

ELŐÉTELEK / STARTER / VORSPEISEN

MARHATATÁR

marinált zöldségek, szárított tojássárgája, szarvasgombás vaj

BEEF TARTARE

marinated garden vegetables, cured egg yolk, truffle butter

RINDERTATAR

marinierte Gemüse, getrocknetes Eigelb, Trüffelbutter



7.690 Ft

FÜSTÖLT PADLIZSÁNKRÉMES BRUSCHETTA

tirol speck, gorgonzola, édeskömény

BRUSCHETTA WITH SMOKED AUBERGINE PURÉE

Tyrolean speck, gorgonzola, fennel

BRUSCHETTA MIT RAUCHIGEM AUBERGINENAUFSTRICH

Tiroler Speck, Gorgonzola, Fenchel



3.690 Ft

BARBECUE MINI LÁNGOS

pulled pork, sültfokhagymás tejföl, ropogós hagyma

BARBECUE MINI-LANGOS (Hungarian-style fried flatbread)

slow-cooked pulled pork, roasted garlic crème fraîche, crispy shallots

BARBECUE MINI-LANGOS

Pulled Pork, Sauerrahm mit geröstetem Knoblauch, Röstzwiebel



2.990 Ft

FRISS KEVERT SALÁTA

birsalmaecetes vinaigrette

FRESH SEASONAL SALAD

quince-infused vinaigrette

FRISCHER GEMISCHTER SALAT

Quittenessig-Vinaigrette



3.590 Ft

LEVESEK / SOUPS / SUPPE

KARALÁBÉ KRÉMLEVES SZARVASGOMBA OLAJJAL

roppanós karalábé, juharszirup, pattogatott quinoa

KOHLRABI VELOUTÉ WITH TRUFFLE OIL

crisp kohlrabi, maple essence, puffed quinoa

KOHLRABI-CREMESUPPE MIT TRÜFFELÖL

knackiger Kohlrabi, Ahornsirup, gepuffte Quinoa



3.390 Ft

HOSSZAN FŐTT TYÚKHÚSLEVES

tépett tyúkhús, csigatészta, zöldségek

SLOW-SIMMERED CHICKEN BROTH

shredded chicken, "csiga" pasta, market vegetables

LANG GEKOCHTE HÜHNERSUPPE

gezapftes Hühnerfleisch, „Csiga“-Nudeln, Gemüse



3.190 Ft

DÁMVAD GULYÁS

krumpligombóc, vargánya

FALLOW DEER GOULASH

potato dumpling, porcini mushrooms

DAMHIRSCHGULASCH

Kartoffelknödel, Steinpilze



3.390 Ft

"Valakit vendégül látni annyit jelent, mint felelősséget vállalni arra, hogy mindaddig, amíg nálunk van, gondoskodunk róla, hogy jól érezze magát."

Érvényes 2025.10.27-től. Az árak forintban értendők és tartalmazzák az ÁFA-t.

Az árainkhoz 12 %-os felszolgálati díjat számítunk fel.

Valid from 27th October 2025. Prices are in HUF and include the VAT.

The prices do not include the 12% service charge.

FŐÉTEL / MAIN COURSES / HAUPTSPESIEN

VAJAS-KAKUKKFÜVES JÉRCEMELL

krémes polenta, diós pirított kelbimbó, curry-s pácolt karfiol

FREE-RANGE CHICKEN BREAST WITH BUTTER & THYME

creamy polenta, walnut-roasted Brussels sprouts, curry-pickled cauliflower

MAISHUHNBRUST MIT BUTTER UND THYMIAN

cremige Polenta, gerösteter Rosenkohl mit Walnüssen, Curry-marinierter Blumenkohl



5.790 Ft

KIJEVI CSIRKEMELL SUPREME

fűszeres vajjal töltve, barnavajas burgonyapüré, házi ecetes szilva

CHICKEN SUPRÊME À LA KIEV

herb butter filling, brown butter mashed potatoes, pickled plums

SUPREME HÄHNCHENBRUST „KIEW“

gefüllt mit Kräuterbutter, Kartoffelpüree mit Nussbutter, hausgemachte Essig-Pflaumen



6.790 Ft

OMLÓS KACSACOMB

gyömbéres-céklás mangó chutney, törtburgonya, narancs jus

CONFIT DUCK LEG

ginger-beetroot mango chutney, crushed potatoes, orange jus

ENTENBRUST AUS DER PFANNE

Ingwer-Karottencreme, geröstete Polenta, Galgant-Schwarzkirsche, Pistazien



6.190 Ft

KONFITÁLT SERTÉS TARJA

kéksajtos "kaesespetzle", fermentált hagyma, chorizo

PORK NECK CONFIT

blue cheese Käsespätzle, fermented onion, chorizo

KONFIERTER SCHWEINENACKEN

Käsespätzle mit Blauschimmelkäse, fermentierte Zwiebel, Chorizo



6.190 Ft

ÉRLELT BÉLSZÍN STEAK KACSAMÁJJAL

grillezett ördögsekér gomba, feketegyökér, burgonya "mille feuille", mustárkaviár, jus

AGED BEEF STEAK WITH FOIE GRAS

grilled king oyster mushroom, black salsify, potato mille-feuille, mustard caviar, jus

GEREIFTER RINDERFILETSTEAK MIT ENTENLEBER

gegrillter Kräuterseitling, Schwarzwurzel, Kartoffel-Millefeuille, Senfkaviar, Jus



15.990 Ft

SZARVASCOMB BOURGUIGNON

szalvétagombóc, gombasaláta, serpenyős zöldségek

VENISON BOURGUIGNON

bread dumpling, woodland mushroom salad, seasonal vegetables

HIRSCHKEULE „BOURGUIGNON“

Serviettenknödel, Pilzsalat, Pfannengemüse



7.990 Ft

VAJHAL MISOYAKI

miso-ban pácolt vajhal filé, japán stílusú risotto, edamame bab, shiitake, szezám, zöld koriander

MISOYAKI BUTTERFISH

miso-marinated butterfish fillet, Japanese-style risotto, edamame, shiitake, sesame, coriander

BUTTERFISCH „MISOYAKI“

in Miso marinierter Butterfischfilet, Risotto im japanischen Stil, Edamame, Shiitake, Sesam, frischer Koriander



7.590 Ft

Valakit vendégül látni annyit jelent, mint felelősséget vállalni arra, hogy mindaddig, amíg nálunk van, gondoskodunk róla, hogy jól érezze magát.

Érvényes 2025.10.27-től. Az árak forintban értendők és tartalmazzák az ÁFA-t. Az árainkhoz 12 %-os felszolgálati díjat számítunk fel.

Valid from 27th October 2025. Prices are in HUF and include the VAT. The prices do not include the 12% service charge.

TÉSZTA, RIZOTTÓ / PASTA, RISOTTO / NUDELN, RISOTTO

PARAJOS RICOTTÁS TORTELLINI

vajas gomba veloute, aszalt paradicsom, pecorino romano



2.990 Ft

SPINACH & RICOTTA TORTELLINI

butter mushroom velouté, sun-dried tomatoes, pecorino romano

TORTELLINI MIT SPINAT UND RICOTTA

Velouté von Butterpilzen, getrocknete Tomaten, Pecorino Romano

NAGYDOBOSI SÜTŐTÖK RISOTTO

zsályapesto, tökmag morzsa, parmezán



2.990 Ft

NAGYDOBOS PUMPKIN RISOTTO (Hungarian heritage pumpkin)

sage pesto, toasted pumpkin seeds, parmesan

KÜRBIS-RISOTTO AUS NAGYDOBOS

Salbeipesto, Kürbiskern-Crumble, Parmesan

STREET FOOD

FISH&CHIPS

tőkehal sörtésztában, bistro burgonya, jalapenho majonéz

FISH & CHIPS

cod in beer batter, bistro style fries, jalapeño mayonnaise

FISCH & CHIPS

Kabeljau in Bierteig, Bistrokartoffeln, Jalapenho-Mayonnaise



4.690 Ft

ARUNDO BURGER MENÜ

marhahús pogácsa sült baconnel és cheddar sajttal, kézműves buci, rántott hagymakarika, csónak burgonya

ARUNDO SIGNATURE BURGER

prime beef patty, crispy bacon, mature cheddar, artisan bun, fried onion ring, steakhouse fries

ARUNDO BURGER-MENÜ

Rindfleisch-Patty mit knusprigem Bacon und Cheddar, handgemachtes Brötchen, frittierte Zwiebelringe, Steakhouse-Kartoffeln



7.290 Ft

DESZERTEK / DESSERTS / NACHSPEISEN

KANCELLÁR NAGY-SOMLÓI

somlói galuska, mazsola zselé, pirított dió morzsa, kakaós ostya

KANCELLÁR NAGY-SOMLÓI

somlói trifle, raisin jelly, toasted walnuts crumbs, cocoa wafer

KANCELLÁR „Nagy-Somló”

Somlói Galuska, Rosinen-Gelee, geröstete Walnusskrümel, Kakaowaffel



2.690 Ft

CRÈME BRULÉE

Cointreau likőrös narancsragu, karamell tuile, fahéj crumble

CRÈME BRÛLÉE

orange ragout with Cointreau, caramel tuile, cinnamon crumble

CRÈME BRÛLÉE

Orangeragout mit Cointreau-Likör, Karamell-Tuile, Zimt-Crumble



2.690 Ft

VARGABÉLES

vörösboros szilva, vanília espuma

VARGABÉLES (classic Hungarian sweet noodle soufflé)

red wine plums, vanilla espuma

VARGABÉLES

Rotwein-Pflaumen, Vanille-Espuma



2.690 Ft

Valakit vendégül látni annyit jelent, mint felelősséget vállalni arra, hogy mindaddig, amíg nálunk van, gondoskodunk róla, hogy jól érezze magát.

Érvényes 2025.10.27-től. Az árak forintban értendők és tartalmazzák az ÁFA-t.

Az árainkhoz 12 %-os felszolgálati díjat számítunk fel.

Valid from 27th October 2025. Prices are in HUF and include the VAT.

The prices do not include the 12% service charge.