas, kimchi, pak choi ● 6.550 Ft (2,4,6,7)
- Falusi csirkemell supreme, kelkáposzta, vadrizs ● 6.350 Ft (1,7,9)
- Sertésszűz, erdei gombák, sült paprika ● 6.350 Ft
- Angus steak, zöldbors mártás rozsmaringgal, sült burgonya ● 11.550 Ft (6,7,10)
- Báránygerinc, zöldséges boucheé, menta ● 10.550 Ft (1,3,6,7,9,10,12)



## Desszertek

- Málna tart, lime joghurt, fagyi ● 2.950 Ft (1,3,5,7,8)
- Belga csokoládé tortácska, marcipán, mangó-maracuja ● 2.950 Ft (1,3,5,7)
- Túrógombóc, tejfölhab, epervelő ● 2.750 Ft (1,3,7,12)

A feltüntetett árak után 12% szervizdíjat számítunk fel. Áraink forintban értendők és az áfát tartalmazzák.

### Allergén anyagok

- 1 - glutén, 2 - rák, 3 - tojás, 4 - hal, 5 - mogyoró, 6 - szója, 7 - laktóz, 8 - diófélék, 9 - zeller, 10 - mustár,  
11 - szezám, 12 - kéndioxid, 13 - csillagfűrt, 14 - puhatestű



**Chef: Kiss Gergő**