

## 06 | Magyaros konyha & Chef randevúja 19.800 Ft + Áfa/fő

Kvaszinger - Furmint pezsgő / Tokaj  
Amuche bouche | Tepertő, mustár, kovász  
(Pikáns liba tepertőkrém, vadkovászos kenyér)

Kvaszinger - Dry Muscat / Tokaj  
Előétel | Kolbász, zöldség, sonka  
(Mangalica ízelítő, roppanós zöldségek, ropogós kenyér)

Egly - Respect / Sümeg  
Meleg előétel | Kakas, paprika, tejföl  
(Hortobágyi "palacsinta" Örömfőzés stílusban, vagyis ropogós  
tésztában  
sült szaftos kakas, bársonyos mártásban, házi tejföl)

Németh Janó - Cabernet Franc / Szekszárd  
Főétel | Mangalica, tarhonya, hagyma  
(Mangalica "pörkölt", avagy omlós mangalica szűz derék, krémes  
tarhonya rizottó, ragacsos mártás)

Kovács - Hárslevelű kései / Villány  
Desszert | Túró, barack, mering  
(Rákóczi túrós napjainkba)