

ÖRÖKSÉGÜNK KÓSTOLÓMENÜ

Ismerje meg Magyarországot legjobb alapanyagain és autentikus ételein keresztül!
A VIRTU egy 4 vagy 6 fogásos kóstolómenüt kínál, amely a magyar kultúra és konyha legjavát mutatja be.

4 FOGÁSOS MENÜ

ÜDVÖZLŐFALATOK

JUHTÚRÓS KÖRÖZÖTT ÉDES KÁPIA PAPRIKÁVAL ÉS KAPORRAL (1, 3, 7)
PARADICSOMESSZENCIA EPERREL, SZILVAECETTEL ÉS KÁVÉOLAJJAL (12) ☞

ELŐÉTEL

KACSAMÁJ TOKAJI ASZÚVAL ÉS ILONKA NÉNI KALÁCSÁVAL (1, 3, 5, 7, 8, 12)

LEVES

PALÓC MARHAGULYÁS SAVANYÍTOTT BABBAL ÉS SÜLT MARHAPOFÁVAL (1, 7, 9, 10, 12, 15)

FŐÉTEL (VÁLASZTHATÓ)

KESZTHELYI TOKHAL VÖRÖSRÁKKAL
TÖLTÖTT HÁZI TÉSztÁVAL
ÉS CITRUSOS VELOUTÉVAL

(1, 2, 3, 4, 7, 9, 12)

MARHABÉLSZÍN TÖLTÖTT
KUCSMAGOMBÁVAL ÉS
KAMPOT-BORSOS JUS-VEL

(1, 3, 6, 7, 9, 12)

DESSZERT

VIRTU SOMLÓI (1, 3, 7, 8, 12)

6 FOGÁSOS MENÜ

JUHTÚRÓS KÖRÖZÖTT ÉDES KÁPIA PAPRIKÁVAL ÉS KAPORRAL (1, 3, 7)

PARADICSOMESSZENCIA EPERREL, SZILVAECETTEL ÉS KÁVÉOLAJJAL (12) ☞

KACSAMÁJ TOKAJI ASZÚVAL ÉS ILONKA NÉNI KALÁCSÁVAL (1, 3, 5, 7, 8, 12)

SÜLT PADLIZSÁNSALÁTA RUKKOLAPESTÓVAL ÉS RETEKEL (1, 6, 10) ☞

PALÓC MARHAGULYÁS SAVANYÍTOTT BABBAL
ÉS SÜLT MARHAPOFÁVAL (1, 7, 9, 10, 12, 15)

KESZTHELYI TOKHAL VÖRÖSRÁKKAL TÖLTÖTT HÁZI TÉSztÁVAL
ÉS CITRUSOS VELOUTÉVAL (1, 2, 3, 4, 7, 9, 12)

MARHABÉLSZÍN TÖLTÖTT KUCSMAGOMBÁVAL ÉS KAMPOT-BORSOS JUS-VEL (1, 3, 6, 7, 9, 12)

HÁZI JOGHURT HORTOBÁGYI KAMILLÁVAL ÉS HOMOKTÖVÍSSSEL (7)

VIRTU SOMLÓI (1, 3, 7, 8, 12)

4 fogásos kóstolómenü: 29 900 Ft/fő – borpárosítás – 19 000 Ft/fő

6 fogásos kóstolómenü: 44 900 Ft/fő – borpárosítás – 29 000 Ft/fő

A kóstolómenü esetén kérjük annak rendelését a teljes asztaltársaság részére.

ELŐÉTELEK

Kacsamáj Tokaji Aszúval és Ilonka néni kalácsával (1, 3, 5, 7, 8, 12) »CHEF SIGNATURE

9700 Ft

Marhatatár füstölt tojássárgájával (1, 3, 4, 6, 9, 10, 12)

8800 Ft

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

5300 Ft



A tokaji aszú öröksége

A tokaji aszút a világ egyik legjobb adottságokkal rendelkező nemes édes boraként tartják számon, előállítására különleges folyamatot igényel.

A 17. századra már világhírű volt, és nem hiányozhatott az európai uralkodócsaládok asztaláról. Amikor XIV. Lajos megkóstolta a tokaji bort, a „királyok bora, borok királya” névvel illette.

Ilonka néni kalácsa

Lendvai Levente séf nagymamájának receptjén alapszik a VIRTU legendás házi kalácsa, amely mindig frissen készül kézzel dagasztott tésztából, a belsejébe pedig pirított fűszereket és vajat forgatnak.

LEVESEK

Palóc marhagulyás savanyított babbal és sült marhapofával (1, 7, 9, 10, 12, 15) »CHEF SIGNATURE

4900 Ft

Zöldborsó-consommé petrezselyemmel és cukorborsóval (9) 🌿

3900 Ft



Leves, amelyet a „legnagyobb palóc” tiszteletére alkottak meg

A Palócföld a Mátrától és a Bükk-től északra fekvő területeket és az Ipoly völgyét foglalja magába. Az egyik legnagyobb magyar író, Mikszáth Kálmán is palóc származású, sok regényében szeretettel ír a helyiekről. Így nem meglepő, hogy az író születésnapján a legendás séf, Gundel János egy általa alkotott magyaros ízvilágú levessel köszöntötte fel, amit Palóc levesnek nevezett el. Mikszáthnak annyira ízlett a palócleves, hogy rögtön két tányérral szedett belőle.

Credo – Lendvai Levente

Hiszek a magyar konyhában, hogy több annál, mint amit ma ismerünk belőle: egy élő, sokszínű örökség, amely a régi határokon is túlmutat, összekötve nemzedékeket és tájakat. Nemcsak recepteket gyűjtök, hanem történeteket, hagyományokat, emlékeket is.

Hiszem, hogy egy séf csak akkor lehet igazán sikeres, ha tisztában van kulturális múltjával, és abból tudatosan építkezve formálja a jövőt. A múlt tisztelete és a jövő iránti felelősség egyaránt része a munkámnak.





A Keszthelyi tokhal

Ez a halfajta Magyarország egyik legnemesebb hagyományát idézi meg. A tokfélék évszázadokon át a Duna és a Tisza legendás halai voltak, olyannyira, hogy a középkorban a királyi udvarok és főúri lakomák egyik legbecsesebb fogásának számítottak. A túlhalászat és a folyók átalakulása miatt mára ritkasággá váltak, ezért a hazai tokhal-tenyésztés nemcsak egy kivételes alapanyag újjászületését, hanem egy gasztronómiai örökség megőrzését is jelenti. A Keszthelyen nevelt tokhal ezt a történelmi hagyományt kelti új életre: a magyar vizek ikonikus halát a modern konyhaművészet kifinomultságával állítja ismét a tányér középpontjába.

FŐÉTELEK

Keszthelyi tokhal vörösrákkal töltött házi tésztával
és citrusos veloutéval (1, 2, 3, 4, 7, 9, 12) »CHEF SIGNATURE

14 200 Ft

Bakonyi burgonyagombóc savanyított medvehagymával és vargányagombával (6, 12, 13) 🍄

7400 Ft

Barnavajas csirkemell cukkinivel, szarvasgombával és sült csirkeveloutéval (3, 7, 10, 12)

8900 Ft

Kacsamell krémes polentával, grillezett barackkal és édesköménnyel (6, 7, 9, 12)

12 600 Ft

Aurora saláta – római saláta citrusos vinaigrette-tel és pirított magvakkal (8, 9, 10) 🍃

4800 Ft

♦ Sült rákkal (2, 7) + 3300 Ft

♦ Málnás kecskesajttal (7) + 3000 Ft

Malackaraj brassói, házi kovászos uborkával és konfitált fokhagymával (6, 9, 10, 12)

11 500 Ft

Bélszín steak grillezett kacsamájjal, töltött kucsmagombával és burgonyapürével (6, 7, 9, 12)

19 500 Ft

Wagyu bélszín szarvasgombás burgonyapürével és pecsenyelével (6, 9, 12)

68 000 Ft

Grillezett homár rákkal töltött káposztával (2, 3, 4, 7, 9, 13)

39 000 Ft

Somlói galuska – A magyarok kedvenc desszertje

A több szavazáson is a magyarok kedvencének választott desszert 1958-ban a brüsszeli világkiállításon mutatkozott be hatalmas sikerrel, szakmai díjjal is jutalmazták. A desszertet a Gundel étteremben alkotta meg Szőcs József Béla cukrászmester. A VIRTU Somlói a klasszikus somlói galuska elemeit idézi meg, ám különleges formában és textúrában. A tányéron három különálló desszertgömb található, amelyek mindegyike a somlói különböző rétegeit képviseli.

