







MENU








ELŐÉTELEK

Birtoktál - Sajt/ Vegyes (Szomor Hús, Vászolyi Sajt, Jamon Bodega, Olivabogyó, Kerti Zöldségek) (Szigligeti Olaszrizling 2019 bio)		3090.-
Hummusz, olíva, konfitált paradicsom (Zenit 2020 bio)	 	2390.-
Bélszín carpaccio, fenyőmag, rukkola, parmezán (Szent György-hegyi Olaszrizling 2019 bio)	 	2990.-


LEVESEK

Nyári uborkaleves, tejfel, kapros Camembert krém (Badacsonyi Olaszrizling 2020 bio)		1790.-
Ribizlilé, túrókrém, füstölt pisztráng (Pinot Gris 2020 bio)		1690.-

FŐÉTELEK

Grillezett kecske-juh sajt, bogyós saláta, édes fokhagyma krém (Badacsonyi Cabernet Sauvignon Rozé 2020 bio)		3890.-
Egész pisztráng, grillezett zöldségek, kakukkfűves cukkínikrém (Badacsonyi Kéknyelű 2020 bio)		4290.-
Supreme jérce cézár saláta (Rózsakő 2020 bio)		3890.-
Lassan sült tarja paradicsomos káposzta (Kabócás Olaszrizling 2018 bio)	 	3990.-
Csontos Rib eye, céklás saláta, konfitált paradicsom, grill burgonya (Cabernet Sauvignon 2017 bio)	 	8790.-

DESSZERTEK

Crema Catalana, mogyoró grillázs morzsa, málna (Zeusz kései szüret 2017)		1690.-
Csokoládétorta, passió-csokoládé ganache, passiógyümölcs krém (Zeusz-Ottonel Muskotály 2019 bio félédes)		1690.-

Szászi
BIRTOK
VIRIDÁRIUM

 vegetáriánus  gluténmentes  laktózmentes

A köreteket nem áll módunkban cserélni. Fél adag ételt nem szolgálunk fel. A felszolgált ételek és italok után 10% szervízdíjat számítunk fel. A feltüntetett árak egységesen magyar forintban (HUF) értendők és tartalmazzák az általános forgalmi adót (ÁFA).

Üzemeltető: Szászi Endre, 8264 Szigliget, Kossuth u. 124.
Chef: Régeni János