

Szeretettel köszöntjük a Villa Medici Étteremben!

Welcome in the Villa Medici Restaurant!

Herzlich willkommen in dem Villa Medici Restaurant!

...

Akik az Ön ételeit elkészítik:

Your meals will be prepared by:

Kerekes István

Kéthely Norbert

Fityó Gábor

Góger Ádám

Koltai Zsolt Dávid

Poór Dzsesszika

...

Árainkra 13%-os szervizdíjat számítunk fel.

We add 13% service fee to our prices.

Wir berechnen 13% Servicegebühren auf unsere Preise.

Menü A

Amuse bouche

...

Vargányakrémleves Villa Medici módra

...

Borjúpofa és borjúbríz illatos fűszerágyon
gratinírozott burgonyával, zöldségekkel

...

Francia aprópalacsinta a vendég előtt flambírozva,
vanília fagyalattal

Menüár : 19.800.-

Menü B

Amuse bouche

...

Erőleves velős raviolival, zöldség julienne-nel –
tányérhús és torma mousse

...

Óriássajtban forgatott házi tagliatelle
szarvasgombával

...

Gránitlapon sült fűrj, libamájjal és vargányával töltve,
karfiolpürével

...

Trois chocolate

Menüár : 23.900.-

A menüajánlatokat Séfünk úgy állította össze,
hogy azok Önöknek a legteljesebb
gasztronómiai élményt nyújtsák.
A menüben történő változtatásra nincs lehetőség.

Éttermünk különleges ételei a vendég előtt készítve:

Aranydurbincs citrusos sókabátban sütv,
Vendég előtt filézve, zöldségekkel,
fokhagymás olívaolajjal, vajás burgonyával

9.300.-

...

„ Kacsa présben ” - kacsa egészben sütv,
2 személyre, két ütemben tálalva,
párolt káposztával, burgonyával,
aszalt szilvás polentával

19.500.-

Menu A

Amuse bouche

...

Porcini cream soup á la Villa Medici

...

Veal cheek and veal brisket on a bed of fragrant spices
with gratin potatoes and vegetables

...

French small pancake flambéed in front of the guest
with vanilla ice cream

Price of the menu : 19.800.-

Menu B

Amuse bouche

...

Bouillon with pithy ravioli and vegetable julienne -
plate meat and horseradish mousse

...

Tagliatelle rolled into handmade grand cheese,
with truffle

...

Quail roasted on granite slab,
stuffed with goose liver and porcini mushrooms,
cauliflower puree

...

Trois chocolate

Price of the menu : 23.900.-

Our Chef has compiled the meals in order
to provide a complete gastronomic experience.
Changes in the menu sets are not possible.

Special dishes of our restaurant prepared in front of the guest:

Gilt-head seabream fried in a citrus salt coat,
filleted in front of the guest, vegetables, oliven oil with garlic, potato

9.300.-

...

„Duck in press“ – roasted duck in whole, served in 2 parts,
with stewed cabbage, potatoes, polenta with plum

(for 2 people)

19.500.-

Menü A

Amuse bouche

...

Steinpilz-Cremesuppe à la Villa Medici

...

Kalbsbäckchen und Kalbsbröste auf einem duftenden Gewürzbett
mit gratinierten Kartoffeln und Gemüse

...

Französische Palatschinken vor dem Gast flambiert,
Vanillen Eis

Preis des Menüs: 19.800.-

Menü B

Amuse bouche

...

Consommé und mit Mark gefülltem Ravioli,
Gemüse Julienne – Tafelspitz und Kren Mousse

...

Tagliatelle in riesiger Handwerk Käse gedreht, Trüffel

...

Auf Granitplatte gebratene Wachtel,
gefüllt mit Gänseleber und Steinpilzen,
Blumenkohlpüree

...

Trois chocolate

Preis des Menüs: 23.900.-

Die Menüangebote wurden durch
unseren Chef so zusammengestellt, dass sie für Sie
das perfekte gastronomische Erlebnis bieten.
Es besteht keine Möglichkeit für eine Änderung im Menü.

Unsere, vor dem Gast vorbereitete Spezialitäten:

Goldbrasse gebraten in einem Zitronensalzmantel, filetiert vor dem Gast,
Gemüse, Olivenöl mit Knoblauch, Kartoffel

9.300.-

...

„Ente in Presse“ – Gebratene Ente insgesamt, serviert in 2 Teilen, mit
gedünstetem Kohl, Kartoffeln, Polenta mit Backpflaumen
(für 2 Gäste)

19.500.-