



New Year's Eve dinner 2018

Starter

Carpaccio di polpo, indivia, nocciole e caviale di aceto balsamico di Modena IGP
Octopus carpaccio, endive, hazelnut and balsamic caviar
Sauska Chardonnay / Birs 2013

Soup

Consommé d'anatra con tortellini al fegato grasso
Duck consommé, Foie grass tortellini

Pasta

Raviolo di lambrusco con cotechino e lenticchie, crema di mascarpone tartufata
Lambrusco ravioli cotechino and lentils, truffle mascarpone sauce
Attila Pince Cabernet Franc 2011

Secondo

Petite tender, textura di pasternaca, scorzonera, carciofi
Petite tender steak, parsnips textura, salsify and artichokes
Pastor Görögszó Reserve Cabernet Franc – Merlot 2015

Dessert

Bavarese al pistacchio, croccante alle nocciole con panettone caramellizzato
Pistachio bavarois, caramelised panettone (strawberries sauce)
Holdvölgy Pincészet Tokaji Zéta Szamorodni 2009

Menu 5 courses 26 000.- HUF/person

5 courses menu with wine pairing 40 000.- HUF/person
Include welcome Prosecco, 4 glasses of Premium wine, Champagne

oinos.budapest@gmail.com +36 70 770 9803