



VENDLER
RESTAURANT

CHEF AJÁNLAT/CHEF OFFER
ELŐÉTEL/ STARTER

Sárgabarack gazpacho, serrano sonkával és balzsam gyönggyel 1, 12
Apricot gazpacho with Serrano ham and balsamic pearls

3990.- Ft

FŐÉTEL/MAIN COURSE

KÖFTE, ZELLERTEXTÚRÁKKAL
SAVANYÍTOTT SZÍNES RÉPÁKKAL ÉS KORIANDERREL 1,3,7,12
MeatBALL with Celery Textures,
Pickled Rainbow Carrots and Coriander

6590.- Ft

DESSZERT/DESSERT

Sós citromos krémmel töltött tarte, eperraguval és bodzahabbal 3,7,8,12
Salt- Lemon Cream filled Tart,
Strawberry Ragout & Elderflower Foam

2990.- Ft

Allergén információk

1.Gluténtartalmú gabonafélék | 2. Rákfélék | 3. Tojás | 4. Hal | 5. Földimogyoró |6. Szójabab | 7. Tej | 8.
Diófélék |9. Zeller | 10. Mustár |11. Szezám |12. Kéndioxid és szulfidok | 13. Csillagfű |14.
Puhatestűek (kagyló, tintahal, polip)

Allergen information

1. Gluten-containing cereals | 2. Crustaceans | 3. Eggs | 4. Fish | 5. Peanuts | 6.Soy bean | 7. Milk | 8.
Nuts |9. Celery | 10. Mustard | 11. Sesame seeds | 12.Sulphur dioxide and sulphites | 13. Lupine |14.
Molluscs shellfish, squid, octopus

A számla végösszege után 12,5% szervízdíjat számolunk fel.

Külön fizetési szándékukat, kérjük jelezzék előre a felszolgálónak!

Please note that we have an additional 12,5% service charge added to the final bill. Please inform the
server in advance, if you wish to pay separately.