

ELŐÉTELEK

Hízott kacsmáj fahéjas alma- pürével, marinált paradicsommal és kecskesajtos zöld olívával	2 350 Ft
Csirkés Caesar saláta	1 850 Ft
Delux sajttál mini kaláccsal - 2 főre	3 990 Ft
Extra tapastál mini kaláccsal - 2 főre	4 950 Ft

LEVES

Gulyásleves	1 490 Ft
Narancsos sütőtök krémleves narancsolajjal	1 090 Ft

FŐÉTELEK

Zöldfűszeres – citrusos lazacfilé sütőtökös raviolival	3 190 Ft
Konfitált kacsacomb karamellizált párolt káposztás cvekedlivel és chardonnay-s körteraguval	3 190 Ft
Sertés tarja pinot noir-os gomba- sautéval és kakukkfűves pirított burgonyával	2 590 Ft
Sous vide marhapofa sütőtökös burgonyapürével, bébicéklával	2 590 Ft
Kérges kecskesajt mézes-balzsamos tépett zöldsalátával és sült rizsgombóccal	2 590 Ft

DESSZERTEK

Somlói galuska pisztáciaforgáccsal	1 190 Ft
Szatmári mákos guba vaníliásodóval	990 Ft

COLD APPETIZER

Duck liver with apple pure seasoned with cinnamon, served with marinated tomato & goat cheese stuffed green olives	2 350 HUF
Caesar salad with pullet breast	1 850 HUF
Deluxe cheese plate with mini sweet bakery - 2 pers.	3 990 HUF
Extra tapas plate with mini sweet bakery - 2 pers.	4 950 HUF

SOUPS

Gulash soup	1 490 HUF
Creamy pumpkin soup with orange flavor	1 090 HUF

MAIN DISHES

Salmon filet seasoned with green herbs & lemon with pumpkin stuffed ravioli	3 190 HUF
Confit duck leg with caramelized steamed cabbage pasta & chardonnay flavored pear ragout	3 190 HUF
Roasted pork fillet with pinot noir mushroom sauté & thyme seasoned baked potato	2 590 HUF
Sous vide beef cheeks with pumpkin flavored mashed potato and baby beetroot	2 590 HUF
Crusty goat cheese with honey flavored balsamic picked salads & fried rice balls	2 590 HUF

DESSERTS

Sweet dumplings Somló style with pistachio	1 190 HUF
Bread pudding with poppy seed Szatmár style with vanilla cream	990 HUF

B A Z A A A

W I N E & S N A C K