

Kaviárválasztékunk

Kaviárkóstoló 5x10 gr (PISZTRÁNGIKRA, KETA VADLAZAC IKRA, SZIBÉRIAI TOKHAL MALOSSOL KAVIÁR, OSETRA MALOSSOL KAVIÁR, KALUGA IMPERIAL KAVIÁR)	50 GR	39 900 FT
DeLuxe kaviárkóstoló 5x10 gr (SZIBÉRIAI TOKHAL MALOSSOL KAVIÁR, OSETRA MALOSSOL KAVIÁR, KALUGA IMPERIAL KAVIÁR, BELUGA KAVIÁR, IRÁNI BELUGA KAVIÁR)	50 GR	109 000 FT
Keta vadlazac ikra	30 GR 50 GR	6 900 FT 9 900 FT
Szibériai tokhal malossol kaviár	30 GR 50 GR	34 900 FT 49 900 FT
Osetra malossol kaviár	30 GR 50 GR	39 900 FT 64 900 FT
Kaluga Imperial kaviár	30 GR 50 GR	44 900 FT 74 900 FT
Beluga kaviár	10 GR	34 900 FT
Iráni Beluga kaviár	10 GR	39 900 FT



Magyar halas menü

Élménykóstoló 3 féle kaviárból +19 000 FT
(SZIBÉRIAI TOKHAL MALOSSOL, OSETRA MALOSSOL ÉS
KALUGA IMPERIAL KAVIÁR, 3X5 GR)

DeLuxe élménykóstoló 5 féle kaviárból +49 000 FT
(SZIBÉRIAI TOKHAL MALOSSOL, OSETRA MALOSSOL, KALUGA IMPERIAL,
BELUGA ÉS IRÁNI BELUGA KAVIÁR, 5X5 GR)



Kecsege sonka, alga, édeskömény, kaviár



Csiga, pisztácia, akácvirág



VÁLASZTHATÓ **Kókusz és kaviár** +7.900 FT



Pisztráng, hal eszencia, erdei gombák



Uborka, ikra



Sügér, karfiol, grapefruit



Málna, menta, túró



Citrus, mák, sármányvirág



A menü ára: 45 000 FT/FŐ

Italpárosítás: 29 000 FT/FŐ

Előétel

Gillardeau osztriga / db

3 900 FT

Marinált halválogatás

8 900 FT

Marhatatár és kaviár

8 900 FT

Kecsege sonka

6 900 FT

Szent Jakab kagyló

8 900 FT

Pisztráng, hal eszencia

5900 FT



Főétel

Polip

9 900 FT

Dover sole

670 FT / DKG

Homár

39 900 FT

Sügér

11 900 FT

Bárány

15 900 FT

Japán Wagyu steak

44 900 FT



BÜSZKÉK VAGYUNK AZ 1990 ÓTA TARTÓ TÖRTÉNELMÜNKKRE,
AMIT KONYHÁNK HÁROM IKONIKUS FOGÁSÁVAL SZERETNÉNK MEGMUTATNI.

História

Bárányhússal töltött pelmenyi

6 900 FT

Angus Marha „Sztroganoff”

18 900 FT

„Kijevi” Csirkemell

9 900 FT

Áraink az Áfát tartalmazzák. A számla végösszegéhez
15 % szervizdíjat számítunk fel. Ételeink az összetevőként
jelzett allergének mellett nyomokban tartalmazhatnak
további allergéneket, ezekről kérjük, a felszolgálónál
érdeklődjenek!



Konyhafőnök: Kanász László
Sommelier: Kincses Dávid
Étteremvezető: Héjja László

Desszertek

Desserts

Csokoládé, verjus, hajdina
CHOCOLATE, VERJUS, BUCKWHEAT
4 500 FT / HUF

Citrus, mák, sármányvirág
CITRUS, POPPY SEEDS, IRONWORT
4 500 FT / HUF

Eper, yuzu, kókusz
STRAWBERRY, YUZU, COCONUT
4 500 FT / HUF

Kókusz és kaviár
COCONUT AND CAVIAR
7 900 FT / HUF

Házi sorbetek
HOME MADE SORBETS
900 FT / HUF
GOMBÓC / SCOOP



Áraink az Áfát tartalmazzák. A számla végösszegéhez 15 % szervizdíjat számítunk fel. Ételeink az összetevőként jelzett allergének mellett nyomokban tartalmazhatnak további allergéneket, ezekről kérjük, a felszolgálónál érdeklődjének!



We add a 15% service charge to the final amount of the bill. Our foods may contain traces of additional allergens in addition to allergens labeled as ingredients. We advise you to speak to a member of staff in our restaurant if you have any food allergies or intolerance.