

**BESTIA**

20  
25

WE WISH YOU  
A GREAT NEW YEAR

BESTIA NEW YEARS EVE MENU  
2023.12.31.

WELCOME

SAUSKA BRUT MAGNUM -TOKAJ- 0,1L

START

KACSAMÁJ BRULÉE, KÖRTE, BRIÓS  
DUCK LIVER BRULÉE, PEAR, BRIOCHE

LAZAC TATÁR, KAPRIBOGYÓ, CREME FRAICHE, WONTON  
SALMON TARTARE, CAPERN, CILANTRO, WONTON

WAGYU MARHATATÁR, PÓRÉHAGYMA,  
FÜRJTÓJÁS, KOVÁSZOLT PIRITÓS  
WAGYU BEEF TARTARE, LEEK,  
QUAIL EGG, SHORDOUGH TOAST

SZÍNES CÉKLÁK, BURRATA, CÉKLA LEVÉL,  
KARAMELLIZÁLT DIÓ (V)  
MIXED BEETROOTS, BURRATA, BEETROOT LEAF,  
CAMELISED WALNUT(V)

JOSPER

BÉLSZÍN (+BESTIA KÖRETEK)  
FILLET MIGNON (+BESTIA SIDES)

RIB – EYE (+BESTIA KÖRETEK)  
RIB – EYE (+BESTIA SIDES)

BRANZINO FILÉ, ÉDESKÖMÉNY, RUKKOLA  
BRANZINO FILLET, FENNEL, ROCKET SALAD

SZARVASGOMBÁS NUDLI, ERDEI GOMBA VELOUTÉ, PARMEZÁN (V)  
(GLUTÉNMENTES GNOCCHI VÁLASZTHAT)  
TRUFFLE DUMPLINGS, MIXED MUSHROOM VELOUTE, PARMESAN (V)  
(WE CAN MAKE IT WITH GLUTEN FREE GNOCCHI)

BÁRÁNYGERINC (+BESTIA KÖRETEK)  
LAMB FRENCH RACK (+BESTIA SIDES)

BESTIA KÖRET / BESTIA SIDES

ÉDESBURGONYA SZARVASGOMBÁS TEJFÖL, SÜTŐTÖK SALÁTA,  
FOKHAGYMÁS VAD BROKKOLI  
SWEET POTATO TRUFFLE SOUR CREAM, PUMPKIN SALAD,  
WILD BROCCOLI WITH GARLIC

HAPPY END

DESSZERT VÁLOGATÁS  
(FLÓDNI TAHINIS SÓSKARAMELL,  
TÚRÓGOMBÓC FAHÉJAS TEJFÖL, PISZTÁCIÁS TIRAMISU)  
DESSERT PLATE  
(FLÓDNI TAHINI SALTED CARAMEL,  
COTTAGE CHEESE DUMPLING CINNAMON SOUR CREAM,  
PISTACHIO TIRAMISU)

A MENÜ ÁRA:

47.500FT + 15% SZERVÍZDÍJ / FŐ,

AMELY TARTALMAZ:

EGY POHÁR WELCOME DRINKET, EGY ELŐÉTELT,  
EGY FŐÉTELT, DESSZERTET ÉS EGY KÁVÉT VAGY TEÁT.

PRICE OF THE MENU:

130 EUR + 15 % SERVICE CHARGE FOR ONE PERSON,

WHICH CONTAINS:

A GLASS OF WELCOME PROSECCO, ONE STARTER,  
ONE MAIN, DESSERT, AND A COFFEE OR TEA.