

Chef ajánlat

PÁSZTOROK ÉS JUHÁSZOK ÜNNEPE

Lendvai Levente őszi narratív séfajánlata

Október a Kárpát-medence legősibb pásztorhagyományát, a gazdasági év lezárását és az elcsendesedést hozza magával. Október 26-án, Dömötör napján a pásztorok és juhászok behajtották a nyájakat a legelőkről a téli szállásokra, elszámoltak a gazdákkal, és kezdetét vette a bőséges, napokig tartó dömötörözés. Lendvai Levente októberi séfajánlata előttük és e nemes tradíció előtt tiszteleg.

ELŐÉTEL

Márvány juhsajt sült céklasalátával
és kandírozott dióval

(6, 7, 8, 10, 12)

5800 Ft

MELEG ELŐÉTEL

Lassan sült ököruszály puliszkával
és savanyított szilvával

(7, 12)

5900 Ft

FŐÉTEL

Bárányhátszín égetett brokkolival,
mentavelutével és pisztáciával

(6, 7, 8, 9, 12)

16 500 Ft

DESSZERT

Karamellizált sűrített tej birsalmával
és rummal

(3, 6, 7, 12)

4200 Ft

Chef's offer

A CELEBRATION OF HERDSMEN AND SHEPHERDS

Lendvai Levente's Autumn Narrative Chef's Selection

October marks one of the Carpathian Basin's oldest pastoral traditions: the close of the farming year and the beginning of a quieter season. On 26 October, St Demetrius' Day, herdsmen and shepherds drove their flocks from the pastures to their winter quarters, settled accounts with the landowners, and began several days of abundant feasting. Levente Lendvai's October chef's selection pays tribute to them and to this time-honoured tradition.

STARTER

Sheep's blue cheese with roasted beetroot salad and candied walnuts

5800 HUF

(6, 7, 8, 10, 12)

HOT STARTER

Slow-roasted oxtail with polenta and pickled plums

5900 HUF

(7, 12)

MAIN COURSE

Lamb loin with charred broccoli, mint velouté and pistachios

16 500 HUF

(6, 7, 8, 9, 12)

DESSERT

Caramelised condensed milk with quince and rum

4200 HUF

(3, 6, 7, 12)