

VIRTU RESTAURANT-FELDOBOX
SPECIÁLIS ÉTLAP



ELSŐFOGÁS

Palóc marhagulyás konfitált burgonyával friss zöldbabbal és kaporral
(1, 3, 7, 8, 12)

Tavaszi zöldborsó-consommé petrezselyemmel és cukorborsóval
(9)

Sült padlizsánsaláta rukkolapestóval és tavaszi retekkel
(1, 6, 10)

MÁSODIKFOGÁS

Sült zellerrel töltött házi derelye mogorómisóval és fekete fokhagymával
(1, 5, 6, 9, 13)

Keszthelyi tokhal ordasajtos gnocchival, karfiollal és pezsgőmártással
(1, 3, 4, 7, 12, 13)

Malacsült káposztástésztával és rebarbarával
(1, 3, 6, 7, 8, 10, 12)

Kacsamell narancsos cikoriával, krémes polentával és meggyel
(7, 9, 12, 13)

HARMADIKFOGÁS

Citrom sorbet Delamotte pezsgővel
☞

Sorbet válogatás
☞

Palacsinta mogorós tejszokoládéval és misós sóskaramellel
(1, 3, 5, 7, 8)

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 csillagfürt; 14 puhatestűek; 15 csipős

A számla végösszegére 15% szervizdíjat számolunk fel.

Konyhafőnök: Lendvai Levente