



M E N Ü

Amuse-bouche

Hokkaido fésűkagyló, édeskömény, tengervíz

Borbély: Rózsakő 2023 (Badacsony, Magyarország)

Libamáj, sütőtök, mogyoró

Besserat de Bellefon: Blanc de Noirs (Champagne, Franciaország)

Erdei gombák, zöldségemulzió, miso

Haraszthy: Öreghegy Brut 2015 (Etyek-Buda, Magyarország)

Galamb, cékla, fekete ribizli

Albert Bichot: "Origines" Pinot Noir 2024 (Burgundia, Franciaország)

Galamb, érlelt madeirai bor, lucfenyő

Elődesszert

Zöldalma, kefir, fehér csokoládé

Budaházy-Fekete Kúria: "Imperator" Aszú 2017 (Tokaj, Magyarország)

Petits Fours

A menü ára: 49.000 Ft

A borpárosítás ára: 26.000 Ft



MENÜ

Amuse-bouche

Karalábé, édeskömény, tengervíz

Folly: Budai Zöld 2025 (Badacsony, Magyarország)

Sütőtök, füstölt élesztő, mogyoró

Besserat de Bellefon: Blanc de Noirs (Champagne, Franciaország)

Erdei gombák, zöldségemulzió, miso

Haraszthy: Öreghegy Brut 2015 (Etyek-Buda, Magyarország)

Cékla, fekete ribizli, szójafehérje

Vesztergombi: Csaba Cuvée 2020 (Szekszárd, Magyarország)

Cékla, fekete ribizli, lucfenyő

Elődesszert

Zöldalma, tofu, téli citrusok

Grand Tokaj: 5 puttonyos Aszú 2019 (Tokaj, Magyarország)

Petits Fours

A menü ára: 49.000 Ft

A borpárosítás ára: 26.000 Ft