



# FIGULA BORVACSORA A LAMAREDA ÉTTEREMBEN

## A MENÜ ÉS A BOROK:



**Üdvözet a konyhából**  
**ZENIT 2014**



**Frissen sózott norvég lazac**  
(csicsóka saláta, chorizo, kalamata olíva)  
**OLASZRIZLING 2013**



**Tanyasi jérce szűz pármái sonkahálóban**  
(szarvasgomba, fávabab rizottó, sárga aszalt paradicsom)  
**PINOT GRIS 2012**



**Malac kétféleképpen: Rozmaringos pofa és borókás szűz**  
(paszternák, beluga lencse, diós-zeller pesztó)  
**7 HA 2013**



**Kacsa pácolt májával**  
(sóban sült cékla, öt fűszeres nudli, gesztenye)  
**3 VÖRÖS CUVÉE 2012**



**Keserű csokoládé variációk**  
(aszalt gyümölcsök, szezám, cikória)  
**ÖREGHEGY CABERNET SAUVIGNON 2012**

## ASZTALFOGLALÁS:

LAMAREDA ÉTTEREM 9021 Győr, Apáca u. 4., Tel.: +36 96 510-982, info@lamareda.hu, www.lamareda.hu

**Időpont:** 2014. november 28., 19:00.  
**Az est házigazdája:** ifj. Figula Mihály  
borász, a Figula Pincészet tulajdonosa.

A VACSORA  
ÁRA BOROKKAL:  
**11.800 Ft/fő**

