

Chef ajánlat

A NYÁR ELSŐ ÉRINTÉSE

LENDVAI LEVENTE JÚNIUSI NARRATÍV SÉF AJÁNLATA

Júniusban a város felett lassan átveszi az uralmat a meleg napfény, és a budapesti panoráma a kora nyár vibráló, életteli teli színeiben tündököl. Ebben a hónapban a VIRTU konyhája a nyári frissesség és a mély, tartalmas ízek izgalmas kontrasztját állítja a történet középpontjába. Lendvai Levente júniusi narratívája a vizek tisztaságáról, a nyári gyümölcsök üdítő savairól és az erdők gazdagságáról mesél – modern eleganciával, a hazai gasztronómiai gyökerekből táplálkozva.

ELŐÉTEL

Marinált fogas kígyóuborkával
és jégcsapretekkel

(4, 6, 11, 12)

Joseph Drouhin - Chablis

5800 Ft

7200 Ft

LEVES

Hideg meggyleves házi
kókuszjoghurttal és sült mandulával

(6, 8) 🌿

Béres Brut Hárslevelű

4400 Ft

3950 Ft

FŐÉTEL

Vörösboros marharagu lassan sült
vargányával és érlelt sajtos
burgonyakrokettel

(1, 3, 7, 9, 12, 13)

Quinta de Cidro - Touriga Nacional

12 300 Ft

3900 Ft

DESSZERT

Szamócás pavlova fekete teával

(3, 6, 7)

Schrank Meggy-lelke likőr

4200 Ft

2800 Ft

Chef's offer

SUMMER'S FIRST TOUCH

LEVENTE LENDVAI'S JUNE NARRATIVE CHEF'S OFFER


In June, warm sunlight gradually takes over above the city, while the Budapest skyline shines in the vibrant, lively colors of early summer. This month, the VIRTU kitchen places the exciting contrast between seasonal freshness and deep, expressive flavors at the heart of its culinary narrative. Levente Lendvai's June menu tells a story of the purity of waters, the refreshing acidity of summer fruits, and the richness of the forests — all presented with modern elegance and inspired by the roots of Hungarian gastronomy.

APPETIZER

Marinated sea bream with
snake cucumber and ice radishes **5 800 HUF**
(4, 6, 11, 12)

Joseph Drouhin - Chablis 7 200 HUF

SOUP

Cold sour cherry soup with homemade
coconut yogurt and roasted almonds **4 400 HUF**
(6, 8) 

Béres Brut Hárslevelű 3 950 HUF

MAIN COURSE

Red wine beef ragout with slow-roasted
porcini mushrooms and aged cheese
potato croquettes **12 300 HUF**
(1, 3, 7, 9, 12, 13)

Quinta de Cidro - Touriga Nacional 3 900 HUF

DESSERT

Black tea-infused strawberry pavlova **4 200 HUF**
(3, 6, 7)

Schrank Artisan Sour-cherry liquor 2 800 HUF