



ALLERGÉNEK | ALLERGENS

A számok az ételek után jelölik az allergéneket, amiket tartalmaz.
The numbers after meals indicate the allergens they contain.

Ételeink az összetevőként jelzett allergének mellett nyomokban tartalmazhatnak további allergéneket.
Our foods may contain traces of additional allergens in addition to allergens labeled as ingredients.

1: glutén | gluten
2: rákfélék | shellfish
3: tojás | egg
4: hal | fish
5: földimogyoró | peanuts

6: szójabab | soy-bean
7: tej | milk
8: diófélék | nuts
9: zeller | celery
10: mustár | mustard

11: szezám | sesame
12: kén-dioxid | sulfur dioxide
13: csillagfürt | lupine
14: puhatestűek | molluscs

Áraink magyar forintban értendők, tartalmazzák az ÁFA-t.
Az árak nem tartalmazzák a 12% szervízdíjat, amely a számla végösszegéhez kerül felszámításra.

The prices are in Hungarian Forint and inclusive of VAT.
Please note that 12% service charge will be added to your final bill.

F&B Manager: Szép Imre | Executive Chef: Bányai Bence

BISTORANT
BISTRO RESTAURANT WINEBAR
— KECSKEMÉT —



ELŐÉTEL & SALÁTA STARTER & SALAD

HORTOBÁGYI HÚSOS PALACSINTA,
PAPRIKÁS MÁRTÁS, TEJFŐL
MEAT STUFFED CREPES „HORTOBÁGY”
PAPRIKA SAUCE, SOUR CREAM
(1,3,7,9) 3 500 Ft

CÉZÁR SALÁTA
CAESAR SALAD
(1,3,4,7,8,10,14) 3 400 Ft

• CSIRKEMELLELEL
WITH CHICKEN BREAST 3 900 Ft
• TIGRISRÁKKAL
WITH TIGER PRAWNS 4 800 Ft
(2)

HIDEG KACSAMÁJ ZSÍRJÁBAN,
BRIÓS, MANGÓ CHUTNEY
COLD DUCK LIVER IN ITS OWN FAT,
BRIOCHÉ, MANGO CHUTNEY
(1,3,7) 4 400 Ft

BUFFALA MOZZARELLA DOP,
AVOKÁDÓKRÉM, PARADICSOM, RUKKOLA
BUFFALA MOZZARELLA DOP, AVOCADO CREAM,
TOMATO, ARUGULA 3 600 Ft
(7)

LEVES | SOUP

MARHA GULYÁSLEVES, HÁZI CSIPETKE
(RÉGIÓNK AJÁNLATA) 2 600 Ft
BEEF „GOULASH” SOUP
(OFFER FROM OUR REGION)
(1,3,7,9)

GYÖNGYTYÚK LEVES,
ZÖLDSÉGEK, CSIGATÉSZTA
GUINEA FOWL SOUP
(1,3,9) 2 300 Ft

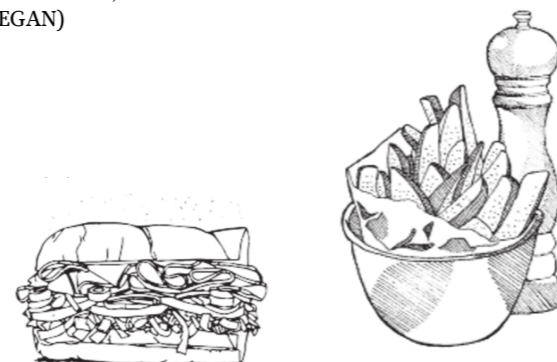
NAPI LEVES
DAILY SOUP 2 000 Ft

VEGETÁRIÁNUS & VEGÁN VEGETARIAN & VEGAN

TOM KHA LEVES, ZÖLDSÉGEKKEL 2 000 Ft
(VEGÁN)
TOM KHA SOUP, VEGETABLES
(VEGAN)
(9) 3 800 Ft

EGÉSZBEN SÜLT KARFIOL, CURRY-S
KÓKUSZKRÉM, BELUGA LENCSE SALÁTA
(VEGÁN)
WHOLE BAKED CAULIFLOWER, CURRY-COCONUT
CREAM, BELUGA LENTIL SALAD
(VEGAN)
(10) 3 400 Ft

PADLIZSÁNOS SÜLTPAPRIKAKRÉM,
ARTICÓSÓKA, PITA
(VEGÁN)
BAKED AUBERGINE-PEPPER CREAM,
ARTICHOKES, PITA BREAD
(VEGAN)
(1)



SZENDVICS | SANDWICH

BISTORANT BURGER 5 600 Ft
(zsemle, házi készítésű marhahús pogácsa,
bacon, cheddar, burger szósz, karamellizált
hagyma, savanyú uborka, sültburgonya)
(bun, homemade beef patty, bacon, cheddar,
burger sauce, caramelized onion, pickled cucumber,
fried potato)
(1,4,7,8,10,11)

MANGALICA STEAK SZENDVICS 5 600 Ft
(kovászos zsemle, mangalica tarja, salátalevél,
majonéz káposzta saláta, emmentáli sajt,
sültburgonya)
MANGALITSA PORK STEAK SANDWICH
(leavened bun, mangalitsa pork chuck, lettuce,
mayonnaise cabbage, emmentaler cheese,
fried potato)
(1,3,4,7,10)

CLUB SANDWICH 5 000 Ft
(toast kenyér, csirkemell, paradicsom, bacon,
majonéz, saláta, sültburgonya)
(toast bread, chicken breast, tomato, bacon,
mayonnaise, lettuce, fried potato)
(1,3,4,7,10)

STEAK | STEAKS

MANGALICA TARJA 300 G, MAGYAR 8 800 Ft
MANGALITSA PORK CHUCK 300 G, HUNGARIAN

TENDERLOIN BÉLSZÍN 220 G, ÚJ-ZÉLAND 13 400 Ft
TENDERLOIN 220 G, NEW-ZEALAND

NEW YORK STRIP 300 G, USA 15 400 Ft

MARHA RIB-EYE 300 G, ARGENTINA 13 900 Ft
BEEF RIB-EYE 300 G, ARGENTINA

FŐÉTEL | MAIN COURSE

MANGALICA POFA PÖRKÖLT,
TÚRÓS-TEJFŐLŐS BURGONYAGOMBÓC 5 900 Ft
MANGALITSA PORK CHEEK STEW,
SOUR-CREAMY POTATO DUMPLINGS
(OFFER FROM OUR REGION)
(1,3,7,9)

CSIRKEMELL, FŰSZERES SZILVA,
ÉDESBURGONYA, KROKETT 4 800 Ft
CHICKEN BREAST, SPICY PLUM,
SWEET POTATO, CROQUETTES
(1,3)

LASSAN SÜLT KACSACOMB, KÁPOSZTÁS RÉTES,
VÖRÖSBOROS KÖRTE 6 900 Ft
SLOW BAKED DUCK LEGS, CABBAGE STRUDEL,
RED WINE PEAR
(1,3)

VÖRÖSTONHAL, PARAJOS RIZOTTÓ,
SÓBAN SÜLT GYÖKÉRZÖLDSÉGEK 6 900 Ft
RED TUNA, SPINACH RISOTTO,
SALT BAKED VEGETABLES
(4,9)

SERTÉSSZŰZ CORDON BLEU,
FŰSTÖLT GOMOLYÁVAL, PARASZTSONKÁVAL,
BURGONYAPÜRÉ, KÁPOSZTASALÁTA 5 600 Ft
PORK TENDERLOIN CORDON BLEU,
SMOKED “GOMOLYA” CHEESE, RUSTIC HAM,
MASHED POTATOES, COLESLAW
(1,3,7,10)

TÉSZTA | PASTA

TAGLIATELLE, ERDEIGOMBÁS BÉLSZÍN RAGU,
PARMEZÁN 6 500 Ft
TAGLIATELLE, FOREST MUSHROOMS TENDERLOIN
RAGOUT, PARMESAN
(1,3,4,7,9,10)

TORTELLI SÜTŐTÖKKEL TÖLTVE,
ZÖLDFŰSZERES VAJMÁRTÁSBAN 3 500 Ft
TORTELLI STUFFED WITH PUMPKIN,
GREEN HERBS BUTTER SAUCE
(1,3,7)

PAD THAI 3 900 Ft
PAD THAI
(1,2,3,4,5,9)

• MARHAHÚSSAL 6 300 Ft
WITH BEEF

• TIGRISRÁKKAL 5 300 Ft
WITH TIGER PRAWNS

KÖRET | SIDE DISH

ÉDESBURGONYA HASÁB 1 500 Ft
FRIED SWEET POTATOES

FOKHAGYMÁS PARAJLEVELEK 1 300 Ft
ROASTED GARLIC SPINACH

SÜLT BURGONYA 1 300 Ft
FRIED POTATOES

SÜLT ZÖLDSÉGEK 1 500 Ft
ROASTED VEGETABLES

CHEDDÁRRAL SÜLT BURGONYA 1 300 Ft
CHEDDAR FRIED POTATOES
(7)

BURGONYAPÜRÉ 1 300 Ft
MASHED POTATOES
(7)

THAI SÜLT RIZS 1 300 Ft
THAI BAKED RICE
(1,2,3,4,5,6,7,8,9,11,14)

FRISS VEGYES SALÁTA 1 300 Ft
FRESH MIXED SALAD

MÁRTÁS & ÖNTET SAUCE & DRESSING

ZÖLDBORS 700 Ft
GREEN PEPPER
(4,7,8,9,10)

BARBECUE 700 Ft
BARBECUE
(2,4,5,8,9,11)

ÉDES CHILI 700 Ft
SWEET CHILI
(2,4,5,8,9,11)

DIJON-I MUSTÁR 400 Ft
DIJON MUSTARD
(10)

DIJON-I MAJONÉZ 400 Ft
DIJON MAYONNAISE
(3,4,5,7,10,14)

KETCHUP 400 Ft
KETCHUP
(9)

DESSZERT | DESSERT

RÉPATORTA, NARANCOS MASCARPONE HAB 2 300 Ft
CARROT CAKE, ORANGE-MASCARPONE MOUSSE
(1,3,6,7,8)

SOMLÓI GALUSKA 2 200 Ft
SPONGE CAKE „SOMLÓ”, CHOCOLATE SAUCE
(1,3,5,6,7,8,11)

CSOKOLÁDÉ FELFÚJT, SÁRGABARACK SORBET 2 400 Ft
(VEGÁN)
CHOCOLATE SOUFFLÉ, APRICOT SORBET
(VEGAN)
(5)

Ételintoleranciáját, speciális étrendjét kérjük,
jelezze a felszolgálónak.

If you have any intolerance or specific diet, please
notify the waiter for guidance.