

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

Vöröstonhal tatár avokádósalátával, marinírozott garnélarákokkal,
kapor-majonézzel

5.300.-

...

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

5.800.-

Levesek

Vargánykrémleves 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.-

...

Rákóczi túrós

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

Vöröstonhal tatár avokádósalátával, marinírozott garnélarákokkal,
kapor-majonézzel

...

Kakukkfüves fácán consommé (fridatto)
fürjtojással, zöldségekkel

...

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

...

Rákóczi túrós

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-glace-szal

...

Somlói galuska (ahogyan mi készítjük)

Menüár : 22.250.-