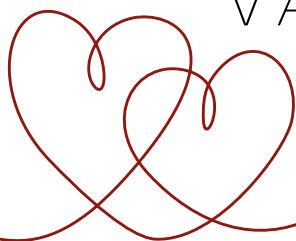


VALENTIN-MENÜ



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