

benediction

the à la carte brunch

előételek

FÜSTÖLT LAZAC CARPACCIO
saját ikrájával, crème fraîche-sel
és zöldfűszerekkel
2 300

LIBAMÁJ TERRIN
pink grapefruit-tal
2 500

BURRATA
avokádóval és paradicsommal
1 850

ORGANIKUS CÉKLA SALÁTA
narancssal és friss kecskesajttal
1 800

kerülőutak

**TANYASI TOJÁS - AZ ÖN
KÉRÉSÉNEK MEGFELELŐEN**
2 tojás, kívánság szerint
elkészítve
1 250

**TÜKÖRTOJÁS ÉS
SZARVASGOMBA**
tejszínes bébispenóttal
linguine tésztán
1 850

TOJÁS „EN COCOTTE”
erdei gombával és Gruyère
sajttal
1 450

gofri & palacsinta

FRISS BOGYÓSGYÜMÖLCSÖK
és tejes fagyalt
1 500

BANÁN ÉS CRÈME BRÛLÉE
karamellizálva
1 500

CSOKOLÁDÉ ÉS KARAMELLA
vaníliafagyalttal
1 500

ÁFONYA ÉS MÁLNAVIRÁG MÉZ
crème fraîche-sel
1 500

benedict tojás

CLASSIC
spenót, sonka, buggyantott tojás,
hollandi mártás
1 250

ROPOGÓS BACON
gomba és rukkola
1 250

DEBRECENI
házi sertéskolbász lecsóval
1 860

ZÖLDSÉGES KERT
zöldspárga, gomba, rukkola, szarvasgomba
1 860

FÜSTÖLT LAZAC
spenót és rösztli burgonya
2 300

BÉCSI
rántott csirkemell és choron mártás
2 300

HÓRÁK
spárga és citromos - kapros hollandi
3 800

pezsgés

0,1 l pohár / 0,75 l palack

SAUSKA ROSÉ EXTRA BRUT, TOKAJ
1 600 / 11 200

SAUSKA EXTRA BRUT, TOKAJ
1 900 / 13 300

PAUL BARA BRUT RÉSERVE, BOUZY
2 400 / 16 800

POL ROGER BRUT RÉSERVE, EPERNEY
3 500 / 24 600

koktélok pick me up stílusban

HIDEAWAY
Tanquaray Rangpur, paradicsom, tipikus
Bloody Mary fűszerekkel
1 600

AWAKENING
Patron XO, házi gyömbérsör, friss narancs
1 800

MORNING SIDE CAR
Cognac, Grand Marnier, menta, citromfű
2 100

tenger gyümölcsei

FRISS FRANCIA OSZTRIGA
jégen, tradicionális körettel
1 200 / db

SÜLT OSZTRIGA „FLORENTINE”
spenóttal és hollandival
1 400 / db

FÉL TUCAT OSZTRIGA
kóstoló tál
5 900 / 6 db

kedvencek

MARHA FLAP STEAK
hagymával, paradicsommal
és avokádóval
3 100

BORJÚ BÉCSI
burgonyasalátával
2 450

KECSEGE
grillezett zöldhagymával,
gombával és burgonyával
2 800

édességek

HÁZI PÉKSÜTEMÉNYEK
780

GÖRÖG JOGHURT
gabonapehellyel és friss
gyümölcsökkel
950

SZEZONÁLIS GYÜMÖLCSÖK
citrom sorbet-val
1 540

SOMLÓI GALUSKA
1 250

CHOCO DESSERT
csokoládé, morzsatészta és
bogyósgyümölcsök
1 250

minden szombaton & vasárnap a The Living Room-ban

A feltüntetett árakra 12% szervízdíjat számolunk fel. Az árak forintban értendők és tartalmazzák az ÁFA-t.

F&B Manager: Tóth Zoltán
Executive Chef: Roland Holzer
The Living Room Manager: Vasi Gabriella