

DEGUSZTÁCIÓS MENÜ

Snack

Amuse-bouche

Előétel

tök • kacsamáj • málna /allergén: 3/

Tbilvino Pincészet, Kisi '21 – félédes fehérbor /Grúzia/

füge

Leves

répa • borjútatár • sós citrom /allergén: 1, 2, 3 /

Szabó Zoli, Rajnai Rizling '21 – száraz fehérbor /Hosszúhetény/

tonic-cseresznye

Főételek

kukorica • quinoa • paradicsom /allergén: 1, 2, 3/

Intipalka Pincészet, Sauvignon Blanc '22 – száraz fehérbor /Peru/

kurkuma-sudachi

báránygerinc • cékla • zeller • vargánya /allergén: 1, 3, 4/

Tbilvino Saperavi '21 – száraz vörösbor /Grúzia/

cékla-zeller

Desszert

fehércsokoládé • meggy • parmezán /allergén: 1, 2, 3, 6/

Mildiani Pincészet, Qvevri Kindzmarauli '19 – félédes vörösbor /Grúzia/

körte

Petit four

Allergének: 1-glutén, 2-tojás, 3-tej, 4-zeller, 5-hal, 6-diófélék

Ára:

34 900.-/fő

Borpárosítás és alkoholmentes italsor is kérhető a menühez.

Borpárosítás ára: 14900.-/fő

Alkoholmentes italsor ára: 8500.-/fő

Horváth Attila, séf

