

ONYX



# SZILVESZTERI MENÜ ELEGANT BORPÁROSÍTÁSSAL

2017. december 31.

## AMUSE BOUCHE

RÓMAI KÖMÉNYES, SAVANYKÁS SÁRGARÉPA LEVES, MANDULÁS „TEJ-LEVEGŐ”  
Delamotte Brut Champagne, Franciaország

## MENÜ

LAZAC PISZTRÁNG CARPACCIO, FÜSZERES SÜTŐTÖK, HOMOKTÖVIS  
Kikelet Kassai Hárslevelű 2015, Tokaj

RÉTEGELT NYÚLMÁJ TERRINE, BIRSALMA,  
SAVANYÍTOTT MOGYORÓHAGYMAK ÉS SÁRGA MUSTÁRMAG  
Demeter Zoltán Late Harvest 2016, Tokaj

BORJÚNYELV-RAGU, GRILLEZETT LANGUSZTÍNÓ, CITRUS KAVIÁR  
Laposa Kéknyelű 2016, Badacsony

GALAMB, ÉDESBURGONYA, KELBIMBÓ  
Heimann Viognier 2016, Szekszárd

FÁCÁN CONSOMMÉ, HAGYMA KUPOLÁK, SZARVASGOMBA  
Kreinbacher Öreg Tökék Bora 2015, Somló

BLACK MARKET BÉLSZÍN, ZELLER, PIRÍTOTT GOMBÁK  
Sauska Cuvée 7 Villány 2012, Villány

PEZSGŐ, VÖRÖSÁFONYA, RÓZSA

PIEMONTI MOGYORÓ, KÁVÉ, KANDÍROZOTT OLÍVA, VANÍLIA  
Grand Tokaj Aszú 6 Puttonyos 2013, Tokaj

## 345 EUR/FŐ

Az ár tartalmazza az ételsort, a borcsomagot (0,8 l), ásványvízfogyasztást és a szervizdíjat.

Érkezés: 19:00 és 19:30 között. A vacsora 19:30 órától 23:30 óráig tart. Kérjük kedves vendégeinket, hogy pontosan érkezzenek, mert a vacsorát a legjobb minőség érdekében, egy időben szeretnénk felszolgálni.

Dress code: alkalmi viselet

**ONYX RESTAURANT**

# ONYX

1051 Budapest, Vörösmarty tér 7-8.

[onyx@onyxrestaurant.hu](mailto:onyx@onyxrestaurant.hu)

[www.onyxrestaurant.hu](http://www.onyxrestaurant.hu)

Table reservation: +36-30-508-0622

# SZILVESZTERI MENÜ PREMIUM BORPÁROSÍTÁSSAL

2017. december 31.

## AMUSE BOUCHE

RÓMAI KÖMÉNYES, SAVANYKÁS SÁRGARÉPA LEVES, MANDULÁS „TEJ-LEVEGŐ”  
Bollinger 007 Brut 2009, Champagne, Franciaország

## MENÜ

LAZAC PISZTRÁNG CARPACCIO, FŰSZERES SÜTŐTÖK, HOMOKTÖVIS  
Dr. Loosen Riesling Ürziger Würzgarten 2014, Mosel, Németország

RÉTEGELT NYÚLMÁJ TERRINE, BIRSALMA,  
SAVANYÍTOTT MOGYORÓHAGYMAK ÉS SÁRGA MUSTÁRMAG  
Szepsy Cuvée 2007, Tokaj

BORJÚNYELV-RAGU, GRILLEZETT LANGUSZTÍNÓ, CITRUS KAVIÁR  
Maison Leroy Puligny Montrachet Premier Cru Sous le Puits 2011, Burgundia, Franciaország

GALAMB, ÉDESBURGONYA, KELBIMBÓ  
Tement Pino T. 2011, Südsteiermark, Ausztria

FÁCÁN CONSOMMÉ, HAGYMA KUPOLÁK, SZARVASGOMBA  
Sartarelli Balciana Classico DOC 2009, Le Marche, Olaszország

BLACK MARKET BÉLSZÍN, ZELLER, PIRÍTOTT GOMBÁK  
Chateau Cos D'Estournal 2012, Saint Estephe, Bordeaux, Franciaország

PEZSGŐ, VÖRÖSÁFONYA, RÓZSA

PIEMONTI MOGYORÓ, KÁVÉ, KANDÍROZOTT OLÍVA, VANÍLIA  
Királyudvar Esszencia 2001 Tokaj

## 495 EUR/FŐ

Az ár tartalmazza az ételsort, a borsomagot (0,75 l), ásványvízfogyasztást és a szervizdíjat.

Érkezés: 19:00 és 19:30 között. A vacsora 19:30 órától 23:30 óráig tart. Kérjük kedves vendégeinket, hogy pontosan érkezzenek, mert a vacsorát a legjobb minőség érdekében, egy időben szeretnénk felszolgálni.

Dress code: alkalmi viselet

**ONYX RESTAURANT**

# ONYX

1051 Budapest, Vörösmarty tér 7-8.

[onyx@onyxrestaurant.hu](mailto:onyx@onyxrestaurant.hu)

[www.onyxrestaurant.hu](http://www.onyxrestaurant.hu)

Table reservation: +36-30-508-0622