

## ÜNNEPI AJÁNLATAINK HOLIDAY SEASON SPECIALS

### ELŐÉTELEK / STARTERS

Kacsamáj terrine gránátalmával és kakaóbabbal briós körte coulis /  
Duck liver terrine with pomegranate and cocoa beans, brioche pear coulis  
(1, 3, 8) • 3490 Ft

Sütőtök saláta, Bleu d'Auvergne sajttal, karamellizált dióval és vörösfonyával /  
Pumpkin salad with Bleu d'Auvergne, caramelized walnuts and cranberries  
(7, 8, 12) • 2790 Ft

### LEVES / SOUP

Fácán consommé kakukkfűves fácán húsgombóccal /  
Pheasant consommé with thyme and pheasant meatballs  
(1, 3, 8, 9) • 2700 Ft

### FŐÉTELEK / MAIN COURSE

Malaccsászár szarvasgombás burgonyakrém glasszírozott gyökérzöldségekkel és rókagombával /  
Pork belly, potato cream with truffles, root vegetables and Chanterelle mushrooms  
(7, 9, 12) • 5400 Ft

Narancsos kacska karottával és mandula tuile-el /  
Duck á' l'Orange with carrot and almond tuile  
(8, 9, 12) • 4400 Ft

### DESSZERT / DESSERTS

Mákos guba vaníliásodóval /  
Poppy seed cake with vanilla sauce  
(1, 3, 7, 8) • 1790 Ft

ALLERGÉNEK / ALLERGENS: Glutén/Gluten (1), Rákkfélék/Crustaceans (2), Tojás/Eggs (3), Hal/Fish (4), Földimogyoró/Peanuts (5), Szója/Soy (6), Tej/Milk (7), Diófélék/Nuts (8), Zeller/Celery (9), Mustár/Mustard (10), Szezám-mag/ Sesame seeds (11), Szén-dioxid, szulfitok/ Sulphur-dioxide and sulphites (12), Csillagfűrt/ Lupin (13), Puhatestűek/Molluscs (14)

A fent említett árak tartalmazzák a hatályos ÁFÁ-t. Minden ételfogyasztás további 12% szervízdíjat számolunk fel.  
The above prices include the current VAT. An additional 12% service charge will be charged for all food and beverage consumption.