

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  
Döbrönte Dávid  
Hamrik Anita  
Poór Dzsesszika  
Dan Klarissza

...

Árainkra 13% szervizdíjat számítunk fel.

We add 13% service fee to our prices.

Wir berechnen 13% Servicegebühren auf unsere Preise.

## Hideg előételek

Tokhal mozaik aludttejes panna cotta-val,  
ánizskapor emulzióval, turbolyás-sajtos karalábé raviolival

5.300.-

...

Kacsamáj mousse és terrine matcha ropogóssal,  
mézgyönggyel, málnával, panettone-val

5.800.-

## Levesek

Vargányakrémleves Villa Medici módra  
(libamáj, bébi spenót, vargányagomba)

4.800.-

...

Kakukkfüves fácán consommé (fridatto)  
fürjtojással, zöldségekkel

3.600.-

...

Halleves királyrákkal, fésűkagylóval, ördöghallal

4.850,-

## Meleg előétel

Óriássajtban forgatott házi tagliatelle szarvasgombával

6.800.-

## Főételek

Lazac filé és fekete kagyló fodros kellel,  
kapos rizlingmártással, fekete tagliolini-vel

8.200.-

...

Fürj és őz kecskesajtos polentával, fava babbal,  
Primitivo redukcióval

8.800.-

...

Iberico szűz kolbászmorzsában, égetett karfiollal,  
Anna burgonyával, demi-glace-zal

8.800.-

...

Bélszínsteak libamájjal, vargánya gombával,  
zöldborsó pürével, chips burgonyával

11.800.-

## Desszertek

Trois chocolat

2.800.-

...

Somlói galuska (ahogy mi készítjük)

2.800.-

...

Kókusz panna cotta mangó mousse-szal, mandula morzsával

3.200.-

## Vendég előtt készített főételeink

Aranydurbincs citrusos sókabátban sütvé, Vendég előtt filézve,  
zöldségekkel, fokhagymás olívaolajjal, vajas 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.-

## Menü A

### *Villa Medici « Classic »*

Vargányakrémleves Villa Medici módra

...

Óriássajtban forgatott házi tagliatelle szarvasgombával

...

Bélszínsteak libamájjal, vargánya gombával,  
zöldborsó pürével, chips burgonyával

...

Trois chocolat

*Menüár : 26.200.-*

## Menü B

Tokhal mozaik aludttejes panna cotta-val,  
ánizskapor emulzióval, turbolyás-sajtos karalábé raviolival

...

Kakukkfüves fácán consommé (fridatto)  
fürjtojással, zöldségekkel

...

Lazac filé és fekete kagyló fodros kellel,  
kapros rizlingmártással, fekete tagliolini-vel

...

Kókusz panna cotta mangó mousse-szal, mandula morzsával

*Menüár : 20.300.-*

.....

## Menü C

Kacsamáj mousse és terrine matcha ropogóssal,  
mézgyönggyel, málnával, panettone-val

...

Halleves királyrákkal, fésűkagylóval, ördöghallal

...

Iberico szűz kolbászmorzsában, égetett karfiollal,  
Anna burgonyával, demi-glance-szal

...

Somlói galuska (ahogyan mi készítjük)

*Menüár : 22.250.-*