

\*\*\*\*\* **ÜNNEPI ASZTAL** \*\*\*\*\*  
**FESTIVE TABLE MENU**

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)

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)

---

**MEIÜ**  
MENU

+ **SZIBÉRIAI TOKHAL KAVIÁR (30 gr)**  
(opcionálisan választható +29.900 Ft/ adag)  
+ *Siberian sturgeon caviar (30 gr)*  
(optional for extra 29.900 Ft/ portion)

**ELŐÉTELEK**  
STARTERS

**LAZACKAVIÁR (30 gr)** klasszikus körettel, blinivel  
*Salmon roe (30 gr) with traditional garnishes, blini*

**MELEGEN FÜSTÖLT TOKHAL, diós zellersalátával**  
*Warm smoked sturgeon, celery salad with walnut*

**FÜSTÖLT LAZAC** céklasalátával  
*Smoked salmon with baked beetroot salad*

**PÁCOLT HERING** vajjas burgonyával  
*Marinated herring with butter potatoes*

**VARGÁNYA "JULIENNE", sajttal és tejfőllel besütve**  
*Porcini "Julienne", baked with cheese and sour cream*

**HÚSSAL TÖLTÖTT PIRÁSKI**  
*Meat-filled piroshky*

**HÚSSAL TÖLTÖTT PELMENYI**  
*Meat-filled pelmeni*

**VÁLASZTHATÓ LEVESEK**  
OPTIONAL SOUPS

**SZOLJANKA** leves vegyes hússal,  
*Solyanka soup with mixed meats*  
vagy / or

**BORSCS LEVES** céklával, marhahússal  
*Borscht soup with beetroot, beef*

**VÁLASZTHATÓ FŐÉTELEK**  
OPTIONAL MAIN COURSES

**MARHA SZTROGANOFF**  
*Beef Stroganoff*  
vagy / or

**LAZAC "CÁRI RIZZSEL"** és lazackaviárral  
*Salmon with "TSAR Risotto" and salmon roe*

**DESSZERT**  
DESSERT

**MEDAVIK DESSZERT** áfonya sorbet-val  
*Medavik dessert with blueberry sorbet*