

budapest

DEÁK St. KITCHEN

wine & grill
Est. 2016

BUSINESS LUNCH / EBÉDMENÜ

20 – 24 May / május 20. – 24.
12:00 pm – 3:00 pm / 12:00 – 15:00

STARTER / ELŐÉTEL

Rabbit rillettes, marinated red onion, artisan bread
Nyúl rilette, savanyított lilahagyma, pirítós

or/vagy

Sour cherry cream soup, sous vide beef rump
Meggyleves, marhafartó

MAIN COURSE / FŐÉTEL

Beef tenderloin Stroganoff, mashed potato
Stroganoff bélszín, burgonyapüré

or/vagy

Confit pork belly sandwich, fermented cabbage
Konfitát malac oldalas szendvics, fermentált káposzta

or/vagy

Pumpkin risotto, goat cheese
Sütőtökös rizotto, kecskesajt

DESSERT / DESSZERT

Somlói sponge cake, chocolate sauce, whipped cream
Somlói galuska, csokoládéöntet, tejszínhab

or/vagy

Fresh strawberry, mint, crunchy miranges, vanilla ice cream
Friss eper, menta, vaníliafagylalt

2 courses / 2 fogás: HUF 3 400

3 courses / 3 fogás: HUF 4 100