

TASTING MENÜ A

Szigeti Cuvée Prestige Brut

Karalábé krémleves ökörszály tortellinivel

Etyeki Sauvignon Blanc 2007 – Debreczeni Birtok

Szent Jakab kagyló friss és párolt endíviával, korianderes narancsmártással

Chardonnay 2006 – Sauska

Pireneusi tejesbárány gerinc bayeld-i padlizsánnal,
filo tésztába töltött báránylapockával és szárított sárgabarackkal

Tekenőháti Merlot 1999 – Thummerer Vilmos

Fűszeres granité kéksajt fagylalttal

Vörösboros márványozott körte csokoládé morzsán,
téli gyümölcschutney-val, „fromage blanc” fagylalttal

Porto Tawny 10 years – Taylor's

A menü ára : 12 000 Ft

Ajánlott borainkkal : 20 000 Ft

TASTING MENU A

Szigeti Cuvée Prestige Brut

Kohlrabi cream soup with oxtail filled tortellini

Etyeki Sauvignon Blanc 2007 – Debreczeni Birtok

Pan seared scallops, raw and cooked endives, orange and coriander reduction

Chardonnay 2006 – Sauska

Roasted pyrennees lamb saddle, aubergines in bayeldi style
and shoulder in „pastilla” with apricots

Tekenőháti Merlot 1999 – Thummerer Vilmos

Spicy granita, blue cheese ice cream

Pear marbled in red wine with chocolate crumble,
winter fruit chutney and „fromage blanc” ice cream

Porto Tawny 10 years – Taylor’s

The price of the menu : 12 000 Huf

The price of the menu with wines : 20 000 Huf

TASTING MENÜ B

Szigeti Cuvée Prestige Brut

Leves trilógia

Hétfürtös Vulcanus Cuvée 2002 – Árvay és Tsa

Tarisznyarák húsa Quinoa szemekkel, zöldséggel
és ropogós basmati chips-szel

Olaszrizling Selection 2006 – Villa Tolnay

Kacsamáj brulée barnacukorral és gesztenyehabbal

Rotgipfler Selektion 2005 – Piriwe

Szent Péter halfilé krémes madras currys vajban párolva, tengeri sünnel és
skarlátgarnéla emulzióval

Chardonnay 2004 – Chateau Reynella

Őzgerincfilé fűszeres birsalmapürével, sütőtökös gnocchival

Egri Bikavér – Selection 2005 – Gróf Buttler

Brie de Meaux hab, fekete szarvasgomba mártás

Kokashegy – Cabernet & Merlot 2003 – Bujdosó Ferenc

Csokoládé textúrák

Hétfürtös Tokaji Fordítás 2003 – Árvay és Tsa

A menü ára : 20 000 Ft

Ajánlott borainkkal : 30 000 Ft

TASTING MENU B

Szigeti Cuvée Prestige Brut

Trilogy of our soups

Hétfürtös Vulcanus Cuvée 2002 – Árvay és Tsa

Crab petals with quinoa grains, green apple emulsion
and crunchy basmati chips

Olaszrizling Selection 2006 – Villa Tolnay

Foie gras crème brulée and creamy chestnut

Rotgipfler Selektion 2005 – Piriwe

John Dory cooked in a creamy curry madras butter, sea urchins
and scarlet prawn emulsion

Chardonnay 2004 – Chateau Reynella

Venison fillet with spicy quince puree and pumpkin gnocchi

Egri Bikavér – Selection 2005 – Gróf Buttler

Brie de Meaux foam, black truffle sauce

Kokashegy – Cabernet & Merlot 2003 – Bujdosó Ferenc

Chocolate in textures

Hétfürtös Tokaji Fordítás 2003 – Árvay és Tsa

The price of the menu : 20 000 Huf

The price of the menu with wines : 30 000 Huf