



# GÁLAMENÜK 2019.

## I.

bruttó 8 400 Ft/fő

Nyáregyházi borjúpástétom színes ropogós salátákkal és narancsos dresszingsel  
Erőleves fürjtojással  
Pisztrángfilé lazachabbal töltve, faszénen sült bélszín szelet,  
Pulyka java bundában sültve sajtos erdei gombamártással és vajas zöldségekkel  
valamint mandulás hercegnő burgonyával  
Gyümölcsös fagyaltkehely

## II.

bruttó 8 400 Ft

Serrano sonkarózsa balzsamecetes sárgadinnyével  
Konyakkal részegített spárgakrémleves pirított mandulával  
Rózsaszínre sült borjúermék színes-ízes gombákkal és tésztakosárban tálalt sült zöldségekkel, rizspudinggal,  
halvány zöldborsmártással  
Vaníliafagyalt erdeigyümölcs raguban

## III.

bruttó 9 975 Ft

Gyöngytyúkmellbe rejtett érlelt borsos libamájpástétom ropogós salátákkal  
mézes balzsamos öntettel  
Szarvastea vargányás gombócokkal  
Bélszínjava grillezett fűszeres rákkoronával, sajtos paraj pudinggal és burgonya tortával, vajas caprimártással  
Forró csokoládészüflé erdeigyümölcs raguval

## IV.

bruttó 14 175 Ft

Aszaltbarackos tokaji kacsamájpástétom ropogós salátával és menta zselével  
Ököruszály eszencia fürjtojással és benne főtt hússal  
Lazachabbal töltött pisztrángfilé citromos caprimártással rizs emelvényen  
Szegfűszeges rózsaszín szarvasgerinc vargányapudinggal, Serrano sonkachipsszel,  
vajás kerti zöldekkel, tejszínes burgonya tortával és balzsamos áfonyamártással  
Magyar sajtválogatás gyümölcsökkel  
Csokoládés csábítás (csokoládé fagyalt, tejcokoládés mousse, keserűcsokoládé ganache)