



buddha-bar™
BUDAPEST

NEW YEAR'S EVE GALA DINNER ÚJÉVI GÁLAVACSORA

19.00 - 20.00

Sushi, Sashimi, Oyster and Champagne Reception
Sushi-, sashimi-, osztriga- és pezsgőfogadás

APPETIZERS / ELŐÉTELEK

Langoustine and Scallop

Tempura Shiso Leaves, Coriander Cream, Osetra Caviar

Langusztá és Szent Jakab kagyló

shiso levél, korianderkrém és Osetra kaviár

Foie Gras

Smoked Duck Breast, Caramelized Apple, Chocolate and Chili

Libamáj

füstölt kacsamell, karamellizált alma, csokoládé és csili

Risotto

Asparagus, Truffle, Parmesan

Rizottó

zöldspárga, szarvasgomba, parmezán

MAIN COURSE / FŐÉTEL

John Dory Fillet

Almond Crust, Bok Choy, Ginger and Mandarin Emulsion

Szent Péter halfilé

mandula, bordáskel, gyömbéres-mandarinos emulzió

or / vagy

Wagyu Tenderloin

Baby Artichoke, Potato Gratin, Red Wine Jus

Wagyu bélszín

bébi articsóka, burgonya gratin, vörösborsósz

HUNGARIAN SWEET ENDINGS / ÉDES BEFEJEZÉS

Tokaj Parfait with White Chocolate and Mascarpone Ice Cream

Tokaji parfé fehér csokoládéval és mascarponéval

