SZILVESZTERI KOLLEKCIÓ

2026. DECEMBER 31. – SZILVESZTERI À LA CARTE ÉTLAP

MEDITERRÁN ELEGANCIA, MAGYAR HAGYOMÁNYOKKAL

ELŐÉTELEK

KÉKÚSZÓJÚ TONHAL OSCIETRA KAVIÁRRAL — 11 990 Ft
kékúszójútonhal-tatár | Oscietra-kaviár | avokádóhab | citrusgyöngyök | briósropogós

❄ **LIBAMÁJ-CANNELLONI** — 10 990 Ft
libamájparfé | tokaji boros almakompót | diópraliné | briósmorzsa | érlelt balzsamecet

SZENT JAKAB-KAGYLÓ ÉS KARFIOL-ROYALE — 10 990 Ft
pirított Szent Jakab-kagyló | karfiolkrém | barnított vaj | kaviármártás | pirított mogyorómorzsa

CARABINERO GARNÉLA PIL-PIL MÓDRA — 12 990 Ft
mediterrán vörös garnéla | fokhagymás, chilis vaj | grillezett focaccia | selymes homárbisque

❄ **LANGUSZTINBISQUE** — 10 990 Ft
sült langusztinfarok | pezsgős bisque | sáfrány | édeskömény | zöldfűszerolaj

FŐÉTELEK

ROZMARINGOS BÁRÁNYGERINC — 24 990 Ft
rozmaringgal sült báránygerinc | konfitált bárányhasaalja | fehérbab-velouté | grillezett padlizsán | fekete olívás jus

JOSPER SURF & TURF — 26 990 Ft
marhabélszín | óriás tigrisrák | szarvasgombás burgonyapüré | homárvaj | borjújus

FÜSTÖLT SZARVASGERINC JOSPERBŐL — 22 990 Ft
füstölt szarvasgerinc | libamájas krokett | paszternákkrém | párolt zsenge cékla | borókás-szedres jus

❄ **MEDITERRÁN ROMBUSZHAL** — 22 990 Ft
sült rombuszhalfilé | kagylóragu | sáfrányos velouté | konfitált koktélparadicsom

HOMÁROS-KIRÁLYRÁKOS RIZOTTÓ — 19 990 Ft
vajban posírozott homár | királyrákhús | champagne-i bisque | Parmigiano Reggiano | snidling

KÉRJÜK, AMENNYIBEN ÉTELALLERGIÁJA VAGY SPECIÁLIS ÉTRENDI IGÉNYE VAN, JELEZZE KOLLÉGÁINKNAK,
AKIK KÉSZSÉGGEL TÁJÉKOZTATJÁK ÉTELEINK ÖSSZETEVŐIRŐL.
TÁJÉKOZTATJUK, HOGY A FELTÜNTETETT ÁRAK NEM TARTALMAZZÁK A 15% SZERVIZDÍJAT.

KÉT SZEMÉLYRE AJÁNLVA

AGOS ÉJFÉLI GRILLÉLMÉNY KÉT FŐRE — 49 990 Ft
Josper grillen sült Angus bélszínérmék | kacsamell | óriás tigrisrák | Ibérico secreto |
szarvasgombás hasábburgonya | grillezett szezonális zöldségek | chimichurri | zöldborsmártás

JOSPEREN GRILLEZETT POLIPPAL — +5 990 Ft

KÖRETEK

FEKETE SZARVASGOMBÁS HASÁBBURGONYA — 3 990 Ft
parmezán | petrezselyem

BURGONYA-MILLE-FEUILLE — 3 990 Ft
Gruyère sajt | kakukkfüves vaj

JOSPEREN GRILLEZETT SPÁRGA — 4 490 Ft
citromos beurre noisette

TÉLI KERTI SALÁTA — 3 490 Ft
salátalevelek | gránátalma | kandírozott dió | citrusos vinaigrette

DESSZERTEK

ÉJFÉLI VISSZASZÁMLÁLÁS — 6 490 Ft
étcsokoládé-gömb | pezsgőmousse | málnabetét |
asztalnál a desszertre öntött meleg Valrhona csokoládészósz

FEKETE-ERDŐ ROYALE — 5 490 Ft
Valrhona csokoládémousse | Amarena cseresznye | cseresznyés-likőrös krém | csokoládés piskóta | aranylap

PISZTÁCIÁS-MÁLNÁS ÉCLAIR — 5 290 Ft
szicíliai pisztáciakrém | málnakonfit | fehércsokoládé-glazúr

TOKAJI ASZÚ BABA — 5 490 Ft
tokaji aszúban áztatott baba | vaníliás diplomatakrém | kandírozott citrusok

A SÉF AJÁNLÁSÁVAL

EXKLUZÍV ÜNNEPI MENÜ
Libamáj-cannelloni
Rozmaringos báránygerinc
Éjféli visszaszámlálás
39 990 Ft / fő

FELEJTHETETLEN ÉJFÉLI ÉLMÉNY
Kékúszójú tonhal Oscietra kaviárral
Josper Surf & Turf
Éjféli visszaszámlálás
49 990 Ft / fő

KÉRJÜK, AMENNYIBEN ÉTELALLERGIÁJA VAGY SPECIÁLIS ÉTRENDI IGÉNYE VAN, JELEZZE KOLLÉGÁINKNAK,
AKIK KÉSZSÉGGEL TÁJÉKOZTATJÁK ÉTELEINK ÖSSZETEVŐIRŐL.
TÁJÉKOZTATJUK, HOGY A FELTÜNTETETT ÁRAK NEM TARTALMAZZÁK A 15% SZERVIZDÍJAT.