

Chef ajánlat

DŰLŐK ÉS NAPFÉNY

Lendvai Levente szeptemberi narratív séfajánlata

Szeptemberben a kora őszi fények lágyabbá, mélyebbé válnak a város felett, és a 28 emelet magasságban élénk tárló panoráma lassan a szüreti dűlők aranyló melegségét tükrözi vissza. Ebben a hónapban a VIRTU konyhája a hazai borkultúra legnemesebb hagyományait, a szüret várakozással teli pillanatait és az érett gyümölcsök koncentrált ízeit állítja a történet középpontjába. Lendvai Levente szeptemberi narratívája a szőlőskertek gazdagságáról, az elegáns savak és az érett textúrák harmóniájáról mesél – a magyar tájak kincseit a legkifinomultabb kortárs gasztronómia nyelvén megfogalmazva.

ELŐÉTEL

Nógrádi stracciatella vörös tonhallal,
portói redukcióval és fügével

(4, 6, 7, 12)

9500 Ft

LEVES VAGY MELEG ELŐÉTEL

Szőlőgazpacho kígyóuborkával
és kecskesajttal

(7, 9, 12)

3900 Ft

FŐÉTEL

Ördöghal rizlinges rizottóval, turbolyahabbal
és savanyított zöld szőlővel

(4, 6, 7, 12)

12 800 Ft

DESSZERT

Karamellás körtemousse tokaji
szamorodni-zselével

(1, 3, 7, 12)

4200 Ft

Chef's offer

VINEYARDS AND SUNLIGHT

Lendvai Levente's September Narrative Chef's Selection

In September, the early autumn light softens and deepens above the city, while the panorama unfolding from the 28th floor gradually begins to reflect the golden warmth of harvest-season vineyards. This month, VIRTU's kitchen brings Hungary's finest wine traditions, the anticipation of the harvest, and the concentrated flavours of ripe fruit to the heart of the story.

Lendvai Levente's September narrative celebrates the richness of the vineyards and the harmony of elegant acidity and ripe textures, expressing the treasures of the Hungarian landscape through the language of refined contemporary gastronomy.

STARTER

Nógrád stracciatella with red tuna, port reduction and figs

(4, 6, 7, 12)

9500 HUF

SOUP

Grape gazpacho with cucumber and goat cheese

(7, 9, 12)

3900 HUF

MAIN COURSE

Monkfish with riesling risotto, chervil foam, and pickled green grapes

(4, 6, 7, 12)

12 800 HUF

DESSERT

Pear mousse with caramel and Tokaji Szamorodni jelly

(1, 3, 7, 12)

4200 HUF