

KARÁCSONYI MENÜ
CHRISTMAS MENU



POSNER

BISTRO & BAR



LEVES | SOUP

HALÁSZLÉ

Hungarian Fisherman's Soup

(4)

3400.-

ELŐÉTEL | STARTER

SERTÉSPÁSTÉTOM PISZTÁCIÁVAL, TOKAJI ZSELÉVEL

Pork Pâté with Pistachio and Tokaji Jelly

(8, 10, 12)

4000.-

FŐÉTELEK | MAIN COURSES

SÜLT VAJHAL MANDULÁS VAJMÁRTÁSSAL,

SÜTŐTÖKÖS-PROSECCÓS RIZOTTÓVAL

Roasted Butterfish with Almond Butter Sauce, served
with Pumpkin & Prosecco Risotto

(1, 3, 4, 7, 8)

7200.-

KONFITÁLT KACSACOMB,

ALMÁS PÁROLT KÁPOSZTA, TÖRT BURGONYA

Confit Duck Leg with Apple-Braised Cabbage
and Mashed Potatoes

(12)

6500.-

DESSZERTEK | DESSERTS

ALMÁS PITE VANÍLIÁS ÖNTETTEL

Apple Pie with Vanilla Sauce

(1, 3, 7)

3000.-

TIRAMISU

(1, 3, 7, 8, 12)

3600.-

BEJGLIVÁLOGATÁS (DIÓS, MÁKOS)

Beigli Selection (walnut & poppy seed)

(1, 3, 5, 7, 8, 12)

3600.-

ALLERGÉN JELÖLÉSEK | DISH CONTAINS

1 Glutén | Gluten, 2 Rák | Crustacean, 3 Tojás | Egg, 4 Hal | Fish, 5 Mogyoró | Peanut, 6 Szója | Soy, 7 Tejtermék, Laktóz | Milk, Lactose, 8 Dióféle | Nut, 9 Zeller | Celery,
10 Mustár | Mustard, 11 Szezám | Sesame, 12 Szulfít | Sulphite, 13 Csillagfűrt | Lupin, 14. Puhatestű | Mollusc