

***** ÜNNEPI ASZTAL *****

kínálatunkban az előételek egyszerre kerülnek az asztalra,
így mindenki kedve szerint válogathat belőle. Igazi sharing koncepció!

A MENÜ ÁRA 19.900 FT/FŐ
(minimum két fő részére, előrendeléssel)

MENÜ

+ SZIBÉRIAI TOKHAL KAVIÁR (30 gr) (opcionálisan választható +29.900 Ft/ adag)

ELŐÉTELEK

LAZACKAVIÁR (30 gr) klasszikus körettel, blinivel

MELEGEN FÜSTÖLT TOKHAL, diós zellersalátával

FÜSTÖLT LAZAC céklasalátával

PÁCOLT HERING vajjas burgonyával

VARGÁNYA "JULIENNE", sajttal és tejjöllel besütve

HÚSSAL TÖLTÖTT PIRÁSKI

HÚSSAL TÖLTÖTT PELMENYI

VÁLASZTHATÓ LEVESEK

SZOLJANKA leves vegyes hússal,
vagy

BORSCS LEVES céklával, marhahússal

VÁLASZTHATÓ FŐÉTELEK

MARHA SZTROGANOFF hajdinával
vagy

LAZAC "CÁRI RIZZSEL" és lazackaviárral

DESSZERT

MEDAVIK DESSZERT áfonya sorbet-val

******* FESTIVE TABLE MENU *******

In our Festive table menu we serve the starters in the middle of the table to share. It's a real sharing concept!

PRICE OF THE MENU 19.900 FT/PERSON
(by pre-order, for min. 2 person)

MENU

+ **SIBERIAN STURGEON CAVIAR (30 gr)** (optional for extra 29.900 Ft/ portion)

STARTERS

SALMON ROE (30 gr) with traditional garnishes, blini
WARM SMOKED STURGEON, celery salad with walnut
SMOKED SALMON with baked beetroot salad
MARINATED HERRING with butter potatoes
PORCINI "JULIENNE", baked with cheese and sour cream
MEAT-FILLED PIROSHKY
MEAT-FILLED PELMENI

SOUPS

SOLYANKA SOUP with mixed meats
or
BORSCHT SOUP with beetroot, beef

MAIN COURSES

BEEF STROGANOFF with buckwheat
or
SALMON WITH "TSAR RISOTTO" and salmon roe

DESSERT

MEDAVIK DESSERT with blueberry sorbet