

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  
Koltai Zsolt Dávid  
Us Zoltán  
Faller Dániel  
Poór Dzsesszika  
Dan Klarissza

...

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 4.800.-

...

Borjúpofa és borjúbríz illatos fűszerágyon  
gratinírozott burgonyával, zöldségekkel 9.300.-

...

Francia aprópalacsinta a vendég előtt flambírozva,  
vanília fagyalattal 3.800.-

Menüár : 17.900.-

## Menü B

### Amuse bouche

...

Erőleves velős raviolival, zöldség julienne-nel –  
tányérhús és torma mousse 3.400.-

...

Óriássajtban forgatott házi tagliatelle  
szarvasgombával 6.800.-

...

Gránitlapon sült fürj,  
libamájjal és vargányával töltve, karfiolpürével 9.300.-

...

Trois chocolate 3.800.-

Menüár : 23.300.-

Éttermünk különleges ételei a vendég előtt készítve:

Aranydurbincs citrusos sókabátban sütvé,  
Vendég előtt filézve, zöldségekkel,  
fokhagymás olívaolajjal, vajás burgonyával  
(elkészítési idő: 40 perc)

9.300.-

...

„ Kacsa présben ”- kacsa egészben sütvé,  
2 személyre, két ütemben tálalva,  
párolt káposztával, burgonyával,  
aszalt szilvás polentával  
(6 órás előrendeléssel)

19.500.-

## Menu A

### Amuse bouche

...

Porcini cream soup á la Villa Medici 4.800.-

...

Veal cheek and veal brisket on a bed of fragrant spices  
with gratin potatoes and vegetables 9.300.-

...

French small pancake flambé in front of the guest  
with vanilla ice cream 3.800.-

Price of the menu : 17.900.-

## Menu B

### Amuse bouche

...

Bouillon with pithy ravioli and vegetable julienne -  
plate meat and horseradish mousse 3.400.-

...

Tagliatelle rolled into handmade grand cheese,  
with truffle 6.800.-

...

Quail roasted on granite slab,  
stuffed with goose liver and porcini mushrooms,  
cauliflower puree 9.300.-

...

Trois chocolate 3.800.-

Price of the menu : 23.300.-

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  
(preparation time: 40 minutes)

9.300.-

...

„Duck in press“ – roasted duck in whole, served in 2 parts,  
with stewed cabbage, potatoes, polenta with plum  
(for 2 people, with an 6 hour preorder)

19.500.-

## Menü A

### Amuse bouche

...

Steinpilz-Cremesuppe à la Villa Medici 4.800.-

...

Kalbsbäckchen und Kalbsbrüste auf einem duftenden Gewürzbett  
mit gratinierten Kartoffeln und Gemüse 9.300.-

...

Französische Palatschinken vor dem Gast flambiert,  
Vanillen Eis 3.800.-

Preis des Menüs: 17.900.-

## Menü B

### Amuse bouche

...

Consommé und mit Mark gefülltem Ravioli,  
Gemüse Julienne – Tafelspitz und Kren Mousse 3.400.-

...

Tagliatelle in riesiger Handwerk Käse gedreht, Trüffel 6.800.-

...

Auf Granitplatte gebratene Wachtel,  
gefüllt mit Gänseleber und Steinpilzen,  
Blumenkohlpüree 9.300.-

...

Trois chocolate 3.800.-

Preis des Menüs: 23.300.-

Unsere, vor dem Gast vorbereitete Spezialitäten:

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

(Zeit der Vorbereitung: 40 Minuten)

9.300.-

...

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

(für 2 Menschen, im Fall 6 Stunden Vorbestellung)

19.500.-