Chef ajánlat

Az év utolsó heteiben az idő lelassul, a figyelem befelé és egymásra irányul. A VIRTU konyhája ezekben a hetekben nem kevesebbre vállalkozik, mint hogy 28 emelet magasságban, a kivilágított Budapest felett megterítse a várost az ünnephez. Lendvai Levente executive séf ünnepi menüsora a polgári elegancia és a családi hagyományok esszenciája, ahol a hazai ünnepi asztalok kötelező szereplői – a hal, a káposzta, a nemes vad és a diós desszert – kortárs, letisztult formában születnek újjá. Ez egy olyan ételsor, amelyhez érdemes felöltözni, és amellyel méltóképpen ünnepelhetjük meg a szezon legfontosabb pillanatait.

ELŐÉTEL

Füstölt tokhal krémsajttal, szőlőkaprival és kígyóuborkával — **5900 Ft**
(4, 6, 7, 12)

MELEG ELŐÉTEL

Töltött káposzta mangalicával, rákkal, füstölt íróval és friss lestyánnal — **6300 Ft**
(1, 2, 3, 4, 7, 12)

FŐÉTEL

Gemenci őzgerinc édesburgonyával és vargányával. — **14 200 Ft**
(6, 7, 8, 9, 12)

DESSZERT

Eszterházy-torta, zölddiólikőrrel — **4200 Ft**
(3, 7, 8, 12)

VIRTU
RESTAURANT