

MainStream

KITCHEN

VALENTINE'S DAY MENU

2025.02.14-02.16.

ELŐÉTEL / APPETIZER

Kecskesajt crème brûlée, eper,
karamellizált dió (3,7,8)

Goat cheese crème brûlée, strawberry,
caramelized walnut

4 900 HUF

LEVES / SOUP

Gomba consommé, szarvasgomba,
turbolya (vegan,6,9)

Mushroom consommé, truffle, chervil

3 800 HUF

FŐÉTEL / MAIN COURSE

Zellersteak, paszternák, gránátalma
(vegan, 5,6,9)

Celery steak, parsnip, pomegranate

5 200 HUF

Báránygerincfilé, cékla, szeder,
mogyoró (5,7,9,10)

Fillet of lamb rack, beetroot,
blackberry, hazelnut

9 900 HUF

DESSZERT / DESSERT

„Egy szál vörös rózsza” (1,3,7)

„A single red rose”

4 200 HUF

COCKTAILS

Sakura Kiss

Roku Gin, Amarena syrup, cherry
tonic, rose water, cherry, rose petal

4 900 HUF

Love Story

Finlandia lime, cucumber-basil
tonic, cucumber, rosemary,
strawberry

4 800 HUF

1 glutén • gluten

4 hal • fish

7 tej • milk

10 mustár • mustard

13 csillagfűt • lupine

2 rákfélék • crustaceans

5 földimogyoró • peanut

8 diófélék • nuts

11 szezámag • sesame

14 puhatestűek • molluscs

3 tojás • egg

6 szójabab • soy

9 zeller • celery

12 kén-dioxid, szulfitok • sulfites

Érvényes / valid from: 2025.02.14-02.16.

A számla végösszegéhez 15% szervizdíjat számolunk fel. • Bills will include an additional 15% service charge.