

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

Tigrisrák carpaccio ánizskapor panna cottával,
paradicsomhabbal, focacciával

5.860.-

...

Szarvasgombás kacsamájtorta tokaji habbal,
csipkebogyókrémmel töltött piskótával

6.500.-

Levesek

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

4.980.-

...

Ökörszály leves marhatatárral, zöldségekkel, töltött tésztával

4.700.-

Meleg előételek

Grillezett polip és Szt. Jakab-kagyló beluga lencsével,
wakame-val, szezámragos chips-szel

7.800.-

...

Óriás sajtban forgatott házi tagliatelle szarvasgombával

7.800.-

Főételek

Vöröstonhal dashi beurre blanc-nal, kaviárral,
gombás raviolival, rizschipszel

8.900.-

...

Zöldfűszerágyon sült bébi csirke céklával, paszternákkal, batátával

8.200.-

...

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

8.900.-

...

Bélszín steak libamájjal, borsótextúrákkal, sütőtökkel, Porto-i mártással

14.800.-

Desszertek

Trois chocolat

3.200.-

...

Somlói galuska (ahogyan mi készítjük)

3.200.-

...

Panna cotta tonkababbal, almaraguval, whiskey-habbal, mandulamorzssával

3.200.-

Vendég előtt készített főételeink

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

10.800.-

...

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

19.500.-

Menü A

Szarvasgombás kacsamájtorta tokaji habbal,
csipkebogyókrémmei töltött piskótával

...

Ököruszály leves marhatatárral, zöldségekkel, töltött tésztával

...

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

...

Trois chocolat

Menüár : 21.900.-

Menü B

Tigrisrák carpaccio ánizskapor panna cottával,
paradicsomhabbal, focacciával

...

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

...

Vöröstonhal dashi beurre blanc-nal, kaviárral,
gombás raviolival, rizschipszel

...

Panna cotta tonkababbal, almaraguval, whiskey-habbal, mandulamorzssával

Menüár : 21.800.-

Menü C

Ökörszály leves marhatatárral, zöldségekkel, töltött tésztával

...

Óriás sajtban forgatott házi tagliatelle szarvasgombával

...

Zöldfűszerágyon sült bébi csirke céklával, paszternákkal, batátával

...

Somlói galuska (ahogyan mi készítjük)

Menüár : 22.500.-