

MÁRTON-NAPI
AJÁNLATUNK
ST. MARTIN'S DAY
OFFER

BEVEZETŐ / INTRODUCTION

Hízott libamáj crême brulée házi kaláccsal
és mézes strucc terrine-el ^{1,3,7,10} HUF 5 990.-
EUR 16.-

Foie gras crême brulée, homemade sweet bread
with honey ostrich terrine ^{1,3,7,10}

LÉLEKMELENGETŐ / SOUL-WARMERS

Strucc erőleves tépetthúsos maceszgombóccal
és pácolt fűrjtojással ^{1,3} HUF 2 990.-
EUR 8.-

Ostrich consommé, pulled meat matzo dumpling,
marinated quail egg ^{1,3}

SÉFEK MESTERMŰVEI / CHEF'S MASTERPIECES

Strucckása – zöldfűszeres struccragu lábszárból,
erdei gombákkal és zöldséges rizottóval ^{7,10}

Ostrich 'porridge' – ostrich ragout from leg,
forest mushrooms and green herb risotto ^{7,10} HUF 5 990.-
EUR 16.-

Hízott libamell-steak sütőtökös-céklás-káposztás
rétesel és Tokaji jus-vel ^{1,3,7}

Goose breast with pumpkin, beetroot and cabbage
strudel, and sweet Tokajer jus ^{1,3,7} HUF 8 990.-
EUR 23.-

Struccsteak hízott libamájjal,
Tokaji gersli rizottóval és pácolt körtével ⁷

Ostrich steak, foie gras,
Tokajer gershli risotto, marinated pear ⁷ HUF 12 990.-
EUR 34.-



MÁRTON-NAPI AJÁNLATUNK

ST. MARTIN'S DAY
OFFER

ÉDES BEFEJEZÉS / HAPPY FINISH ;)

Házi "Struccláb tányérdesszert" – csokoládé trio
amarettós cseresznyével és sütőtökkel ^{1,3,7,8}

HUF 2 990.-

EUR 10.-

Homemade 'Ostrichfoot' dessert

– chocolate trio, amaretto soaked cherries, pumpkin ^{1,3,7,8}

Áraink forintban értendők és a számla végösszegéhez 15% szervizdíjat számítunk fel!

Our prices are in HUF and we charge a 15% service fee to the total amount of the invoice!

Ajánlatunk november 11-től 16-ig elérhető.

Our offer is available from November 11th to 16th.

