

MENU

ELŐÉTELEK

Kecskesajt ropogós tésztában Tejszínes parajos kecskesajt, kerti zöldek, marinált szőlő, szőlőmag dressing 2, 4, 7, 10	4 600
Szarvasgombás libamáj mousse Kerti zöldek, diós kenyérmorzsa, birsalmazselé 2, 7, 10	5 900
Házi pácolt lazac Kerti zöldek, sárga céklasaláta, ropogós lavash, tormahab 2, 4, 5, 7	5 700
Szarvas carpaccio Kakukkfűves laskagomba, vörösbor redukció, érlelt szarvasgombás pecorino sajt 7, 9	6 200
Szezonális kerti zöldsaláta Sült sütőtök, céklák, sárgarépa, marinált arany mazsola, füge dressing 10	3 600

LEVESEK

Őkóruszályleves Marhatekercs, roppanós zöldségek, házi készítésű cémmametélt 1, 2, 4	3 700
Csicsókakrémleves Sült csicsóka, füstölt sajtekercs 1, 2, 7	3 200

FŐÉTELEK

Csirkemell supreme Zöldséges árpazizottó, sült paradicsom jus 1, 2, 7	4 900
Kacsamell Krémes fehér babragu, pirított kelbimbó, kumkvat kompót 1, 7	8 200
Fűszeres rántott mangalica sertéspofa Szarvasgombás burgonyapüré, sült sárgarépa, rozmarin jus 1, 2, 4, 6, 9, 7 🐷	5 900
Érlelt marhabélszín Lassan sült bébi burgonya, pirított fodros kel, rókagomba jus 1	12 300
Lazac steak Sült lilaburgonya, sárga currys kelvirágkrém, konfitált koktélpáradicsom 1, 5, 7	7 900
Kelvirág steak Zöldséges fekete lencse, füstölt kápia paprikaszósz 1	4 100
Currys vegán rizstészta Sárga curry szósz, rizstészta, julienne zöldség, sült brokkoli virág	3 800

APPETIZERS

Goat cheese "feuille de brick" Creamy spinach goat cheese, garden greens, marinated grapes, grape seed dressing 2, 4, 7, 10
Truffle foie gras mousse Garden greens, walnut bread crumble, quince jelly 2, 7, 10
Homemade cured salmon Garden greens, yellow beetroot salad, crunchy lavash, horseradish foam 2, 4, 5, 7
Venison carpaccio Thyme flavoured oyster mushroom, red wine reduction, aged truffle pecorino cheese 7, 9
Seasonal vegetable salad Baked pumpkin, beets, carrot, marinated golden raisin, fig dressing 10

SOUPS

Ox-tail soup Beef meat roll, crunchy vegetables, homemade vermicelli 1, 2, 4
Jerusalem artichoke cream soup Seared Jerusalem artichoke, smoked cheese roll 1, 2, 7

MAIN COURSES

Supreme chicken breast Vegetables barley risotto, baked tomato jus 1, 2, 7
Duck breast Creamy white bean ragout, sautéed Brussels sprouts, kumquat compote 1, 7
Herbs breaded mangalitsa pork cheek Truffle mashed potato, baked carrots, rosemary jus 1, 2, 4, 6, 9, 7 🐷
Aged beef tenderloin Slow baked baby potato, sautéed curly kale, chanterelle mushroom jus 1
Salmon steak Roasted purple potato, yellow curry cauliflower cream, confit cherry tomato 1, 5, 7
Cauliflower steak Vegetables black lentil, smoked red pepper sauce 1
Curry vegan rice vermicelli Yellow curry sauce, rice vermicelli, julienne vegetables, roasted broccoli flower

TÉSZTÁK ÉS RIZOTTÓ

Parajos gnocchi Tejszínes sáfránymártás, bébi paraj, fűszeres kolbászmorzsa 2, 4, 7 🐷	4 800
Gombás rizottó Vegyes gombák, szarvasgomba, parmezán 1, 7.	4 300
Jakab kagyló Krémes sütőtökszósz, orzo tészta, zsályás citrom dressing 1, 3, 7, 8	6 400

DESSZERTEK

Gesztenyés - szilvás Pavlova Szilvaleves, gesztenyekrém 2, 4, 7, 10	3 200
Rákóczi túrós Túrókrém, marinált kajszibarack 2, 4, 7, 10	3 500
Tiramisu Baileys redukció, kávékrém, babapiskóta 2, 4, 7	3 200
Házi készítésű paleo almás pite Almás pite, vanília fagyalt Paleo - glutén, cukor, laktóz mentes 4, 10	3 200
Magyar sajtválogatás Borsos szilva jam, füge kenyér 2, 7, 10	5 400

PASTAS AND RISOTTO

Spinach gnocchi Creamy saffron sauce, baby spinach, spicy sausages crumble 1, 2, 4, 7 🐷
Mushroom risotto Mixed mushroom, truffle, parmesan 1, 7, 🐷
Jacob scallops Creamy pumpkin sauce, orzo pasta, sage lemon dressing 1, 3, 7, 8

DESSERTS

Chestnut - plum Pavlova Plum soup, chestnut cream 2, 4, 7, 10
"Rákóczi" cottage cheese cake Cottage cheese cream, marinated apricot 2, 4, 7, 10
Tiramisu Baileys reduction, coffee cream, lady fingers 2, 4, 7
Homemade paleo apple pie Apple pie, vanilla ice cream Paleo - gluten, sugar, lactose free 4, 10
Hungarian cheese selection Plum pepper jam, fig bread 2, 7, 10

ÉTEL ALLERGIA, VAGY ÉTEL ÉRZÉKENYSÉG FOOD ALLERGIES AND FOOD INTOLARANCE

1 Zeller Celery	4 Tojás Eggs	7 Tej Milk	10 Magvak Nuts	13 Szója Soya
2 Glutén Gluten	5 Hal Fish	8 Puhatestűek Mollush	11 Mogyoró Peanuts	14 Kén-dioxid Sulphur dioxide
3 Rákfélék Crustacean	6 Csillagfűrt Lupin	9 Mustár Mustard	12 Szezám Sesame seeds	🐷 Sertéshús Pork

I. kategóriába sorolt üzlet

First category restaurant

Az árak forintban értendők és tartalmazzák az ÁFA-t.
A feltüntetett árakra 13% szervízdíjat számolunk fel.

Prices are in Hungarian Forint and include VAT.
13% service charge will be added to your bill.

Konyhafőnök: Bakó Zsolt

Executive Chef: Zsolt Bakó