Candlelit Dinner

menu

at

Legenda City Cruises

Magyar - English - Español - Francais - Italiano - Deutsch - Русский

GLUTEN FREE - LACTOSE FREE

Előételek

- Szent Jakab kagylója pikáns szószban úsztatva
- Libának hízott mája hagymalekvárral töltve
- Lazac, mustárhab, uborka, kapor
- Kecskesajt mousse, céklakaviár, zsályás alma chutney
- Tatár beefsteak lilahagymával és fokhagymapasztával
- Csirkemell, eper, rukkola, rebarbara, brie





Levesek

- Meggykrémleves, mákzselé
- Húsleves esszencia zöldséges sertésvelő kocsonyával

Főételek

Egészben sült pisztráng citromfű mártásban, rózsaborssal megszórva, rizspiláffal tálalva

*Oremus Tokaji Mandolás (30€)**

Sertéstarja, kápia püré, lilahagyma, laska gomba, bébi kukorica

*St.Andrea Áldás Bikavér (39€)**

Rozmaringos kacsamell, édes rakott burgonya, birsalma, füge

*Dúzsi Rozé (15€)**

Konfitált marhaszelet, dijoni mustáros sárgarépa püré, paszternákos zellerpüré, sült kelbimbó, knédli

*Bock Royal Cuvée (32€)**

Karfiol steak - curry, joghurt, pisztácia

*Etyeki Chardonnay (20€)**

Vaslapon sült vöröstonhal steak kapribogyós fűszervajjal, hideg lilahagymapürével és friss vegyessalátával

*Tokaji Muscat Blanc (20€)**

** Ehhez a főételhez a következő bort ajánljuk kínálatunkból*



Desszertek

Panna cotta erdei gyümölcsös rózsalekvárral

Sajttorta, mák, málna

„Édes álom" csokiszelet eperraguval

Starters

- Great scallop with chili
- Cold goose liver
- Salmon, mustard cream, cucumber, dill
- Goat cheese mousse with beetroot caviar and apple sage chutney
- Tartar beefsteak with red onion and garlic cream sauce
- Chicken breast, strawberry, rucola, rhubarb, brie





Soups

- Cold sour cherry cream soup with poppy seed jelly
- Consommé with pork bone marrow and vegetables

Main Courses

Roasted trout with lemongrass sauce and pink peppercorns, served with rice pilaf

*Oremus Tokaji Mandolás (30€)**

Shoulder of pork, kapia pepper purée, red onion, oyster mushroom, baby corn

*St.Andrea Áldás Bikavér (39€)**

Rosemary duck breast with layered sweet potato, quince and fig

*Dúzsi Rozé (15€)**

Beef confit, carrot purée with dijon mustard, parsnip-celery purée, fried brussels, bread dumpling

*Bock Royal Cuvée (32€)**

Cauliflower steak, curry, yogurt, pistachio

*Etyeki Chardonnay (20€)**

Roasted red tuna steak served with caper butter, cold red onion purée and fresh mixed salad

*Tokaji Muscat Blanc (20€)**

** We recommend the following wine from our assortment to pair with the main course*



Desserts

Panna cotta topped with forest fruit rose jam

Cheese cake, poppy seeds, raspberry

„Sweet dream" chocolate cake with strawberry ragout

Entrantes



- Vieiras en salsa picante
- Foie gras, relleno con mermelada de cebolla
- Salmón, crema di mostaza, pepino, eneldo
- Mousse de queso de cabra con caviar de remolacha y chutney de manzana y salvia
- Carne tártara con cebolla morada roja y pasta de ajo
- Pechuga de pollo, fresas, rúcula, ruibarbo, queso brie



Sopas

- Sopa fría de cereza agria con gelatina de amapola
- Consomé con gelatina de médula de cerdo y legumbres

Platos principales

Trucha al horno en salsa de vino blanco, pimienta y hoja de limón, acompañada de arroz pilaf

*Oremus Tokaji Mandolás (30€)**

Aguja de cerdo, puré de pimiento morrón, cebolla morada, champiñon ostra, maiz bebé

*St.Andrea Áldás Bikavér (39€)**

Pechuga de pato al romero, cazuela de patatas dulces, membrillo e higos

*Dúzsi Rozé (15€)**

Filete de res confitado, puré de zanahoria con mostaza de Dijon, puré de apio con pastinaca, coles de bruselas asadas, knedlíky

*Bock Royal Cuvée (32€)**

Steak di coliflor, curry, yogur, pistacho

*Etyeki Chardonnay (20€)**

Lomo de atún rojo a la plancha con mantequilla de alcaparras, servido con puré de cebolla morada en frío y ensalada mista

*Tokaji Muscat Blanc (20€)**

** Recomendamos el siguiente vino de nuestro surtido para acompañar el plato principal.*



Postres

Panna cotta con mermelada de rosas y frutas del bosque

Tarta de queso, amapola, frambuesa

Tarta de chocolate con ragú de fresa

Entrées



Coquilles Saint-Jacques en sauce épicée

Foie gras d'oie et sa confiture d'oignon

Saumon, crème de moutarde, concombre, aneth

Mousse de fromage de chèvre avec caviar
de betterave et chutney de pomme et sauge

Steak tartare, ses oignons rouges et sa crème d'ail

Blanc de poulet, framboise, roquette, rhubarbe, brie



Soupes

Potage créme aux griottes, gelée de pavot

Essence du consommé avec gelée de moelle
de porc et légumbres

Plats

Truite rôtie au poivre rose, servie avec une sauce à la citronelle et riz pilaf

*Oremus Tokaji Mandolás (30€)**

Échine de porc, purée de poivrons rouges, oignon rouge, pleurote, mini épis de maïs

*St.Andrea Áldás Bikavér (39€)**

Magret de canard au romarin, cocotte de patates douces, coing pomme, figue

*Dúzsi Rozé (15€)**

Tranche de boeuf confite, purée de carotte à la moutarde, purée de céleri rave et panais, choux de Bruxelles braisés et quenelles

*Bock Royal Cuvée (32€)**

Steak de chou-fleur, curry, yaourt, pistache

*Etyeki Chardonnay (20€)**

Steak de thon rouge grillé à la plancha, sauce au beurre aux câpres, accompagné de confit d'oignons rouges et d'une salade composée

*Tokaji Muscat Blanc (20€)**

** Nous recommandons le vin suivant de notre assortiment pour accompagner le plat principal.*



Desserts

Panna cotta avec confiture de rose aux fruits rouges

Gâteau au fromage, graine de pavot, framboise

Gâteau au chocolat accompagné d'une compotée de fraises

Antipasti



- Conchiglie di San Giacomo in salsa piccante
- Fegato d'oca ripieno con marmellata di cipolle
- Salmone, crema di senape, cetriolo, aneto
- Mousse di formaggio caprino, caviale di rapa rossa, chutney di mele con salvia
- Bistecca alla tartara con cipolla rossa e purè all'aglio
- Petto di pollo, fragole, rucola, rabarbaro, brie



Primi piatti

- Zuppa di amarene Gelatina ai semi di papavero
- Essenza di brodo con midollo di maiale e verdure in gelatina

Secondi piatti

Trota in salsa alla melissa, cosparso con pepe rosa, servito con riso pilaf

*Oremus Tokaji Mandolás (30€)**

Capocollo, puré di peperoni capia, cipolla viola, funghi pleurotus, mini mais

*St.Andrea Áldás Bikavér (39€)**

Petto d'anatra al rosmarino, sformato di patate dolci, mele cotogne, fichi

*Dúzsi Rozé (15€)**

Filetto di manzo confit, puré di carote al senape di digione, puré di sedano alla pastinaca, cavolini di bruxelles in padella, canederli

*Bock Royal Cuvée (32€)**

Steak di cavolfiore, curry, yogurt, pistacchio

*Etyeki Chardonnay (20€)**

Bistecca di tonno rosso ai ferri con burro alle erbe coi capperi, con purea fredda di cipolla rossa e insalata mista fresca

*Tokaji Muscat Blanc (20€)**

** Consigliamo il seguente vino dal nostro assortimento da abbinare al piatto principale.*



Dolci

Panna cotta alla marmellata di frutti di bosco e petali di rosa

Torta al formaggio cremoso, papavero, lampone

„Sogno dolce" pezzo di cioccolato con ragú di fragole

Vorspeisen

Jakobsmuscheln in pikanter Soße schwimmend

Leber von der lieben Gans mit Zwiebelmarmelade gefüllt

Lachs, Senfcreme, Gurke, Dill

Ziegenkäsemousse mit Kaviar aus Roter Bete und Apfel-Salbei-Chutney

Beefsteak Tartar mit roten Zwiebeln und Knoblauchcreme

Hähnchenbrust, Erdbeere, Rucola, Rhabarber, Brie





Suppen

Kalte Sauerkirschsuppe mit Mohn-Gelee

Consommé mit Knochenmarkgelee vom Schwein und Gemüse

Hauptspeisen

Gebratene Forelle mit Zitronengras-Sauce und einem Hauch von Rosa Pfeffer, serviert mit Reis-Pilaw

*Oremus Tokaji Mandolás (30€)**

Schweinenacken, Paprikapüree, rote Zwiebeln, Austernpilze, Maiskölbchen

*St.Andrea Áldás Bikavér (39€)**

Entenbrust mit Rosmarin, Süßkartoffel-Gratin, Quitten und Feigen

*Dúzsi Rozé (15€)**

Konfitierter Rindsbraten, Karottenpüree mit Dijon-Senf, Pastinak-Selleriepüree, gebratener Rosenkohl, Knödel

*Bock Royal Cuvée (32€)**

Karfiolsteak, Curry, Joghurt, Pistazie

*Etyeki Chardonnay (20€)**

Roter Thunfischsteak vom Rost mit Kapern-Kräuter-butter, kaltem Schalottenpüree und frischem gemischtem Salat

*Tokaji Muscat Blanc (20€)**

** Zu diesem Hauptgericht empfehlen wir folgenden Wein aus unserem Angebot*



Desserts

Panna cotta mit Waldbeeren-Rosen Konfitüre

Käsekuchen, Mohn, Himbeer

Ein Schokoladenschnitten-Traum mit Erdbeerragout

Закуски



Гребешок Св. Якова в пикантном соусе

Печёнка оркормленного гуся с начинкой из лукового варенья

Лосось, горчичный крем, огурец, укроп

Мусс из козьего сыра,икра из свеклы,яблочный чатни

Татарцкий бифштекс с лиловым луком и чесночной пастой

Куриная грудка с клубникой, рукколой, ревенем и сыром бри



Супы

Вишневый крем-суп с маковым желе

Мясной бульон с желе из свиного костного мозга и овощей

Основные блюда

Зажаренная целиком форель в соусе из мелиссы, с розовым лерцем и рисом
*Oremus Tokaji Mandolás (30€)**

Свиная шейка с пюе из паприки и баклажана, вешенками и мини-кукурузой
*St.Andrea Áldás Bikavér (39€)**

Утиная грудка с розмарином, запеканкой из сладкого картофеля с айвой и инжиром
*Dúzsi Rozé (15€)**

Конфитированная говядина с пюре из моркови приправлено дижонской горчицей пюре из пастернака и сельдиея с запеченой цветной капустой и кнедли
*Bock Royal Cuvée (32€)**

стейк из цветной капусты, карри, йогурт, фисташки
*Etyeki Chardonnay (20€)**

Жареный стейк красного тунца с маслом с пряными травами, каперсами, с холодным пюре луком и салатом из свежих овощей
*Tokaji Muscat Blanc (20€)**

** Мы рекомендуем следующее вино из нашего ассортимента к основному блюду*



Десерт

Панна котта с вареньем из лесных фруктов

Сырный торт, мак, малина

Сладкий шоколадний торт с клубничным рагу

CITY CRUISES
LEGENDA

Áraink az ÁFA-t és a felszolgálás díját tartalmazzák.
VAT and service charges are included in our prices.
Alle Preise inkl. MwSt und Bedienungsgeld.

Legenda Kft.
1051 Budapest, Vgadó tér DOCK 7
info: +36 1 266 4190,
www.legenda.hu