ÉTLAP

ELŐÉTELEK

Birtoktál - Sonka/ Sajt/ Vegyes 2990.-
(Szomor Hús, Vászolyi Sajt, Jamon Bodega, Olivabogyó, Kerti Zöldségek)
(Szigligeti Olaszrizling 2019 bio)

Tavaszi karalábéfőzelék, hideg báránysült 2290.-
(Zenit 2020 bio)

Tapolcai füstöltpisztráng-Lazac tatár, krémsajt és ribizlisaláta 2590.-
(Cabernet Sauvignon 2020 Rozé bio)

LEVESEK

Marha consommé, kacsamájas daragaluska, roppanós zöldségek 1690.-
(Szent György Hegyi Olasz 2019 bio)

Mentás zöldborsókrémleves, kecskesajt krém 1690.-
(Pinot Gris 2020 bio)

FŐÉTELEK

Spenótfőzelék, lágytojás 2390.-
(Badacsonyi Rózsakő 2019 bio)

Bőrén sült süllő, snidlinges burgonyapüré, cukorborsó, Zenit mártás 3890.-
(Badacsonyi Kéknyelű 2019 bio)

Kacsacomb és kacsamell, tavaszi zöldséges gersli 3890.-
(Pinot Noir 2018 bio)

Konfitált sertéstarja, rukkolás-petrezselymes újburgonya, romesco szósz 3490.-
(Kabócás Olaszrizling 2018 bio)

Nádudvari rib eye, karamellizált hagymakrém, zelleres- burgonya gratin, vörösboros sültrépa 6990.-
(Cabernet Sauvignon 2017 bio)

DESSZERTEK

Keserű csokoládétorta, sósmogyoró mousse, sóskaramell 1690.-
(Zeusz kései szüret 2017)

Bazsalikom-eper pavlova pohárban 1490.-
(Zeusz-Ottonel Muskotály 2019 bio félédes)

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