



E P I C U R E A N

M E N Ü

Amuse-bouche

Haraszthy: Öreghegy Brut 2021 (Etyek)

Spárga, mandula, kaffir lime

Zelna: "Sós-kút" Olaszrizling 2021 (Balatonfüred-Csopak)

Tojássárgája, gyógynövények, verjus

Tóthborbirtok: "Kódex" Chardonnay 2023 (Pannonhalma)

Pisztráng, zöldsalma, író, juhfark

Fehérvári: Juhfark Reserve 2024 (Somló)

Mangalica, cékla, fekete fokhagyma

Káldi: "Le Kek" Superior Kékfrankos 2022 (Szekszárd)

Báránygerinc, bébirépa-variációk, Cabernet Franc

Vinatus: Villányi Franc Premium 2018 (Villány)

Elődesszert

Kamilla, bodzavirág, méz, virágpor

Gróf Degenfeld: 6 puttonyos Aszú 2017 (Tokaj)

Petits Fours

A menü ára: 49.000 Ft

A borpárosítás ára: 24.000 Ft



E P I C U R E A N

M E N Ü V E G Á N

Amuse-bouche

Haraszthy: Öreghegy Brut 2021 (Etyek)

Spárga, mandula, kaffir lime

Zelna: "Sós-kút" Olaszrizling 2021 (Balatonfüred-Csopak)

Tönköly "rizottó", gyógynövények, bor

Pécsinger: "Director" Rajnai Rizling 2024 (Pannonhalma)

Káposzta, élesztő-esszencia,ogyoró

Tornai: "Grófi" Hárslevelű 2022 (Somló)

Füstölt cékla, dió, erjesztett must

Káldi: "Le Kek" Superior Kékfrankos 2022 (Szekszárd)

Padlizsán és piros paprika "paprikás"

Tiffán: "Elina" Rosé 2022 (Villány)

Elődesszert

Kamilla, bodzavirág, juharszirup

Gróf Degenfeld: 6 puttonyos Aszú 2017 (Tokaj)

Petits Fours

A menü ára: 49.000 Ft

A borpárosítás ára: 24.000 Ft