



SZILVESZTERI
MENÜ
NEW YEAR'S
EVE MENU



SZILVESZTER A 21-BEN - DECEMBER 31.

WELCOME

Szentesi Buborék - Methode Traditionelle

ELŐÉTEL

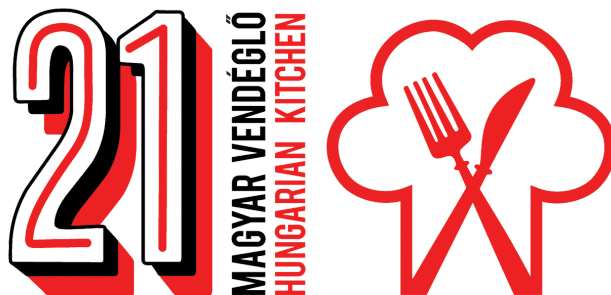
*Kacsamájpástétom fehérborzselével, chilis szilva chutney-val, házi kaláccsal
Duck liver pate with white wine jelly, chili flavoured plum chutney and homemade
brioche*

*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*

*Friss marinált pontyfilé lime-mal, korianderrel, szójaszósszal
Fresh marinated carp fillet with lime juice, coriander and soy sauce
Wine pairing: Villa Tolnay Zöld Veltelini 2020 / 2460.- / 1dl*



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.

FŐ ÉTEL

Serpenyőben pirított rózsaszín borjúszűz vajjas 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.