MÁRTON - NAPI MENÜ

Őszi ízek, libás hagyományok – a SIMALIBA konyhájából.

ELŐÉTEL ÉS LEVES

LIBALEVES MACESZGOMBÓCCAL [1|3|7|9] — 3 550
Töltött libanyakkal
Bor ajánló: Légli Ottó “Lugas” — 1,5dl — 2 690

TEJFÖLÖS BURGONYA LEVES [1|7|9] — 3 250
Libakolbásszal
Bor ajánló: Pátzay Tégladomb Pinot Gris — 1,5dl — 2 390

HIDEG LIBAMÁJ ZSÍRJÁBAN [1] — 7 950
Libazsír, friss rusztikus zöldségek, kovászos kenyér
Bor ajánló: Sárga Borház 5 puttonyos tokaji aszú — 1 dl — 3 900

ANYU MÁJAS LIBATÖPÖRTYŰKRÉMJE [1|10] — 3 950
Lilahagymával, koktélparadicsommal és kovászos kenyérrel
Bor ajánló: Pátzay Pinot Noir rosé — 1,5dl — 2 350

FŐÉTEL

TÖLTÖTT LIBANYAK PECSENYELÉBEN [1|3|7] — 6 550
Burgonyapürével és birsalma kompóttal
Bor ajánló: Sebestyén Görögszó Kékfrankos-Kadarka — 1,5dl — 3 090

LIBAMELL BRASSÓI [1] — 7 950
Ropogós sültburgonyával összeforgatott fűszeres fokhagymás libamell ragu
Bor ajánló: Tűzkő Pannon Merlot — 1,5dl — 3 890

KEMENCÉS SÓLET [1|3|12] — 6 950
Füstölt libamellel és főtt tojással
Bor ajánló: St.Andrea Áldás Bikavér — 1,5dl — 3 490

ROPOGÓS LIBACOMB [1] — 8 950
Tepsis burgonya és párolt lilakáposzta
Bor ajánló: Takler Szenta-hegyi Cabernet franc — 1,5dl — 3 790

DESSZERT

LÚDLÁB TORTA — 3 250
Vegán csokoládé mousse, amarena meggy,
kakaó strőzel, ropogós mézes ostya
Bor ajánló: Grand Tokaj Late Harvest Cuvée — 1dl — 1 990

ALLERGÉNEK

1: Glutén | 2: Rák | 3: Tojás | 4: Hal | 5: Mogyoró | 6: Szója | 7: Laktóz | 8: Diófélék | 9: Zeller | 10: Mustár
11: Szezámmag | 12: Kén-dioxid | 13: Csillagfürt | 14: Puhatestűek

Kérjük, hogy az ételallergiájáról és ételintoleranciájáról előre tájékoztassa a felszolgálót!
Ha vegetáriánus vagy vegán étrendet követ, kérjük, kérdezze meg felszolgálóját az ételvariációkról!
Az áraink forintban értendőek, az ÁFÁ-t tartalmazzák.