

MALA
MOMENTS
FOR YOUR
SOUL



GOUR MET & WINE

MENÜ

www.malagarden.hu 8600 Siófok, Petőfi sétány 15/a | II. kategória

Asztalfoglalás: Tel.: 84/506 688 | info@malagarden.hu

Üzemeltető: w.w.m. 98' Kft. Siófok, Szent István sétány 1.

Üzletvezető: CZÖVEK Róbert, BAUER József | Konyhafőnök: FORISEK László



GOUR MET & WINE



VESZPRÉMI OLASZRIZLING BALATONBOR 2024

Kötcse

LÉGLI CHARDONNAY 2023

Balatonboglár

VILLA GYETVAI SAUVIGNON BLANC 2024

Balatonfüred

JAKAB SYRAH 2022

Badacsony

FEIND CHOICE 2018 KÉSEI SZÜRETELÉSŰ ÉDES ZEUSZ

(late harvest sweet Zeus)

Balatonfőkajár



Előétel | Starter

MALA GARDEN ÍZELÍTŐ HÁZI LEPÉNNYEL

- grillezett padlizsánkrém, lágy gorgonzolakrém
- kakukkfűvel sült sütőtök, mangalica tepertő-krém
 - savanyított gyöngyhagyma, burratakrém
 - bazsalikomolajban marinált paradicsom

MALA GARDEN PLATE WITH HOMEMADE BREAD

- Grilled aubergine cream, creamy gorgonzola spread
- thyme-roasted pumpkin, mangalica crackling cream
 - pickled pearl onions, burrata cream
 - tomatoes marinated in basil oil

Leves | Soup

SÜTÖTÖK-KRÉMLEVES

pirított tökmag, tökmagolaj

PUMPKIN CREAM SOUP

toasted pumpkin seeds, pumpkin seed oil

Meleg előétel | Starter

ÉRLELT LÁGY KECSKESAJT

édesburgonyapüré, szilva chutney, friss zöldek

AGED SOFT GOAT CHEESE

sweet potato purée, plum chutney, fresh greens

Főétel | Main dish

ZSELICI SZARVASRAGU

erdei gombák, boróka, házi áfonyalekvár, burgonyafánk

ZSELIC VENISON STEW

wild mushrooms, juniper, homemade blueberry jam,
potato fritters

Desszert | Dessert

SÜLT DIÓS PALACSINTA KARAMELLIZÁLT LÁGY VANÍLIAKRÉMMEL

walnut crêpe with silky caramelised vanilla cream

