

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
Döbrönte Dávid
Poór Dzsesszika
Tóth Klarissza

...

Árainkra 13%-os szervizdíjat számítunk fel.

We add 13% service fee to our prices.

Wir berechnen 13% Servicegebühren auf unsere Preise.

Hideg előételek

Kacsamáj pástétom (torchon), pisztáciás babkával,
rebarbarás eperraguval, Tokajis mangóhabbal

6.900.-

...

Tigrisrák ragu (ceviche) avokádókrémmel,
citromfüves mikrosalátával, kapros uborka emulzióval

6.900.-

Levesek

Vargányakrémleves Villa Medici módra

4.800.-

...

Paradicsom consommé ricottás raviolival,
füstölt tokhal tatárral

3.100.-

Meleg előételek

Óriássajtban forgatott házi tagliatelle
szarvasgombával

5.800.-

...

Marinírozott sertés császár burgonyarétessel,
fermentált kápia paprikával, tormával

5.800.-

Főételek

Borjú Bécsi és borjúláb rántva
parmezános francia burgonyapürével,
sós citrommal, lestyán majonézzel

7.300.-

...

Bárány keresztfartó illatos fűszerágyon
gratinrozott burgonyával, zöldségekkel

8.300.-

...

Fürjmell és pankómorzsás comb szarvasgombás hajdinával,
sült zellerpürével, cseresznye chutney-val, kávé jus-sal

8.900.-

...

Meleg bélszín carpaccio bébi zöldségekkel,
petrezselymes burgonyával, béarni mártással

8.200.-

...

Füstölt vöröstonhal steak feketegyökér pürével,
chorrizo morzsával, kaviárral és Beurre Blanc mártással

8.200.-

Vendég előtt készített főételeink

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.-

Desszertek

Francia aprópalacsinta a Vendég előtt flambírozva,
vanília fagyalattal

3.800.-

...

Csokoládés meggy mousse, sóskaramellával

3.500.-

Menü A

Kacsamáj pástétom (torchon), piztáciás babkával,
rebarbarás eperraguval, Tokajis mangóhabbal

...

Paradicsom consommé ricottás raviolival,
füstölt tokhal tatárral

...

Óriássajtban forgatott házi tagliatelle
szarvasgombával

...

Borjú Bécsi és borjúláb rántva, parmezános francia burgonyapürével,
sós citrommal, lestyán majonézzel

...

Francia aprópalacsinta a Vendég előtt flambírozva,
vanília fagyalattal

Menüár : 23.900.-

.....

Menü B

Tigrisrák ragu (ceviche) avokádókrémmel,
citromfüves mikrosalátával, kapros uborka emulzióval

...

Vargánykrémleves Villa Medici módra

...

Marinírozott sertés császár burgonyarétesssel,
fermentált kápia paprikával, tormával

...

Füstölt vöröstonhal steak feketegyökér pürével,
chorrizo morzsával, kaviárral és Beurre Blanc mártással

...

Csokoládés meggy mousse, sóskaramellával

Menüár : 26.900.-

Starters

Duck liver pate (torchon), with pistachio babka,
with rhubarb strawberry ragu, Tokaji mango mousse

6.900.-

...

Tiger crab ragu (ceviche) with avocado cream,
lemongrass microsalad, dill cucumber emulsion

6.900.-

Soups

Porcini cream soup á la Villa Medici

4.800.-

...

Tomato consommé with ricotta ravioli
and smoked sturgeon tartare

3.100.-

Warm appetizers

Handmade tagliatelle rolled into grand cheese,
with truffle

5.800.-

...

Marinated pork emperor meat with potato strudel,
fermented bell pepper and horseradish

5.800.-

Main dishes

Wiener schnitzel and deep-fried veal leg
with parmesan French mashed potatoes,
salty lemon and lestyran mayonnaise

7.300.-

...

Lamb loin on a bed of fragrant spices
with gratinated potatoes and vegetables

8.300.-

...

Quail breast and thigh with truffle buckwheat,
fried celery puree, cherry chutney, coffee jus

8.900.-

...

Warm veal carpaccio with baby vegetables,
potatoes with parsley, Bearnaise sauce

8.200.-

...

Smoked red tuna steak with black root puree,
with chorizo crumbs, caviar and Beurre Blanc sauce

8.200.-

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

Golden bream baked in a citrus salt coat, filleted in front of the guest,
with vegetables, olive oil with garlic, potatoes with butter
(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.-

Desserts

French small pancakes flambéed in front of the Guest,
with vanilla ice cream

3.800.-

...

Chocolate cherry mousse with salted caramel

3.500.-

Menu A

Duck liver pate (torchon), with pistachio beans,
with rhubarb strawberry ragu, Tokaji mango mousse

...

Tomato consommé with ricotta ravioli,
smoked sturgeon with tartare

...

Tagliatelle rolled into handmade grand cheese,
with truffle

...

Veal Vienna and deep-fried veal leg
with parmesan French mashed potatoes,
with salty lemon, Lestyán mayonnaise

...

French small pancakes flambéed in front of the Guest,
with vanilla ice cream

Price of the menu : 23.900.-

.....

Menu B

Tiger crab ragu (ceviche) with avocado cream,
with lemon grass microsalad, dill cucumber emulsion

...

Porcini cream soup á la Villa Medici

...

Marinated pork emperor with potato strudel,
fermented kápia with paprika and horseradish

...

Smoked red tuna steak with black root puree,
with chorizo crumbs, caviar and Beurre Blanc sauce

...

Chocolate cherry mousse with salted caramel

Price of the menu : 26.900.-

Kalte Vorspeisen

Entenleberpastete (torchon), mit Pistazienbohnen,
Rhabarber mit Erdbeerragout, Tokaji mit Mango-Mousse

6.900.-

...

Tigerkrabbe ragout (ceviche) mit Avocado-creme,
mit Zitronengras-Mikrosalat, Dill mit Gurkenemulsion

6.900.-

Suppen

Steinpilz-Cremesuppe à la Villa Medici

4.800.-

...

Tomaten-Consommé mit Ricotta-Ravioli,
geräucherter Stör mit Tartar

3.100.-

Heiße Vorspeisen

Tagliatelle in riesiger Handwerk Käse gedreht, Trüffel

5.800.-

...

Mariniertes Kaiserschwein mit Kartoffelstrudel,
mit fermentierter roter Paprika, mit Meerrettich

5.800.-

Hauptgerichte

Gerbratene Kalb Wiener und Kalbsfüße
Parmesan mit französischem Kartoffelpüree,
mit salziger Zitrone, Liebstöckel mit Majonese

7.300.-

...

Lammbürzel auf duftendem Gewürzbett
mit gratinierten Kartoffeln, mit Gemüse

8.300.-

...

Wachtelbrust und -schenkel mit getrüffeltem Buchweizen,
mit gebratenem Selleriepüree, Chutney mit Kirschen, Kaffee Jus

8.900.-

...

Warmes Lenden-Carpaccio mit Babygemüse,
mit Petersilien-Kartoffeln, mit Berner Sauce

8.200.-

...

Geräuchertes Rotbarschsteak mit Schwarzwurzelpüree,
Chorrizo mit Semmelbröseln, Kaviar und Beurre Blanc Sauce

8.200.-

Hauptgerichte vor den Gästen zubereitet

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.-

Desserts

Französische Palatschinken vor dem Gast flambiert,

Vanillen Eis

3.800.-

...

Sauerkirsche Mousse mit Schokolade, mit salzigem Karamell

3.500.-

Menü A

Entenleberpastete (torchon), mit Pistazienbohnen,
Rhabarber mit Erdbeerragout, Tokaji mit Mango-Mousse

...

Tomaten-Consommé mit Ricotta-Ravioli,
geräucherter Stör mit Tartar

...

Tagliatelle in riesiger Handwerk Käse gedreht, Trüffel

...

Gerbratene Kalb Wiener und Kalbsfüße
Parmesan mit französischem Kartoffelpüree,
mit salziger Zitrone, Liebstöckel mit Majonese

...

Französische Palatschinken vor dem Gast flambiert,
Vanillen Eis

Menüpreis : 23.900.-

.....

Menü B

Tigerkrabbe ragout (ceviche) mit Avocadocreme,
mit Zitronengras-Mikrosalat, Dill mit Gurkenemulsion

...

Steinpilz-Cremesuppe à la Villa Medici

...

Mariniertes Kaiserschwein mit Kartoffelstrudel,
mit fermentierter roter Paprika, mit Meerrettich

...

Geräuchertes Rotbarschsteak mit Schwarzwurzelpüree,
Chorizo mit Semmelbröseln, Kaviar und Beurre Blanc Sauce

...

Sauerkirsche Mousse mit Schokolade, mit salzigem Karamell

Menüpreis : 26.900.-