

Farsangi gasztro utazás - 02.16-i svédasztalos vacsora

Furmintos kacsamáj bonbon, pekándió, sütőtökös körte chutney

Vaddisznó rilette, gesztenyés fehérhagyma lekvár

Tölgyfafüstös gyöngytyúkmell filé, vargánya gomba saláta

Lazactatár, wasabi mogoró, házi köpült vaj, kemencében sült kovászolt kenyér

Kóstoló kézműves sonka különlegességekből (Angus marha sonka, házi mangalicasonka, szarvassonka) és sajtokból

Citrusos-joghurtos házi fácánleves, zöldfűszeres fácánhúsból készült gombócokkal, füstölt fürjtojással

Szürkemarha pofa gulyás házi csipetkével

Füstös csicsóka krémleves birsalmával

Palóc gomolya ropogós, pankós mandulabundában, forralt boros aszalt gyümölcsök

Zsírjában konfitált libacomb, rózsabors mangó, burgonyatextúra

Rozé mangalica szűzpecsenye borsos búzavirág köntösben, kézműves kéksajtból készült mártás

Káposztás sztrapacska

Sous-vide bárány fartő, ropogós mangalica popcorn, vargányagombás demi glace, karamellizált téli zöldségekkel töltött libatepertős-hajdinás gombóc

Rizlinges pizstránglekerics, édeskömény yuzu, fokhagymás folyami rák

Vajban párolt pak-choy

Séfpárbaj:

Kacsamell

VS

Szarvasgerinc fine dining

Tonkababos rozé kacsamell

Gomba relish

Lila káposztás wonton

Fenyőmagvas miso polenta

Tápiókás kacsamell emulzió

Zöldséges beluga lencse tabulé

Gyömbéres-birsalmás sütőtök püré

Látványos kóstoló mestercukrászunk segítségével: fánkkülönlegességek, házi desszertek