

Chef's
SPECIAL
by Dániel Besenyei

STARTERS

Tarragon lamb soup with white beans
4 700

Casa Ravella Cava Brut Nature
3 500

Baked beetroots with spinach, celeriac, pomegranate and walnuts
3 500

Pommery Rosé Brut Champagne
8 700

MAINS

Rose duck breast with cabbage "cvekedli", cherry beer jus,
and beetroot
8 500

Bock Syrah Selection 2017
3 400

Rainbow trout fillet with broccoli, roasted almonds and confit garlic
8 900

St Andrea Mária Cuvée 2022
5 900

Forest mushroom risotto
4 900

Penfolds Koonunga Hill Shiraz-Cabernet 2021
2 300

DESSERTS

Ricotta, pear & hazelnut mousse
3 200

Grand Tokaj 5 puttonyos Aszú 2017
3 300

Dark chocolate panna cotta with red wine grape ragout
3 200

Gróf Degenfeld 6 puttonyos Aszú 2013
3 700

Prices are in Hungarian Forints, include VAT but
exclude a 14% service charge.

Séf
AJÁNLLATA
Besenyei Dánieltől

ELŐÉTELEK

Tárkonyos bárányragu leves fehérbabbal
4 700

Casa Ravella Cava Brut Nature
3 500

Sült cékla spenóttal, zellerrel, gránátalmával és dióval
3 500

Pommery Rosé Brut Champagne
8 700

FŐÉTELEK

Rosé kacsamell káposztás cvekedlivel, cseresznyés-sörös jus, cékla
8 500

Bock Syrah Selection 2017
3 400

Szivárvány pizstráng filé brokkolival, sült mandula, konfitált fokhagyma
8 900

St Andrea Mária Cuvée 2022
5 900

Erdei gombás rizottó
4 900

Penfolds Koonunga Hill Shiraz-Cabernet 2021
2 300

DESSZERTEK

Ricotta, körte és mogyoró mousse
3 200

Grand Tokaj 5 puttonyos Aszú 2017
3 300

Étcsokoládés panna cotta vörösboros szőlőraguval
3 200

Gróf Degenfeld 6 puttonyos Aszú 2013
3 700

Áraink forintban értendők, tartalmazzák az ÁFÁT,
de nem tartalmazzák a 14% szervizdíjat.