



Vacsora menü

Házi kenyér, barnított vaj, tepertőkrém
Amuse bouche

Malackocsonya, kovászolt kenyér

Gervai János - Etyek Sikkes 2017 650 Ft

vagy

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

Demeter Zoltán - Tokaj Szerelmi hárslevelű 2016 1 500 Ft

Sütőtöklevés, pirított tökmaggal és tökmagolajjal

Bock József - Villány Rosé Cuvée 2017 600 Ft

vagy

Gulyásleves

St Andrea – Eger Áldás Bikavér 2016 800 Ft

Töltött káposzta, faszépen grillezett oldalas

Konyári Pince - Balaton Kékfrankos 2016 900 Ft

vagy

Stand 25 „véreshurka”, fűszeres almapüré, pirított burgonya

Gere Attila - Villány Cabernet Savignon 2015 1 200 Ft

vagy

Malaccsászár, paszternákpüré, sült csicsóka + 1 900 Ft felár

Heimann Családi Birtok Kadarka 2017 800 Ft

Diós nudli, házi lekvár, vaníliahab

vagy

Somlói + 1 000 Ft felár

Demeter Zoltán - Tokaj Late Harvest/Édes 2017 1 200 Ft

4 fogásos menü ára

9 500 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

Pork jelly, lean bread

Gervai János - Etyek	Sikkes	2017	650 HUF
----------------------	--------	------	---------

or

Duck liver terrine, onion jam, home made loaf + 1 900 HUF supplement

Demeter Zoltán - Tokaj	Szerelmi Hárslevelű	2016	1 500 HUF
------------------------	---------------------	------	-----------

Pumpkin soup with pumpkin seed, pumpkin seed oil

Bock József - Villány	Rosé Cuvée	2017	600 HUF
-----------------------	------------	------	---------

or

Goulash soup

St Andrea – Eger	Áldás Bikavér	2016	800 HUF
------------------	---------------	------	---------

Stuffed cabbage, charcoal grilled spare rib

Konyári Pince - Balaton	Kékfrankos	2016	900 HUF
-------------------------	------------	------	---------

or

Stand25 „black pudding”, spicy apple puree, roasted potato

Gere Attila - Villány	Cabernet Sauvignon	2015	1 200 HUF
-----------------------	--------------------	------	-----------

or

Pork belly, parsnip puree, baked sunroot + 1 900 HUF supplement

Heimann Családi Birtok	Kadarka	2017	800 HUF
------------------------	---------	------	---------

Walnut noodles, home made jam, vanilla foam

or

Somló sponge cake + 1 000 HUF supplement

Demeter Zoltán - Tokaj	Birtokbor édes	2017	1 200 HUF
------------------------	----------------	------	-----------

4 courses menu

9 500 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.