

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:

Faller Dániel
Kerekes István
Kéthely Norbert
Koltai Zsolt Dávid
Poór Dzsesszika
Vaczkó Máté
Sady Sándor

...

Árainkra 15% szervizdíjat számítunk fel.

We add 15% service fee to our prices.

Wir berechnen 15% Servicegebühren auf unsere Preise.

Hideg előételek

Kacsamáj paté, sült cseresznyével, pisztáciával és sós kaláccsal

6.500,-

...

Marha picanha kefires paradicsomvízzel, mustársalátával és kapribogyóval

4.800,-

Levesek

Marha consommé angolotti tésztával és tavaszi zöldségekkel

3.850,-

...

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

4.980,-

...

Vargánya krémleves friss vargányával, bébi spenóttal húsmentesen

4.980,-

Meleg előételek

Szt. Jakab-kagyló barna vajjal, grillezett cikóriával, cézár öntettel
és matuzsálem sajttal

6.300,-

...

Grillezett spárga, hollandi mártással, spárgaveloutével és mandulával

4.800,-

...

Óriás sajtban forgatott házi tagliatelle szarvasgombával

7.800,-

Főételek

Vajhal steak, sós mángolddal töltött tortellinivel,
citromos vajmártással

8.200,-

...

Töltött kacsacomb préselt burgonyával, káposztakrémmel
és ropogós lilakáposztával

7.800,-

...

Mangalica csontos karaj grillezett füstölt répával,
póréhagyma-majonézzel és sóska veloutével

8.200,-

...

Szarvas bélszín vajos tésztában, erdei gombákkal, mangalica sonkával,
lencse frissítővel és jus-vel

12.900,-

...

Zellersteak bazsalikomos-mentás mustársalátával, kumkvattal és chilivel

6.800,-

Desszertek

Trois chocolat

3.200,-

...

Képviselő fánk, kókusz, mangó

3.200,-

...

Csokoládé mousse sós eperrel /vegán/

3.200,-

Vendég előtt készített főételeink

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

12.800.-

...

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

21.500.-

Menü A

- Marha picanha kefires paradicsomvízzel, mustársalátával
és kapribogyóval
- Vargányakrémleves Villa Medici módra
(libamáj, bébi spenót, vargányagomba)
- Óriás sajtban forgatott házi tagliatelle szarvasgombával
- Mangalica csontos karaj grillezett füstölt répával,
póréhagyma-majonézzel és sóska veloutéval
- Trois chocolat

Ár: 26.000 Ft

Menü B

- Kacsamáj paté, sült cseresznyével, piztáciával és sós kaláccsal
- Marha consommé angolotti tésztával és tavaszi zöldségekkel
- Grillezett spárga, hollandi mártással, spárgaveloutével és mandulával
- Töltött kacsacomb préselt burgonyával, lilakáposzta krémmel és ropogós lilakáposztával
- Képviselő fánk, kókusz, mangó

Ár: 23.500 Ft

Menü C

- Szt. Jakab-kagyló barna vajjal, grillezett cikóriával, cézár öntettel és matuzsálem sajttal
- Marha consommé angolotti tésztával és tavaszi zöldségekkel
- Vajhal steak, sós-citromos mángolddal töltött tortellinivel, citromos vajmártással
- Csokoládé mousse sós eperrel

Ár: 19.500 Ft

Menü D

- Grillezett spárga, spárga krémmel, sós eperrel és pirított mandulával
- Vargánya krémleves friss vargányával, bébi spenóttal hús mentesen
- Zellersteak bazsalikomos-mentás mustársalátával, kumkvattal és chilivel
- Csokoládé mousse sós eperrel

Ár: 16.500 Ft

