



ELŐÉTELEK

Lazactatár, avokádó és Puy lencse kanapén

Hideg Konyakos Libamájpástétom

Cyrano Kecskesajt

Rostonsült kecskesajt mézes-levendulás pírított kalácson

Rostonsült libamáj, édes, Görög Bougatsa kanapén

gyümölcsökkel, valamint Pedro Ximenez öntettel

Töltött házi ravioli Isteni sajtmártással

KÖZÉPSŐ FOGÁSOK

Lencseleves füstölt tarjával, kolbásszal, zöldségekkel, tejföllel

"Tradicionalis Újévi leves, szerencsés lesz aki ilyen levest eszik!"

Indiai répa és kukoricaleves vadrizzsel, fűszerlevelekkel

FŐÉTELEK

Tigrisrák farkak a lá Chef Tigrisrák farkak roston könnyű, gyömbéres, lágy krumplipürével, enyhén fűszeres cukkini „spagettivel”, petrezselyemmel

Lazac Wellington Parajjal, kecskesajttal és citromos hollandi mártással.

Cyrano Csirke Finoman fűszerezett csirkefilé, könnyű, langyos saláta körettel, nyers uborkával és enyhén mézes- görög joghurttal, pisztáciával, gránátalmával

Tradicionalis Magyar Szarvasgulyás, házi, szaggatott nokedlivel
szarvaskolbász - krémmel töltött jalapeno paprikával

Tradicionalis Magyar Rostonsült Kacsafilé
burgonyapürével, füstölt sonkás, rakott káposztával, paprikás tejföllel

Tradicionalis Magyar Gipsy bárány
kétféle bárányhúsból készült fogás, juhtúrós sztrapacskával, párolt-sült kápiapaprikával

Tradicionalis Magyar Magyar falusi Steak Filé Mignon
lágy burgonyapürével, füstölt sonkás rakott káposztával, paprikás tejföllel

VEGETÁRIÁNUS ÉTELEK

Tök és cukkini ragu cheddar-sajtfelfújttal

DESSZERTEK

Csokoládé Soufflé grillázs szórással

Cyrano citromtorta

Tradicionalis Magyar Madártej

Chocolate-Mint Tart Belga csokoládé- és mentakrémmel töltött torta.

Vegán Flódni

Sajttál

Szilveszteri Welcome drink 1 pohár Hungária Extra Dry Pezsgő

A menü ára 140€
Szervízdíj a fogyasztás 10%-a.

Nyitvatartás: 19:30- 01:00