

## Gasztro hétvége - Szombati vacsora (2019.04.27.)

Hízott libamáj terrine karamellizált dióval, bodzás alma chutney-val  
Angus marha tatár beefsteak házi köpült vajjal, káposztalevélen és agyagedényben sült kenyérrel  
Kacsapástétom gesztenyemézes fehérhagyma lekvárral  
Vékonyan szeletelt házi mangalicasonka zöld fűszernövényekkel ízesített juhtúró mousse-szal,  
ropogós mikro csírákkal  
Sült, marinált Bokri juhsajt füstölt padlizsánnal, paradicsom lekvárral  
Borjúragu leves szegfűgombával, tárkonyos ecettel, házi tejjel, zsályás borjúmiriggyel töltött házi  
derelyével  
Gyöngytyúk leves öreg sherryvel, turbolyás kacsamáj gombóccal  
Feketelencse-csicseriborsó krémleves hagymás fánkocskákkal  
Rácson sült palóc gomolya tökmagolajjal, grillezett tavaszi zöldségekkel  
Kemencében sült ropogós malac palóc barna sörmártással, karamellizált gyöngyhagymával, házi  
füstölt sonkával ízesített káposztával töltött rétesel  
Borókás házi nyúl mustárral, kapribogyóval, libatepertős házi burgonya nudlival  
Vörösborban konfitált szarvas comb szarvasgombás demi-glace-szal, füstölt csicsókás-hajdinás  
gombóccal, karamellizált gyökérszöldségekkel  
Sous-vide mangalica szűzpecsenye ropogós kecskesajt bundában, medvehagymás burgonya gratin-  
nel  
„Marhajó” ízpárbaj: Érelt Angus marha oldalas, sült erdei gombák, spárga variációk, házi Angus  
burger, hagyma textúrák, lilahagymás gomolya, füstös házi majonéz

Hagyományos mákos guba házi tejből és tojásból készült sodóval

Csokoládés-meggyes kelt rétes

Castellum madártej

Somlói galuska, ahogy mester cukrászunk készíti

Csokoládé szökőkút, illatos eper

Gyümölcsök, fagyalt

