

# Vendégváró falatok

*Házi tökmagos mini pogácsa  
és sajtos mini stangli  
Idénygyümölcsökből összeállított friss tálak*

*Terra Serena - Prosecco DOC Brut (Veneteo/Olaszország)*

*VarjúPapa gyöngyöző rozé*

*100%-os narancs juice*

*Pink grapefruit juice*

*Ásványvíz citromkarikával, jégkockával*





# Vegán Menü

A fogások laktóz és gluténmentesek

## Hideg Előétel

*Sült zeller tatár,  
mandarin-passiógyümölcs coulis,  
sült pekándió, ropogós hajdina*

*Etyeki Kúria Sauvignon Blanc 2023 (Etyek-Buda)*

## Főétel

### Leves

*Karfiol velouté, karfiol „couscous”,  
pirított shiitake gomba, ribizli coulis, sült mandula*

### Főétel

*Krémes Thai édesburgonya curry, csicseriborsó,  
szójabab, grillezett ördögsekér gomba,  
kókuszos jázmin rizs, kókusz chips*

*St. Andrea Áldás Bikavér 2021 (Eger)*

## Desszert

*Csokoládé mousse, mogyoró morzsa,  
granola, meggyragu*

*Oremus édes Szamorodni 2018 (Tokaj-hegyalja)*



# Italkínálat

## Alkoholmentes italok

*Jeges tea (őszibarackos és citromos)*

*Rostos és szűrt gyümölcslevek (100%-os rostos és gyümölcshúsos narancs-, őszibaracknektár, szűrt almalé)*

*Szénsavas üdítők (Coca-Cola, Coca-Cola zero, Fanta, Tonic, Gyömbér)*

*Nestlé Aquarel ásványvíz citromkarikával (szénsavas, szénsavmentes)*

*Fekete és gyümölcstea mézzel, citrommal*

*Olasz kávé (tejjel, tejszínnel, növényi tejjel)*

## Alkoholos italok

### Bor

*Terra Serena Prosecco DOC Brut (Veneteo /Italy)*

*Szászi Pince - Badacsonyi Olaszrizling 2022  
(Badacsony)*

*Etyeki Kúria - Sauvignon Blanc 2022/23 (Etyek-Buda)*

*Konyári Pincészet - Rozé 2023 (Balatonboglár)*

*Ruppert Pince - Kandúr 2022 (Villány)*

*St. Andrea - Áldás Bikavér 2021 (Eger)*

### Sör

*Csapolt AranyVarjú – kézműves házi  
szűretlen világos sör*

*American Pale Ale (APA) felső erjesztésű, amerikai  
komlóval készült sör a First Sörfőzdéből*

*Heineken, Stella Artois, Soproni Fekete Démon*

*Heineken – alkoholmentes*

