

„Minden eredeti hagyományos ízt koncentráltan megőrizve, ételeink mégis könnyebbek a régimódi magyar ételeknél. Ennek érdekében a legjobb alapanyagokat vásároljuk, korán járunk a piacra és új technikákat, eljárásokat alkalmazunk.”

Előételek / Starters

<i>A híres dupla lecsó</i> <i>The famous Hungarian double „lecsó”</i>	1.800.-
<i>Sertésszűz rilette lilahagyma lekvárral és friss bagettel</i> <i>Pork tenderloin rilette with red onion chutney and fresh baked baguette</i>	1.600.-
<i>Libamájpástétom narancs jus-vel és brióssal</i>  <i>Goose liver paté with orange jus and brioche</i>	2.400.-
<i>Grillezett camambert, friss kevert saláta, málna vinegrette</i>  <i>Grilled camambert, fresh salad, raspberry vinegrette</i>	2.400.-
<i>Nizzai tonhalsaláta</i>  <i>Nice tuna salad</i>	2.600.-

Jó étvágyat kívánunk!

Enjoy your meal!

Étel - és italárainkra 10% szervizdíj kerül felszámításra.

The 10% service fee will be charged for our food and beverage prices.

Levesek / Soups

<p><i>Medvehagyma krémleves</i> </p> <p>Ramsons cream soup</p>	1.400.-
<p><i>Süőtök krémleves</i> </p> <p>Pumpkin cream soup</p>	1.100.-
<p><i>Erőleves zöldfűszeres palacsintametélttel</i>   </p> <p>Broth with herb pancake noodles</p>	1.100.-
<p><i>Tárkonyos vadraguleves</i> </p> <p>Game ragout soup with tarragon</p>	1.400.-
<p><i>Francia hagymaleves</i> </p> <p>French onion soup</p>	1.200.-
<p><i>Jókai bableves</i>  </p> <p>„Jókai” bean soup</p>	1.400.-

Főételek / Main courses

<p><i>Vaslapos jércemell, feta sajtos – aszalt paradicsomos kevert salátával</i> </p> <p>Grilled chicken breast served with feta cheese, sun-dried tomato mixed salad</p>	2.600.-
<p><i>Bécsi csirkemell, céklás burgonyapürével és baconos zöldspárgával</i>   </p> <p>Viennese-style chicken breast with beetroot mashed potatoes and bacon rolled green asparagus</p>	2.900.-
<p><i>Konfitált kacsacomb, aszalt szilvás párolt káposztával és meggyes törtburgonyával</i></p> <p>Confit duck leg with prune braised cabbage and cherry mashed potatoes</p>	3.900.-
<p><i>Omlós tarja-pecsenye, céklamajonézzel és rósejbnivel</i>  </p> <p>Tender pork clod served with beetroot mayonnaise and fried potato</p>	2.900.-

<p><i>Sous vide sertésszűz, fűszeres polentával és fokhagymás laskagombával</i> <i>Sous vide tenderloin with seasoned polenta and oyster mushroom with garlic</i></p>	<p>3.100.-</p>
<p><i>Marha vadásragu zsemlegombóccal</i>     </p> <p><i>Roasted beef in venison sauce with bread dumpling</i></p>	<p>2.900.-</p>
<p><i>Erdei gombás rizottó</i> </p> <p><i>Forest mushroom risotto</i></p>	<p>1.800.-</p>
<p><i>Harcsapaprikás, túrós csusza</i>   </p> <p><i>Catfish stew, cottage cheese noodle</i></p>	<p>3.200.-</p>
<p><i>Fűszeres tejfölben marinált csirkemell ropogós bundában, chedáros burgonyapüré</i></p> <p>   <i>Crispy breaded chickenbreast marinated in sour cream, cheddar mashed potatoes</i></p>	<p>2.800.-</p>
<p><i>Borókás szarvaspörkölt, burgonyakrokettel</i>  </p> <p><i>Deer stew with juniper berries, potato croquette</i></p>	<p>3.500.-</p>

Desszertek / Desserts

<p><i>Gesztenyés panna cotta konyakos meggyraguval</i>  </p> <p><i>Panna cotta with chestnut and cognac flavoured cherry ragout</i></p>	<p>900.-</p>
<p><i>Somlói galuska kandírozott narancssal</i>    </p> <p><i>Hungarian sponge cake with candied orange</i></p>	<p>1.100.-</p>
<p><i>Császármorzsa házi lekvárral</i>   </p> <p><i>Emperor's crumbs with homemade jam</i></p>	<p>1.100.-</p>

Jó étvágyat kívánunk!

Enjoy your meal!