



KARÁCSONYI CHEF AJÁNLAT

SÜLLŐ RÁKKAL ÉS PÓRÉHAGYMAVAL ZANDER WITH PRAWNS AND LEEK

Borpárosítás: Szászi Olaszrizling- Badacsony (1,5 dl)
Alkoholmentes párosítás: Fehér/White kombucha (1,5 dl)

HALÁSZLÉ FISHERMAN'S SOUP

GALAMB LILAKÁPOSZTÁVAL ÉS CSICSERIBORSÓVAL PIGEON WITH RED CABBAGE AND CHICKPEA

Borpárosítás: Tüske Kadarka- Szekszárd (0,75 dl)
Alkoholmentes párosítás: Vörös/Red kombucha (1,5 dl)

VADDISZNÓ VADAS GŐZÖLT BRIÓSSAL WILD BOAR "VADAS" STYLE WITH STEAMED BRIOCHE

Borpárosítás: Lajvér Finesse Bikavér- Szálka (1,5 dl)
Alkoholmentes párosítás: DC Shiraz (1,5 dl)

MÁK VÉRNARANCCSAL ÉS CSOKOLÁDÉVAL POPPY SEED WITH BLOOD ORANGE AND CHOCOLATE

Borpárosítás: Grál Maestro- Tolna (1 dl)
Alkoholmentes párosítás: Pelle Sparkling tea (1,5 dl)

Az 5 fogásos menü ára borsorral: 46 550 HUF
Price of the menu with wine pairing: 133.0 EUR

Az 5 fogásos menü ára alkoholmentes párosítással: 43 750 HUF
Price of the menu with non-alcoholic drink pairing: 125.0 EUR

Az 5 fogásos menü ára borsor nélkül: 32.550 HUF
Price of the menu without wine pairing: 93.0 EUR