

# RISKOHÁSZ

— Vendéglő —

## **Csülökvacsora**

**2017. március 31.**

*Hemina 2015 - Pannonhalmi Apátsági Pincészet*

**Tatár malaccsülökből pácolt retekkel**

*Öreg Tőkék Bora 2015 – Kreinbacher Birtok*

**Kocsonyázott báránycsülök édesköménysalátával, marinált tojássárgájával**

*Szekszárdi Rozé 2016 – Szeleshát Szőlőbirtok*

**Paradicsomleves csülökravíolival és édesburgonyával**

*Feketeleányka 2014 – Balla Géza Pincészet*

**Rakott borjúcsülök kacsamájjal, csicsóka textúrákkal**

*Szekszárdi Bikavér Reserve 2013 – Takler Pince*

**„Csülökpörkölt marhahússal, burgonyával” vargányahabbal,  
uborka relish-sel**

*Céklapárlat – Brill Pálinkaház*

**Céklafagylalt**

Szabó György

*Séf*

Simon Judit

*Sommelier*