

Candlelit Dinner

menu

*at
Legenda City Cruises*

Magyar - English - Español - Français - Italiano - Deutsch - Русский

GLUTEN FREE  - LACTOSE FREE 

Előételek

Szent Jakab kagylója pikáns szószban úsztatva



Libának hizott mája hagymalekvárral töltve



Rákok királya fokhagymával, fehérborban párolva



Labneh, cékla, pisztácia



Tatár beefsteak lila hagymával és fokhagymapasztával



Csirkemell, eper, rukkola, rebarbara, brie



Levesek

Sütőtök krémleves pirított fenyőmaggal és rukkolás bazsalikom olajjal



Húsleves esszencia zöldséges sertésvelő kocsonyával



Főételek

Egészben sült pisztráng citromfű mártásban, rózsaborossal
megszórva, rizspiláffal tálalva



Sertéstarja, kápia püré, lilahagyma, laska gomba, bébi
kukorica



Rozmarinos kacsamell, édes rakott burgonya, birsalma,
füge

Konfitált marhaszelet, dijoni mustáros sárgarépa püré,
paszternákos zellerpüré, sült kelbimbó, knéddli

Édesburgonyás rizottó, kecskesajt, kolbászmorza



Vaslapon sült vöröstonhal steak kapribogyós fűszervajjal,
hideg lilahagymapürével és friss vegyszálátával



Desszertek

Panna cotta erdei gyümölcsös rózsalekvárral

Sajttorta, mák, málna

Brownie, kókuszhábbal, sós karamellel

Starters

Great scallop with chili



Cold goose liver



Shrimps with garlic in white wine sauce



Labneh, beetroot, pistachio



Tartar beefsteak with red onion and garlic cream sauce



Breast of chicken, strawberry, rucola, rhubarb, brie



Soups

Pumpkin cream soup with toasted pine nuts and basil oil
with rucola



Consommé with pork bone marrow and vegetables



Main Courses

Roasted trout with lemongrass sauce and pink peppercorns, served with rice pilaf



Shoulder of pork, kapia pepper purée, red onion, oyster mushroom, baby corn



Rosemary duck breast with layered sweet potato, quince and fig

Beef confit, carrot purée with dijon mustard, parsnip-celery purée, fried brussels, bread dumpling

Creamy sweet potato risotto, goat cheese, sausage crumble

Roasted red tuna steak served with caper butter, cold red onion purée and fresh mixed salad



Desserts

Panna cotta topped with forest fruit rose jam

Cheese cake, poppy seeds, raspberry

Brownie with coconut foam and salted caramel

Entrantes

Vieiras en salsa picante	●
Foie gras, relleno con mermelada de cebolla	● ●
Camarones con ajo al vino blanco	● ●
Labneh, remolacha, pistacho	●
Carne a la tártara con cebolla morada roja y pasta de ajo	●
Pechuga de pollo, fresas, rúcula, ruibarbo, queso brie	●



Sopas

Crema de calabaza con piñones tostados, con aceite de albahaca y rúcula	● ●
Consomé con gelatina de médula de cerdo y legumbres	● ●

Platos principales

Trucha al horno en salsa de vino blanco, pimienta y hoja de limón, acompañada de arroz pilaf



Aguja de cerdo, puré de pimiento morrón, cebolla morada, champiñón ostra, maíz bebé



Pechuga de pato al romero, cazuela de patatas dulces, membrillo e higos

Filete de res confitado, puré de zanahoria con mostaza de Dijon, puré de apio con pastinaca, coles de bruselas asadas, knedlíky

Risotto de batata dulce, queso de cabra, migas de chorizo

Lomo de atún rojo a la plancha con mantequilla de alcacarras, servido con puré de cebolla morada en frío y ensalada mixta



Postres

Panna cotta con mermelada de rosas y frutas del bosque

Tarta de queso, amapola, frambuesa

Brownie con mousse de coco y caramelito salado

Entrées

Coquilles Saint-Jacques en sauce épiceée



Foie gras d'oie et sa confiture d'oignon



Crevettes à l'ail, sauce au vin blanc



Labneh, betterave, pistache



Steak tartare, ses oignons rouges et sa crème d'ail



Blanc de poulet, framboise, roquette, rhubarbe, brie



Soupes

Potage au potiron parsemé de pignons de pin grillés,
parfumé d' huile de basilic et sa rucolla



Essence du consommé avec gelée de moelle de porc et
légumbres



Plats

Truite rôtie au poivre rose, servie avec une sauce à la citronnelle et riz pilaf



Échine de porc, purée de poivrons rouges, oignon rouge, pleurote, mini épis de maïs



Magret de canard au romarin, cocotte de patates douces, coing pomme, figue

Tranche de boeuf confite, purée de carotte à la moutarde, purée de céleri rave et panais, choux de Bruxelles braisés et quenelles

Risotto à la patate douce, fromage de chèvre, miettes de saucisse

Steak de thon rouge grillé à la plancha, sauce au beurre aux câpres, accompagné de confit d'oignons rouges et d'une salade composée



Desserts

Panna cotta avec confiture de rose aux fruits rouges

Gâteau au fromage, graine de pavot, framboise

Brownie, mousse à la noix de coco, caramel au beurre salé

Antipasti

- | | |
|--|-----|
| Conchiglie di San Giacomo in salsa piccante | ● |
| Fegato d'oca ripieno con marmellata di cipolle | ● ● |
| Gamberi all'aglio sfumati al vino bianco | ● ● |
| Labneh, barbabietola, pistacchio | ● |
| Bistecca alla tartara con cipolla rossa e purè all'aglio | ● |
| Petto di pollo, fragole, rucola, rabarbaro, brie | ● |



Primi piatti

- | | |
|--|-----|
| Vellutata di zucca con pinoli, rucola e olio d'oliva al basilico | ● ● |
| Essenza di brodo con midollo di maiale e verdure in gelatina | ● ● |

Secondi piatti

Trota in salsa alla melissa, cosparso con pepe rosa, servito con riso pilaf



Capocollo, puré di peperoni capia, cipolla viola, funghi pleurotus, mini mais



Petto d'anatra al rosmarino, sfornato di patate dolci, mele cotogne, fichi

Filetto di manzo confit, puré di carote al senape di digione, puré di sedano alla pastinaca, cavolini di bruxelles in padella, canederli

Risotto alla patata dolce, formaggio di capra, briciole di salsiccia

Bistecca di tonno rosso ai ferri con burro alle erbe coi capperi, con purea fredda di cipolla rossa e insalata mista fresca



Dolci

Panna cotta alla marmellata di frutti di bosco e petali di rosa

Torta al formaggio cremoso, papavero, lampone

Brownies, spuma di cocco, crema al caramello salato

Vorspeisen

Jakobsmuscheln in pikante Soße schwimmend



Leber von der lieben Gans mit Zwiebelmarmelade gefüllt



König der Krebse gedünstet in Knoblauch und Weißwein



Labneh, Rote Bete, Pistazie



Beefsteak Tartar mit roten Zwiebeln und Knoblauchcreme



Hähnchenbrust, Erdbeere, Rucola, Rhabarber, Brie



Suppen

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Pinienkernen und Rucola-Basilikumöl



Consommé mit Knochenmarkgelee vom Schwein und Gemüse



Hauptspeisen

Gebratene Forelle mit Zitronengras-Sauce und einem Hauch von Rosa Pfeffer, serviert mit Reis-Pilaw



Schweinenacken, Paprikapüree, rote Zwiebeln, Austernpilze, Maiskörbchen



Entenbrust mit Rosmarin, Süßkartoffel-Gratin, Quitten und Feigen



Konfiterter Rindsbraten, Karottenpüree mit Dijon-Senf, Pastinak-Selleriepüree, gebratener Rosenkohl, Knödel

Süßkartoffel-Risotto, Ziegenkäse, Wurstbrösel



Roter Thunfischsteak vom Rost mit Kapern-Kräuterbutter, kaltem Schalottenpüree und frischem gemischtem Salat



Desserts

Panna cotta mit Waldbeeren-Rosen Konfitüre

Käsekuchen, Mohn, Himbeer

Brownie mit Kokoschaum und gesalzenem Karamell

Закуски

Гребешок Св. Якова в пикантном соусе



Печёнка оркормленного гуся с начинкой из лукового
варенья



Королевский креветка с чесноком, тушёный в белом
вино



Лабне, свекла, фисташка



Татарцкий бифштекс с лиловым луком и чесночной
пастой



Куриная грудка с клубникой, рукколой, ревенем и
сыром бри



Супы

Тыквенный суп-пюре с поджаренными сосновыми
семенами и руккола с базиликовым маслом



Мясной бульон с желе из свиного костного мозга и
овощей



Основные блюда

Зажаренная целиком форель в соусе из мелиссы, с розовым лерцем и рисом



Свиная шейка с пюе из паприки и баклажана, вешенками и мини-кукурузой



Утиная грудка с розмарином, запеканкой из сладкого картофеля с айвой и инжиром



Конфитированная говядина с пюре из моркови приправлено дижонской горчицей пюре из пастернака и сельдией с запеченной цветной капустой и кнедли

Сладкий картофельный ризotto, козий сыр, колбасные крошки



Жареный стейк красного тунца с маслом с пряными травами, каперсами, с холодным пюре луком и салатом из свежих овощей



Десерт

Панна котта с вареньем из лесных фруктов

Сырный торт, мак, малина

Брауни с кокосовым кремом и соленой карамелью



Áraink az ÁFA-t és a felszolgálás díját tartalmazzák.
VAT and service charges are included in our prices.
Alle Preise inkl. MwSt und Bedienungsgeld.

Legenda Kft.
1051 Budapest, Vgadó tér DOCK 7
info: +36 1 266 4190,
www.legenda.hu