

VIRTU RESTAURANT-FELDOBOX
SPECIÁLIS ÉTLAP



ELSŐ FOGÁS

Palóc marhagulyás kapros zöldbabbal, sült marhapofával

(1, 7, 9, 10, 12, 15)

Sütőtök-consommé birsalmasajttal és őrési tökmaggal

(12, 🍷)

Sült padlizsánsaláta rukkolapestóval és retekkel

(1, 6, 10)

MÁSODIK FOGÁS

Édesburgonya-nudli fenyőmaggal, zsályával és feketeribizli-balzsamecettel

(6, 8, 9, 12, 🍷)

Keszthelyi tokhal vörösrákkal töltött házi tésztával és citrusos veloutével

(1, 2, 3, 4, 7, 9, 12)

Malackaraj brassói házi kovászos uborkával és konfitált fokhagymával

(6, 9, 10, 12)

Kacsamell polentával, narancsos sárgarépával és sáfránnal

(7, 9, 12)

HARMADIK FOGÁS

Kesudiós sajttorta karamellizált körtével és zöld kardamommal

(6, 8)

Szilvás-pekándiós mousse melasszal és mascarponével

(3, 7, 8, 12)

Vaníliás házi derelye sült almával és fahéjjal

(1, 3, 7)

VIRTU Somlói

(1, 3, 7, 8, 12)

VIRTU
RESTAURANT

Bármilyen ételallergia vagy összetevővel szembeni érzékenység esetén, kérjük, egyeztessen kollégánkkal!
Ételeink az összetevőként jelzett allergének mellett nyomokban tartalmazhatnak további allergéneket is.

Allergének: 1 glutén; 2 rákfélék; 3 tojás; 4 hal; 5 földimogyoró; 6 szójabab; 7 tej; 8 diófélék; 9 zeller;
10 mustár; 11 szezám; 12 kén-dioxid; 13 csillagfű; 14 puhatestűek; 15 csípős

A számla végösszegére 15% szervízdíjat számolunk fel.

Konyhafőnök: Lendvai Levente