

Szent Márton Libanapok és az ÚJBOR Ünnepe St. Martin's Goose days and New Wine Feast

2011. november 7-14.

Farkas Bálint mesterszakács ajánlásával
Recommandations of Bálint Farkas master chef



Hideg libakóstoló: Libamáj-terrinen bordzsemmel, friss kerti salátákkal, házi libatepertő „gyengített” lilahagymával, töltött libanyak, füstölt libamell, zöldségek <i>Cold goose sampler:</i> <i>Goose-liver terrine with 'wine jam' an fresh mixed salad, home-made goose cracklings with soft red onion, stuffed goose neck and smoked goose breast with vegetables</i>	3900 HUF
Libaleves fásgaluskával, zöldségekkel és zúzával <i>Goose soup with its gizzard, vegetables and noodles</i>	1300 HUF
Sólet füstölt libamellel és tojással <i>'Sólet' served with smoked goose breast and boiled eggs</i>	3100 HUF
Konfitált libacomb káposztás rétesel, tejszínes burgonyakrémmel <i>Goose leg confit with creamy mashed potatoes and cabbage strudel</i>	3600 HUF
Libamellfilé rozéra sütve, puliszkával és boros-almás szilvaraguval <i>Rose goose breast served with wine-apple-plum ragout and hominy</i>	3700 HUF
Libamellszeletek tárkonyos paradicsomöntettel, zelleres tagliatelle-vel <i>Goose medallions served with tarragon-tomato sauce and cellery tagliatelle</i>	3900 HUF
Libamáj édesköménnyel és málnával, újboros pecsenyelével, zöldhagymás blinis-vel <i>Goose liver with fennel and raspberry, beanplais gravy and green onion flapjack</i>	5200 HUF
Körtés-gesztenyés palacsinta, borsodóval <i>Pear-chestnut pancake with wine mousse</i>	1100 HUF

Újbor ajánlataink (2011): *New Wine recommandations*

	Üveg/0.75l <i>Bottle/0.75l</i>	Pohár/dl <i>Glass/dl</i>
Haraszthy Vallejo HVP Etyek–Budai Sir Irsai Cuvée 2011 - Haraszthy Pincészet (white)	3900 HUF	520 HUF
Vylyan Villányi Rosé 2011 - Vylyan Pincészet	4600 HUF	620 HUF
Demeter Egri Márton 2011 - Demeter Pincészet (red)	4400 HUF	590 HUF

12% felszolgálati díjat számítunk fel.
All food prices are subject to a 12% service charge.

Az árak tartalmazzák az ÁFA-t.
Prices include VAT %.