


ÖRÖKSÉGÜNK KÓSTOLÓMENÜ

Ismerje meg Magyarországot legjobb alapanyagain és autentikus ételein keresztül!
A VIRTU egy 4 vagy 6 fogásos kóstolómenüt kínál, amely a magyar kultúra és konyha legjavát mutatja be. Hozza ki a legtöbbet tartózkodásából, és fedezze fel kulináris örökségünket!

VÁLASZTHATÓ 4 VAGY 6 FOGÁSOS MENÜ

ÜDVÖZLŐFALATOK

JUHTÚRÓS KÖRÖZÖTT ÉDES KÁPIA PAPRIKÁVAL ÉS KAPORRAL (1, 3, 7, 10, 13)

PARADICSOMESSZENCIA EPERREL, SZILVAECETTEL ÉS KÁVÉOLAJJAL (12, )

ELSŐ FOGÁS

KACSAMÁJ TOKAJI ASZÚVAL ÉS ILONKA NÉNI KALÁCSÁVAL (1, 3, 5, 7, 8)

SOMLÓI APÁTSÁGI PINCE – OLASZRIZLING

LEVES

PALÓC MARHAGULYÁS SAVANYÍTOTT BABBAL ÉS SÜLT MARHAPOFÁVAL (1, 7, 9, 10, 12, 15)

GRÁL – KADARKA

FŐÉTEL (VÁLASZTHATÓ)

KESZTHELYI TOKHAL ORDASAJTOS NUDLIVAL,
KARFIOLLAL ÉS PEZSGÓMÁRTÁSSAL (1, 3, 4, 7, 12, 13)

SÜLT MALACKARAJ KÁPOSZTÁS TÉSztÁVAL
És REBARBARÁVAL (1, 3, 6, 7, 9, 10, 12)

(+)10 G TOKHALKAVIÁR (4) +14 000 FT

EDVI ILLÉS – RÓZSAKŐ

SEBESTYÉN – SZEKSZÁRDI BIKAVÉR

ELŐDESSZERT

EPERKRÉM FENYŐMÉZZEL ÉS CITROMVERBÉNÁVAL (3, 7)

DESSZERT

VIRTU SOMLÓI (1, 3, 7, 8, 12)

ZSIRAI – SZAMORODNI

6 FOGÁSOS MENÜ ESETÉN KIEGÉSZÍTŐ FOGÁSOK

MÁSODIK FOGÁS

NYÚLPÁSTÉTOM FRISS TAVASZI SALÁTACSORRAL ÉS HÁZI MEGGYES MUSTÁRRAL
(1, 3, 7, 9, 10, 12)

NEGYEDIK FOGÁS

ÚJBURGONYA FŐZELÉK TÖKÉLETES TOJÁSSAL ÉS MEDVEHAGYMÁVAL (3, 10)

4 fogásos kóstolómenü: 29 900 Ft / fő – borpárosítás – 19 000 Ft/fő

6 fogásos kóstolómenü: 39 900 Ft / fő – borpárosítás – 29 000 Ft/fő

Szívesen alkalmazkodunk egyedi étkezési igényhez.

A kóstolómenü esetén kérjük annak rendelését a teljes asztaltársaság részére.

ELŐÉTELEK

Kacsamáj Tokaji Aszúval és Ilonka néni kalácsával (1, 3, 5, 7, 8) »CHEF SIGNATURE	9700 Ft
Marhatatár füstölt tojássárgájával (1, 3, 6, 9, 10, 12)	8800 Ft
„Vizafogó aranya” – szibériai tokhalkaviár (10 g) ráksalátával (2, 3, 4, 10)	16 700 Ft
Sült padlizsánsaláta rukkolapestóval és tavaszi retekkel (1, 6, 10) 🍷	5300 Ft
Nyúlpástétom friss tavaszi salátacsokorral és házi meggyes mustárral (1, 3, 7, 9, 10, 12)	6800 Ft



A tokaji aszú öröksége

A tokaji aszút a világ egyik legjobb adottságokkal rendelkező nemes édes boraként tartják számon, előállításuk különleges folyamatot igényel.

A 17. századra már világhírű volt, és nem hiányozhatott az európai uralkodócsaládok asztaláról. Amikor XIV. Lajos megkóstolta a tokaji bort, a „királyok bora, borok királya” névvel illette.

Ilonka néni kalácsa

Lendvai Levente séf nagymamájának receptjén alapszik a VIRTU legendás házi kalácsa, amely mindig frissen készül kézzel dagasztott tésztából, a belsejébe pedig pirított fűszereket és vajat forgatnak.

LEVESEK

Palóc marhagulyás savanyított babbal és sült marhapofával (1, 7, 9, 10, 12, 15) »CHEF SIGNATURE	4900 Ft
Tavaszi zöldborsó-consommé petrezselyemmel és cukorborsóval (9) 🍷	4400 Ft



Leves, amelyet a „legnagyobb palóc” tiszteletére alkottak meg

A Palócföld a Mátrától és a Bükk-től északra fekvő területeket és az Ipoly völgyét foglalja magába. Az egyik legnagyobb magyar író, Mikszáth Kálmán is palóc származású, sok regényében szeretettel ír a helyiekről. Így nem meglepő, hogy az író születésnapján a legendás séf, Gundel János egy általa alkotott magyaros ízvilágú levessel köszöntötte fel, amit Palóc levesnek nevezett el. Mikszáthnak annyira ízlett a palócleves, hogy rögtön két tányérral szedett belőle.

Credo – Lendvai Levente

Hiszek a magyar konyhában, hogy több annál, mint amit ma ismerünk belőle: egy élő, sokszínű örökség, amely a régi határokon is túlmutat, összekötve nemzedékeket és tájakat. Nemcsak recepteket gyűjtök, hanem történeteket, hagyományokat, emlékeket is.

Hiszem, hogy egy chef csak akkor lehet igazán sikeres, ha tisztában van kulturális múltjával, és abból tudatosan építkezve formálja a jövőt. A múlt tisztelete és a jövő iránti felelősség egyaránt része a munkámnak.



FŐÉTELEK

Keszthelyi tokhal ordasajtós nudlival, karfiollal és pezsgőmártással (1, 3, 4, 7, 12, 13) »CHEF SIGNATURE	14 200 Ft
♦ Kaviár extra (10g Szibériai Tokhal) (4) + 14 000 Ft	
Posírozott fogas Kárpáti módra, szicíliai pirosrákkal és gombával töltött házi tésztával (1, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 12)	15 500 Ft
Házi derelye mogyorómisóval, sült zellerrel és fekete fokhagymával (1, 5, 6, 9, 13)	6800 Ft
Csirkemell sült brokkolival, szarvasgombával és krémes szárnyas veloutéval (7, 10, 12)	8900 Ft
Kacsamell narancsos cikoriával, krémes polentával és meggyel (7, 9, 12, 13)	12 600 Ft
Aurora saláta – római saláta citrusos vinaigrette-tel és pirított magvakkal (8, 9, 10)	4800 Ft
♦ Sült rákkal extra (2, 7) + 3300 Ft	
♦ Málnás kecskesajt extra (7) + 3000 Ft	
Sült malackaraj káposztás tésztával és rebarbarával (1, 3, 6, 7, 9, 10, 12)	11 500 Ft
Bélszín steak grillezett kacsamájjal, töltött portobelloval és burgonyapürével (6, 7, 9, 12)	19 500 Ft



Fogas Kárpáti módra

A „boldog békeidők” gasztronómiai remekműve, melyet Gundel János alkotott meg a 19. század végén. Az étel a hazai nemes halhúst ötvözi a francia konyha eleganciájával és a Kárpátok patakjaiban akkoriban még honos folyami rákokkal. A „Kárpáti” elnevezés a Tatra friss levegőjét és az arisztokrácia kedvelt üdülőhelyeinek luxusát idézte meg a pesti asztalokon.

VIRTU EXKLUZÍV & SZEZONÁLIS PRÉMIUMAJÁNLAT

Wagyu bélszín szarvasgombás burgonyapürével és pecsenyelével (6, 9, 12)	68 000 Ft
Wagyu rib-eye sült zöldségekkel és pecsenyelével (6, 9, 12)	56 000 Ft
Grillezett homár rákkal töltött káposztával (2, 3, 4, 7, 9, 13)	39 000 Ft

Somlói galuska – A magyarok kedvenc desszertje

A több szavazáson is a magyarok kedvencének választott desszert 1958-ban a brüsszeli világkiállításon mutatkozott be hatalmas sikerrel, szakmai díjjal is jutalmazták. A desszertet a Gundel étteremben alkotta meg Szőcs József Béla cukrászmester. A VIRTU Somlói a klasszikus somlói galuska elemeit idézi meg, ám különleges formában és textúrában. A tányéron három különálló desszertgömb található, amelyek mindegyike a somlói különböző rétegeit képviseli.



VIRTU RESTAURANT

Bármilyen ételallergia vagy összetevővel szembeni érzékenység esetén, kérjük, egyeztessen kollégáinkkal! Ételeink az összetevőként jelzett allergének mellett nyomokban tartalmazhatnak további allergéneket is.

Allergének: 1 glutén; 2 rákfélék; 3 tojás; 4 hal; 5 földimogyoró; 6 szójabab; 7 tej; 8 diófélék; 9 zeller; 10 mustár; 11 szezámmag; 12 kén-dioxid; 13 csillagfűrt; 14 puhatestűek; 15 csipős

Árunk forintban értendő, és az Áfát tartalmazza. A számla végösszegére 15% szervizdíjat számolunk fel.

Konyhafőnök: Lendvai Levente
„Young Chef of the Year – Michelin”