



Vacsora menü

Házi kenyér, barnított vaj, tepertőkrém

Amuse bouche

Füstölt padlizsánpüré, sült paprika, Kisasszondi sajt

Légli Ottó – Dél-Balaton Chardonnay 2017 600 Ft

vagy

Kacsamáj terrine, hagymalekvár, pirított kalács + 1 900 Ft

Királyudvar - Tokaj Teraszok Furmint Késői Szüret 2011 1 500 Ft

Gulyásleves

Maurer Oszkár – Szerémség Corvina 2013 1 100 Ft

vagy

Mangalica májas, savanyított hagymák, házi kenyér

Szent Tamás - Tokaj Kővágó Furmint 2014 1 300 Ft

Pisztráng, sült káposzta, dió

Kreinbacher Birtok - Somló Nagy-Somlói Cuvée 2015 700 Ft

vagy

Mangalica sült oldalas, sült paszternák, paszternák püré

St. Andrea – Eger Hangács Bikavér 2013 1 500 Ft

vagy

Mangalica fasírt, burgonyapüré, pecsenyelé

Bott Frigyes – Muzsla Kékfrankos 2015 1 000 Ft

Gesztenyepüré, piros bogyós gyümölcszós, vanília

Grand Tokaj – Tokaj 6 puttonyos Tokaji Aszú 2013 1 900 Ft (0,5 dl)

vagy

Somlói + 1 000 Ft

Demeter Zoltán – Tokaj Birtokbor édes 2016 1 200 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

Smoked eggplant puree, baked paprika, Kisasszond cheese

Légli Ottó – Dél-Balaton Chardonnay 2017 600 HUF

or

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

Királyudvar - Tokaj Teraszok Furmint Késői Szüret 2011 1 500 HUF

Goulash soup

Maurer Oszkár – Szerémség Corvina 2013 1 100 HUF

or

Mangalica liver paté, pickled onions, home made bread

Szent Tamás – Tokaj Kővágó Furmint 2014 1 300 HUF

Trout, baked cabbage, walnut

Kreinbacher Birtok - Somló Nagy-Somlói Cuvée 2015 700 HUF

or

Mangalica spare ribs, baked parsnip, parsnip puree

St. Andrea – Eger Hangács Bikavér 2013 1 500 HUF

or

Mangalica meatloaf, mashed potatoes, gravy

Bott Friyges – Muzsla Kékfrankos 2015 1 000 HUF

Chestnut puree, red berries sauce, vanilla

Grand Tokaj – Tokaj 6 puttonyos Tokaji Aszú 2013 1 900 HUF (0,5 dl)

or

Somló sponge cake + 1 000 HUF

Demeter Zoltán – Tokaj Birtokbor édes / sweet 2016 1 200 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.