

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
Vaczkó Máté

...

Árainkra 13% szervizdíjat számítunk fel.

We add 13% service fee to our prices.

Wir berechnen 13% Servicegebühren auf unsere Preise.

Hideg előételek

Marinált lazacpisztráng lime habbal, kápia paprikakrémmel

5.860.-

...

Kacsamáj terrine Tokaji gyöngyökkel, brióssal

5.960.-

Levesek

Vargányakrémleves Villa Medici módra

(libamáj, bébi spenót, vargányagomba)

4.800.-

...

Marha consommé wagyu carpaccioval, tortellinivel,

zöldségekkel, zöldhagyma-olajjal

4.700.-

Meleg előételek

Grillezett polip és Szt. Jakab-kagyló beluga lencsével,

wakame-val, szezámmagos chips-szel

6.800.-

...

Óriás sajtban forgatott házi tagliatelle szarvasgombával

6.800.-

Főételek

Vöröstonhal steak rák sabayonnal, cukkinis pitével,
fekete gyökérrel, tápióka ropogóssal

7.900.-

...

Gyöngytyúk turbolyás karalábé textúrákkal, kecskesajt habbal

7.800.-

...

Mangalica szűz füstölt tojással, szarvasgombás zellerpürével,
zöldségekkel, fondant burgonyával

8.500.-

...

New York Strip hátszín borjúnyelvvel, krémes polentával,
kukoricával, erdei gombákkal

13.800.-

Desszertek

Trois chocolat

2.800.-

...

Somlói galuska (ahogyan mi készítjük)

2.800.-

...

Citrom panna cotta mandulamorzsával, aperol zselével,
menta gyönggyel /vegán/

2.800.-

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

Marinált lazacpisztráng lime habbal, kápia paprikakrémmel

...

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

...

Gyöngytyúk turbolyás karalábé textúrákkal, kecskesajt habbal

...

Somlói galuska (ahogyan mi készítjük)

Menüár : 19.200.-

Menü B

Kacsamáj terrine Tokaji gyöngyökkel, brióssal

...

Marha consommé wagyu carpaccioval, tortellinivel,
zöldségekkel, zöldhagyma-olajjal

...

Óriás sajtban forgatott házi tagliatelle szarvasgombával

...

Vöröstonhal steak rák sabayonnal, cukkinis pitével,
fekete gyökérrel, tápióka ropogóssal

...

Citrom panna cotta mandulamorzsával, aperol zselével,
menta gyönggyel /vegán/

Menüár : 25.500.-