



LEVESEK - ELŐÉTELEK

- G L Újházi Tyúkhúsleves • 1 890 Ft
- G L Gulyásleves • 2 290 Ft
- V G Sütőtökrémleves Sült Almával • 1 890 Ft
- V G Cobb Saláta • 2 490 Ft
- G L *Grillezett Csirkével* +1 590 Ft
- G L *Ropogós Baconnel* +890 Ft
- G L **Tatár Beefsteak** • 4 490 Ft
- G L **Kacsa Rillette** • 3 290 Ft
- V G L **Hummus Pitával és Marinált Zöldségekkel** • 2 890 Ft

BÁR ÉTELEK

- L **Klubszendvics Hasábburgonyával** • 3 890 Ft
- Angus Marhaburger Hasábburgonyával** • 5 890 Ft
- Csirkeburger Hasábburgonyával** • 3 990 Ft
- Cézár Saláta** • 2 290 Ft
- G L *Grillezett Csirkével* +1 590 Ft
- G L *Sült Garnélával* +2 190 Ft
- Ropogós Csirkemell Csíkok Tejfölös Mártogatóssal és Hasábburgonyával** • 3 890 Ft
- V **Nachos** • 2 790 Ft
- Philly Cheesesteak Szendvics Hasábburgonyával** • 3 990 Ft
- V G L **Hasábburgonya** • 1 590 Ft
- V G L **Édesburgonya Hasáb** • 2 190 Ft
- V **Sajttorta Erdei Gyümölcs Öntettel** • 2 190 Ft
- V **Csokoládéláva Vaníliafagylalttal** • 2 190 Ft

FŐÉTELEK

- L **Csirke Bécsi Szelet Steakburgonyával és Áfonyaszósszal** • 3 990 Ft
- G **Rosé Kacsamell Polentával és Lencsével** • 6 990 Ft
- L **Sólet Konfitált Libacombbal és Posírozott Tojással** • 6 990 Ft
- G L **Töltött Paprika Petrezselymes Burgonyával** • 3 990 Ft
- V G **Gombás Rizottó Parmezáncsipsszel** • 3 490 Ft
- V G L **Sült Gyökérzöldségek Zeller Pürével** • 3 490 Ft
- G **Serpenyőben Sült Lazac Vadrizszel és Hollandi Mártással** • 6 990 Ft
- G **Ryb-Eye Steak Burgonyagrattennel és Zöldbors Mártással** • 9 990 Ft
- V G **Fokhagymás Spenót** • 890 Ft
- V G **Pírított Gomba** • 890 Ft
- V G L **Ázsiai Pírított Wok Zöldségek** • 990 Ft
- V G L **Párolt Zöldbab** • 890 Ft

DESSZERTEK

- V G **Fahéjas Cream Brülée Alma Csatnival** • 2 790 Ft
- V **Csokoládés Nugattorta Karamellel és Földimogyoróval** • 2 790 Ft

V Vegetáriánus

G Gluténmentes

L Laktózmentes

Minden ár tartalmazza az ÁFA-t, de nem tartalmazza a 12% szervizdíjat. Azok számára akiknek speciális étrendi követelményeik vannak, vagy allergiások, vagy akik csak szeretnének tudni az összetevőkről, kérjük kérdezze a személyzetet.



SOUPS - STARTERS

- G L **Chicken Broth "Újházy Style" • 1 890 Ft**
- G L **Hungarian Goulash Soup • 2 290 Ft**
- V G **Pumpkin Cream Soup with Roasted Apple • 1 890 Ft**
 - V G **Cobb Salad • 2 490 Ft**
 - G L *Extra Chicken* +1 590 Ft
 - G L *Extra Bacon* +890 Ft
 - G L **Beef Tartare • 4 490 Ft**
 - G L **Duck Rillettes • 3 290 Ft**
- V G L **Hummus with Pita and Marinated Vegetables • 2 890 Ft**

BAR FOODS

- L **Club Sandwich with Fries • 3 890 Ft**
- Angus Beef Burger with Fries • 5 890 Ft**
- Chicken Burger with Fries • 3 990 Ft**
 - Caesar Salad • 2 290 Ft**
 - G L *Extra Chicken* +1 590 Ft
 - G L *Extra Shrimp* +2 190 Ft
- Crispy Chicken Tenders with Sour Cream Dip and Fries • 3 890 Ft**
 - V **Nachos • 2 790 Ft**
- Philly Cheesesteak with Fries • 3 990 Ft**
 - V G L **Fries • 1 590 Ft**
 - V G L **Sweet Potato Fries • 2 190 Ft**
 - V **Cheesecake with Berries • 2 190 Ft**
- V **Chocolate Lava Cake with Vanilla Ice Cream • 2 190 Ft**

MAINS

- L **Chicken Wiener Schnitzel with Steak Potato and Cranberry Sauce • 3 990 Ft**
 - G **Rosé Duck Breast with Polenta and Lentils • 6 990 Ft**
 - L **"Sólet" with Confit Goose Leg and Poached Egg • 6 990 Ft**
 - G L **Hungarian Stuffed Paprika with Potato • 3 990 Ft**
 - V G **Mushroom Risotto with Parmesan Crisps • 3 490 Ft**
 - V G L **Roasted Root Vegetables with Celeriac Purée • 3 490 Ft**
 - G **Pan-Fried Salmon with Steamed Wild Rice and Hollandaise Sauce • 6 990 Ft**
 - G **Rib-Eye Steak with Potato Gratin and Green Peppercorn Sauce • 9 990 Ft**
 - V G **Garlic Spinach • 890 Ft**
 - V G **Pan Fried Mushroom • 890 Ft**
 - V G L **Asian Wok Vegetables • 990 Ft**
 - V G L **Steamed Green Beans • 890 Ft**

DESSERTS

- V G **Cinnamon Cream Brûlée with Apple Chutney • 2 790 Ft**
- V **Chocolate Nougat Cake with Caramel and Peanut • 2 790 Ft**

V Vegetarian

G Gluten-Free

L Lactose-Free

All prices include VAT, but exclude 12% service charge. For those with special dietary requirements or allergies, who may wish to know about the ingredients used, please ask a member of staff.