



M E N Ü

Amuse Bouche

Caipirinha, açai, inhome, kesudió

Berlucchi: Extra Brut (Franciacorta, Olaszország)

Garnélarák, sherry ecet, fekete fokhagyma

Kilikanoon: Mort's Block Riesling 2022 (Clare Valley, Ausztrália)

„Angol reggeli”

Neethlingshof: Chenin Blanc 2024 (Stellenbosch, Dél-Afrika)

Foie gras, Vaudovan, citromvaj

Budaházy-Fekete Kúria: Sárgamuskotály 2022 (Tokaj, Magyarország)

Vörös sügér, kagyló, sörös gofri

Haraszthy: Aquarius 2020 (Etyek-Buda, Magyarország)

Mangalicapofa, hagyma, mák

Vesztergombi: Csaba Cuvée 2020 (Szekszárd, Magyarország)

Elődesszert

Rebarbara, édeskömény, fehér csokoládé

Pajzos: 6 puttányos Aszú 2017 (Tokaj, Magyarország)

Petits Fours

A menü ára: 49.000 Ft

A borpárosítás ára: 32.000 Ft



M E N Ü V E G Á N

Amuse Bouche

Caipirinha, açaí, inhame & kesudió

Berlucchi: Extra Brut (Franciacorta, Olaszország)

Piquillo paprika, gazpacho, escabeche

Fehérvári: Rosé Brut pezsgő (Somló, Magyarország)

Sárgarépa, mustár, kakaó

Haraszthy: Fine Dining Sauvignon Blanc 2024 (Etyek-Buda, Magyarország)

Paté, Vaudovan, egres

Domaine de la Ville de Colmar: Gewurztraminer 2022 (Alsace, Franciaország)

Endívia, málna, sör

Steigler: Prémium Zöld veltelíni 2022 (Sopron, Magyarország)

“Paprikás krumpli”

Villa Sandahl: Somewhere Eltz 2021 (Badacsony, Magyarország)

Elődesszert

Paradicsom, tofu, csokoládé

Grand Tokaj: 6 puttonyos Aszú 2013 (Tokaj, Magyarország)

Petits Fours

A menü ára: 49.000 Ft

A borpárosítás ára: 32.000 Ft