



## Vacsora menü

Házi kenyér, barnított vaj, tepertőkrém

Amuse bouche

### Tavaszi gombák, petrezselyem, friss tehénsajt

Szent Tamás - Tokaj                      Mád Furmint                      2015                      700 Ft

*vagy*

### Kacsamáj terrine, hagymalekvár, pirított kalács + 1 900 Ft felár

Demeter Zoltán – Tokaj                      Szerelmi Hárslevelű                      2015                      1 400 Ft

### Gulyásleves

Gál Tibor – Eger                      Egri Bikavér Titi                      2015                      800 Ft

*vagy*

### Mangalica ízelítő, savanyított hagymák, kovászolt kenyér

Rókusfalvy Birtok – Etyek                      Pinot Noir                      2015                      1 100 Ft

### Pisztráng, balatonszemese zöldspárga, hollandi mártás

Gervai Birtok – Etyek                      Sauvignon Blanc                      2017                      700 Ft

*vagy*

### Grillezett csirkecomb, tengelici fehérspárga, újburgonya

Légli Ottó – Dél-Balaton                      Landord                      2015                      900 Ft

*vagy*

### Báránysült, sült sárgarépa, sárgarépa püré + 2 900 Ft felár

Losonci Bálint - Mátra                      Nyitnikék (Kékfrankos)                      2015                      800 Ft

### Túrógombóc, tejföl, eper-rebarbara kompót

Pelle –Tokaj                      Édes Szamorodni                      2014                      1 200 Ft (0,05 l)

*vagy*

### Somlói + 1 000 Ft felár

Királyudvar – Tokaj                      Teraszok, Furmint késői szüret                      2011                      1 500 Ft

## 4 fogásos menü ára

**8 500 Ft**

A felárral választható ételeink árai mindig hozzáadódnak a 4 fogásos menü árához.

A pohár bor áraink 0,1 l űrtartalomra vonatkoznak.

**Az étel- és italárainkra 10 % szervizdíjat számítunk fel.**

Ételeink az összetevőként jelzett allergének mellett, nyomokban tartalmazhatnak további allergéneket.



## DINNER MENU

Home made bread, brown butter, greaves cream

Amuse bouche

### Spring mushrooms, parsley, fresh cow cheese

Szent Tamás – Tokaj                      Mád Furmint                      2015                      700 HUF

*or*

### Duck liver terrine, onion jam, home made loaf + 1900 HUF supplement

Demeter Zoltán- Tokaj                      Szerelmi Hárslevelű                      2015                      1 400 HUF

### Goulash soup

Gál Tibor – Eger                      Egri Bikavér Titi                      2015                      800 HUF

*or*

### Mangalica taste, pickled onions, lean bread

Rókusfálvay Birtok – Etyek                      Pinot Noir                      2015                      1 100 HUF

### Trout, green asparagus, hollandaise sauce

Gervai Birtok – Etyek                      Sauvignon Blanc                      2017                      700 HUF

*or*

### Grilled chicken leg, white asparagus, new potatoes

Légli Ottó – Dél-Balaton                      Landord                      2015                      900 HUF

*or*

### Roasted lamb, baked carrot, carrot puree + 2 900 HUF supplement

Losonci Bálint - Mátra                      Nyitnikék (Kékfrankos)                      2015                      800 HUF

### Cottage cheese dumplings, sour cream, strawberry-rhubarb compote

Pelle –Tokaj                      Édes Szamorodni                      2014                      1 200 HUF (0,05 l)

*or*

### Somló sponge cake + 1 000 HUF supplement

Királyudvar – Tokaj      Teraszok Furmint      édes / sweet2011                      1 500 HUF

## 4 courses menu

**8 500 HUF**

The prices of the meals available for an extra charge are always added to the price of the 4 courses menu.

By the glasses wines are 0,1 l / wine.

**We charge 10 % service fee for the food and beverages.**

Our foods may contain traces of additional allergens in addition to allergens labeled as ingredients.