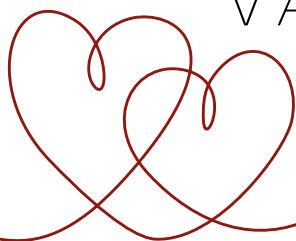


# VALENTIN-MENÜ



## AMUSE BOUCHE

Osztriga, Gin&Tonic-hab  
és Aphrodité Masala  
(MO, CE, SD, N, P)

## HIDEG ELŐÉTEL

Borjúcarpaccio, Tonhaltatár, Cékla,  
Crème Fraiche, Fenyőmag  
(G, D, E, F, CE, M, N, P, SD)

## MELEG ELŐÉTEL

Homár ravioli, Keta Kaviár, Tengeri Spárga,  
Bisque-mártás  
(C, D, E, F, G, N, P, SD)

## FŐÉTEL A HÖLGYNEK

Kacsamell, Csicsókatextúrák, Fűszeres Rebarbara,  
Törökmogyoró-granola  
(CE, D, G, M, N, P, SD)

## FŐÉTEL AZ ÚRNAK

Szarvasbéliszín, Csicsókapüré,  
Vargánya Gombás Burgonyakroket, Szeder  
(CE, D, G, M, N, P, SD)

## DESSZERT

Paris-Brest, Azték Aranycsokoládé,  
Rózsa, Amarena Cseresznye  
(G, D, E, N, P)

A menü ára:  
60 € / FŐ + szervizdíj



# -VALENTIN- VEGÁN MENÜ

## AMUSE BOUCHE

Zeller és Cékla Gin&Tonic-hab  
(CE, SD, N, P)

## HIDEG ELŐÉTEL

Céklacarpaccio, Zöldségtatár,  
Kimchi, Törökmogyoró  
(CE, N, P, SD)

## MELEG ELŐÉTEL

Wonton Ravioli, Sütőtök, Zsálya,  
Vegán Parmezán  
(G, N, P, SD)

## FŐÉTEL

Gomba Wellington, Csicsóka,  
Bimi, Szeder, Zöldség Jus  
(CE, G, M, N, P, SD)

## DESSZERT

Csokoládé Panna Cotta, Azték Aranycsokoládé,  
Rózsa, Amarena Cseresznye  
(G, N, P)

A menü ára:  
60 € / Fő + szervizdíj



# VALENTINE'S DINNER

## AMUSE BOUCHE

Oyster with Gin&Tonic foam  
and Aphrodite Masala  
(MO, CE, SD, N, P)

## COLD STARTER

Veal carpaccio, Tuna tartare, Beetroot,  
Crème Fraiche, Pine nuts  
(G, D, E, F, CE, M, N, P, SD)

## HOT STARTER

Lobster Tagliatelle, Keta caviar, Samphire,  
Bisque sauce  
(C, D, E, F, G, N, P, SD)

## MAIN FOR HER

Duck breast, Jerusalem Artichoke textures,  
Spiced rhubarb, Hazelnut granola  
(CE, D, G, M, N, P, SD)

## MAIN FOR HIM

Venison fillet, Jerusalem Artichoke puree,  
Porcini & Potato croquettes, Blackberry  
(CE, D, G, M, N, P, SD)

## DESSERT

Paris-Brest, Aztec gold chocolate,  
Rose, Amarena cherry  
(G, D, E, N, P)

Price of menu:  
60 € / Person + service charge

  
THE LEADING HOTELS  
OF THE WORLD

KOZMO



# VALENTINE'S DINNER VEGAN

## AMUSE BOUCHE

Celery & beets with Gin & Tonic foam  
(CE, SD, N, P)

## COLD STARTER

Beetroot carpaccio, Vegetable tartare,  
Kimchi, Hazelnut  
(CE, N, P, SD)

## HOT STARTER

Wonton ravioli, Butternut squash,  
Sage, Vegan parmesan  
(G, N, P, SD)

## MAIN

Mushroom Wellington, Jerusalem artichoke,  
Bimi, Blackberry, Vegetable Jus  
(CE, G, M, N, P, SD)

## DESSERT

Chocolate Panna cotta, Aztec gold chocolate,  
Rose, Amarena cherry  
(G, N, P)

Price of menu:

60 € / Person + service charge

  
THE LEADING HOTELS  
OF THE WORLD

KOZMO