



SZILVESZTERI  
MENÜ  
NEW YEAR'S  
EVE MENU



## SZILVESZTER A 21-BEN - DECEMBER 31.

### WELCOME

*Szentesi Buborék - Methode Traditionelle*

### ELŐÉTEL

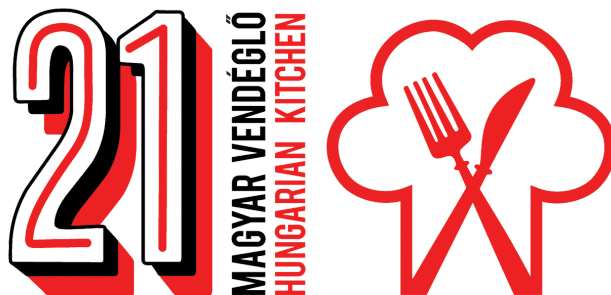
*Kacsamájpástétom fehérborzselével, chilis szilva chutney-val, házi kaláccsal  
Duck liver pate with white wine jelly, chili flavoured plum chutney and homemade  
brioche*

*Wine pairing: Wine pairing: Sauska Late Harvest 2018 / Tokaj 2440,- / 0,8dl  
vagy*

*Lágy kecskesajt ropogós brick tésztában sütve, frizée salátával, fűszeres paradicsom  
chutney-val*

*Soft goat cheese baked in crispy pastry, frisée salad and chilli tomato chutney  
Wine pairing: Etyeki Sauvignon Blanc 2021 / Etyek - Buda 1780.- / 1dl  
vagy*

*Fogas ceviche, friss lime-mal, korianderrel, szójaszósszal  
Pike perch ceviche with, fresh lime juice, coriander and sojasauce  
Wine pairing: Villa Tolnay Zöld Veltelini 2020 / 2460.- / 1,25dl*



## NEW YEAR'S EVE AT 21 - 31ST DECEMBER 2021

### LEVES

*Vargánykrémleves pirított erdei gombákkal, szarvagombaolajjal*

*Porcini veloute with roasted wild forest mushrooms and truffle*

*Wine pairing: St. Andrea Pinot Noir 2020 / Eger 2180,- / 1dl*

*vagy*

*Savanyú malacraguleves tejföllel és ropogós káposztával*

*Sour piglet ragout soup with sour cream and crispy cabbage*

*Wine pairing: Bodrog Borműhely, Dry Tokaj 2017 / Tokaj 1890,- / 1dl*

*vagy*

*Illatos tyúkhúsleves házi tésztával, répával, zöldborsóval, gyömbérrel és citromfűvel*

*Aromatic chicken soup with homemade noodles, carrots, green peas, ginger and*

*lemon grass*

*Wine pairing: Szászi Rózsakő 2020 / Badacsony 1780,- /1dl*



## SZILVESZTER A 21-BEN - DECEMBER 31.

### FŐÉTEL

*Serpenyőben pirított rózsaszín borjúszűz vajos fésűkagylóval és krémes csicsókapürével*

*Pan fried rosé veal tenderloin with buttery scallops and creamy Jerusalem artichoke purée*

*Wine pairing: Spiegelberg Hárslevelű 2013 / Somló 3480.- / 1dl*

*vagy*

*Szarvasgerinc édesburgonyapürével, ördögszekérgombával, bogyós gyümölcsökkel és vörösboros jus-vel*

*Saddle of venison with sweet potato purée, king oyster mushroom, berries and red wine jus*

*Wine pairing: Sauska Cuvée 7 2017 / Villány 3280,- / 1dl*

*vagy*

*Krémes körterizottó kéksajttal, parmezánropogóssal és parmezánhabbal  
Creamy pear risotto with blue cheese, parmesan chips and parmesan foam*

*Wine pairing: Szepsy Nyúlászó Furmint 2018 / Mád - Tokaj 3120.- / 1dl*



## NEW YEAR'S EVE AT 21 - 31ST DECEMBER 2021

### SORBET

*Kaffir lime sorbet*

*Kaffir lime sorbet*

### DESSZERT

*Házi krémes piros gyümölcsökkel*

*Mille feuille with red berries*

*Wine pairing: Bodrog Borműhely 6 puttonyos Aszú 2013 / Tokaj 4480,- / 0,8dl*

*vagy*

*Meleg csokoládéfondant meggyraguval*

*Warm chocolate fondant with sour cherry ragout*

*Wine pairing: Vámos Attila Leányka 2013 / Eger - Szomolya 3180.- / 1dl*

*The price of our special New Year's Eve Package is HUF 26 500 / person.  
It includes a glass of Szentesi „Buborék” sparkling wine, a 5-course á la carte menu,  
mineral water and a Budapest Mokka speciality coffee.*

*Wine pairing is optional at the above-mentioned rates and can be requested on site.*

*All prices include 5% / 27% VAT as per the current legislation.*

*A discretionary 14% service charge will be added to your bill.*



## BOOKINGS AND ENQUIRIES

*Contacts: Attila Hankóczy and Sándor Németh*

*Tel.: +36 1 202-2113, +36 30 482-5776*

*hello@21restaurant.hu*

*1014 Budapest Fortuna u. 21.*

## FOR RESERVATIONS WE NEED YOUR:

*Name:*

*Time of arrival:*

*Phone number:*

*Preferred payment method:*

*Party size:*

## PAYMENT TERMS:

*Please note, reservations can only be guaranteed once an advance cash or card payment or bank transfer of 15 000 HUF per person, made by 20th December 2021 the latest. The remaining balance as well as any additional orders will be invoiced at the end of your dinner.*

## CANCELLATIONS:

*You may cancel your booking free of charge until 20th December 2021. Due to the nature of the event we won't be able to accept cancellations thereafter and all prepayments will be kept as cancellation fee.*