

***** **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)

4 fő rendelésnél ajándék egy üveg Russian Standard original 0,7L
One bottle of Russian Standard original 0,7L is included ordering
for 4 people

*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)

MENÜ
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 vajos 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