

M E N U

I. kategóriába sorolt üzlet

First category restaurant

Éttermi manager / Restaurant Manager:

Határ Sára
Viczián Tamás

Beverage Manager:

Molnár József



ELŐÉTELEK

Töltött camembert sajt	6 200	Stuffed camembert cheese
Szarvasgombakrémmel töltött camembert sajt, sült fehérrepa variáció, marinált szőlő 7 🍴		Truffle cream stuffed camembert cheese, baked turnip variations, marinated grapes 7 🍴
Libamáj mousse \$	6 500	Foie gras mousse\$
Lágy libamáj, füge és birs jam, kacsa jus, fahéjas réteslap 1, 2, 4, 7		Soft foie gras, fig and quince jam, duck jus, flat cinnamon strudel 1, 2, 4, 7
Pácolt pisztráng filé \$	6 900	Cured trout fillet \$
Mustármagos és szójas pácolt pisztráng filé, házi készítésű kimchi variáció, füstölt fűrtojások, szezám tül 4, 5, 9, 12		Mustard seed and soy cured trout fillet, homemade kimchi variations, smoked quail eggs, sesame touille 4, 5, 9, 12
Szezonális zöldsaláta	4 600	Seasonal green salad
Kelkáposztába töltött zöldséges árpasaláta, sült gyömbéres almakrém, narnacs jus 1, 2 🍴		Savoy cabbage stuffed vegetable barley salad, baked ginger apple cream, orange jus 1, 2 🍴

LEVESEK

Édes burgonyakrémleves	3 800	Sweet potato cream soup
Fűszeres rákos won-ton, koriander 2, 3		Spicy shrimps stuffed won-ton, fresh cilantro 2, 3
Újházy tyúkhúsleves	3 800	Újházy chicken soup
Töltött csirkehúsos ravioli, julienne zöldségek 1, 2, 4		Stuffed chicken meat ravioli, julienne vegetables 1, 2, 4

FŐÉTELEK

Érlelt „hortobágyi” angus marharostélyos \$	12 900	Aged “Hortobágy” angus beef rib eye \$
Bébi sárgarépa, szarvasgombás burgonyapüré, BBQ hagyma, portói boros velő jus 1, 7		Baby carrots, truffle flavoured mashed potato, BBQ onion, Port marrow jus 1, 7
Osso bucco \$	7 900	Osso bucco \$
Hagyományos borjúlábszár, sáfrányos rizottó, rozmaringos gremolata, jus 1, 2		Traditional veal shanks, saffron risotto, rosemary gremolata, jus 1, 2
Posírozott lazac \$	7 900	Poached salmon \$
Sült citromszósz, konfitált bébi burgonya, zöldbab, radicchio, citromos crème fraîche 5, 7		Baked lemon sauce, confit baby potato, green beans, radicchio, lemon crème fraîche 5, 7
Rozé kacsamell \$	8 200	Rose duck breast \$
Sült bébi cékla, pirított bébi római saláta, pirított körte, kakukkfű jus 1		Baked baby beetroot, seared baby Romanian salad, seared pear, thyme jus 1
Magyar burgonya „tócsni”	5 900	Hungarian potato “tócsni”
Serpenyőben sült burgonya „tócsni”, kecskesajt morzsa, pirított erdei gombák, krémes paprikaszósz, kapros olaj 7 🍴		Pan seared potato “tócsni”, goat cheese crumble, seared forest mushrooms, creamy paprika sauce, dill oil 7 🍴
Házi készítésű céklás tagliatelle tészta	5 400	Homemade beetroot tagliatelle pasta
Krémes spenótszósz, bébi spenót, diós pesztó, körtés pecorino sajt 2, 4, 7, 10 🍴		Creamy spinach sauce, baby spinach, walnut pesto, pear pecorino cheese 2, 4, 7, 10 🍴

APPETIZERS

Stuffed camembert cheese
Truffle cream stuffed camembert cheese, baked turnip variations, marinated grapes 7 🍴
Foie gras mousse\$
Soft foie gras, fig and quince jam, duck jus, flat cinnamon strudel 1, 2, 4, 7
Cured trout fillet \$
Mustard seed and soy cured trout fillet, homemade kimchi variations, smoked quail eggs, sesame touille 4, 5, 9, 12
Seasonal green salad
Savoy cabbage stuffed vegetable barley salad, baked ginger apple cream, orange jus 1, 2 🍴

SOUPS

Sweet potato cream soup
Spicy shrimps stuffed won-ton, fresh cilantro 2, 3
Újházy chicken soup
Stuffed chicken meat ravioli, julienne vegetables 1, 2, 4

MAIN COURSES

Aged “Hortobágy” angus beef rib eye \$
Baby carrots, truffle flavoured mashed potato, BBQ onion, Port marrow jus 1, 7
Osso bucco \$
Traditional veal shanks, saffron risotto, rosemary gremolata, jus 1, 2
Poached salmon \$
Baked lemon sauce, confit baby potato, green beans, radicchio, lemon crème fraîche 5, 7
Rose duck breast \$
Baked baby beetroot, seared baby Romanian salad, seared pear, thyme jus 1
Hungarian potato “tócsni”
Pan seared potato “tócsni”, goat cheese crumble, seared forest mushrooms, creamy paprika sauce, dill oil 7 🍴
Homemade beetroot tagliatelle pasta
Creamy spinach sauce, baby spinach, walnut pesto, pear pecorino cheese 2, 4, 7, 10 🍴

BOROK | WINES

VÖRÖSBOROK / RED WINES

	0,15 l	0,75 l
Etyeki Kúria Red	3 400	17 000
Mészáros Pál Grandiózus Malbec	4 100	20 500
Ruppert Cabernet Sauvignon	4 400	22 000
Kovács Nimród Pinot Noir	4 800	24 000
St. Andrea Merengő	6 700	33 500
Sauska Cuvée 7	6 700	33500

TOKAJI BOROK / DESSERT WINES FROM TOKAJ

	0,05 l	0,5 l
Disznókő 1413 Szamorodni	3 200	32 000

ÜDÍTŐ ITALOK | SOFT DRINKS

Coca-Cola, Cola Zero	1 400
Fanta, Sprite	1 400
Kinley Gyömbér / Ginger Ale	1 400
Ice Tea Lemon 0,33 l	1 550
Libanoni Limonádé 0,3 l / Lebanese Lemonad	1 800
Frissen facsart narancslé 0,1 l / Freshly swueezed orange juice	850

ÁSVÁNYVIZEINK | MINERAL WATERS

Theodora 0,33 l	1 200
Theodora 0,75 l	1 900
Evian 0,33 l	2 500
Perrier 0,33 l	2 500

KÁVÉK | COFFEES

Espresso, Ristretto	1 390
Amerikai kávé / Americano	1 390
Cappuccino	1 590
Café Latte	1 590
Baileys Coffee	3 800

TEÁK | TEAS

Dallmayr piramis teaválaszték:	2 200
Selection of dallmayr pyramid teas:	
- Earl Grey, English Breakfast, Hello Morning, Royal Gunpower, Waldbeere	

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

KOKTÉLOK | COCKTAILS

Aperolspritz	3 900
Hugo	3 900
Gin & Tonic (local gin)	3 900

SÖRÖK | BEERS

CSAPOLT SÖRÖK / DRAUGHT BEERS

Soproni 0,3 l	1 900
Soproni 0,5 l	2 700

ÜVEGES SÖRÖK / BOTTLED BEERS

Heineken 0,33 l	2 100
Soproni alkoholmentes 0,5 l / Alcohol free	2 450
Soproni Démon barna sör 0,5 l / Dark beer	2 450
Soproni IPA 0,5 l	2 450
Edelweiss búzasör 0,5 l / Wheat beer	2 600

PEZSGŐK, HABZÓBOROK | CHAMPAGNES, SPARKLING WINES

	0,15 l	0,75 l
Hungária Grand Cuvée	3 000	15 000
Sauska Rosé Brut	4 500	22 500
Bortolomiol Filanda Rosé Millesimato	4 300	21 500
Billecart-Salmon Le Réserve	9 600	48 000

BOROK | WINES

FEHÉRBOROK / WHITE WINES

	0,15 l	0,75 l
Villa Gyetvai Sauvignon Blanc	3 100	15 500
Hold and Hollo Tokaj Dry	3 800	19 000
Sig Brombe Pinot Grigio (BIO), Italy	3 500	17 500
Pannonhalmi Főapátság Rajnai Rizling	3 700	18 500
Kovács Nimród Battonage Chardonnay	5 800	29 000

ROSÉBOROK / ROSÉ WINES

	0,15 l	0,75 l
Sebestyén Rosé Kékfrankos	2600	13 000
Takler Syrah Rosé	2 800	14 000

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

DESSZERTEK

Gesztenyés – pekán diós brownie	3 200
Pekán diós, fehér csokoládés brownie, gesztenye ganache, vörösborban pöfirozott füge 2, 4, 7, 10	

Meggyes – csokoládés desszert	3 200
Kardamomos, meggyes csokoládés mousse, mézeskalács morzsa 2, 4, 7, 10	

Narancsos – kávé desszert	3 200
Narancsos dacquoise, kávé mousse, mandulás keksz 2, 4, 7, 10	

Gyömbéres – karamellás desszert	3 200
Gyömbéres sablé (keksz), karamellás-tejcsokoládés mousse, fűszeres kumquat 2, 4, 7	

Magyar sajtválogatás \$	6 400
Áfonya jam, artizán bagett 2, 7, 10 🍷	

MAGYAROS ÉTEL AJÁNLATOK

ELŐÉTEL

Etyeki lágy kecskesajt	4 900
Lapított krémes kecskesajt, süttőtökös sárgabarackos chutney, kerti zöldek, virágpor. 7	

FŐÉTELEK

Vasi borjúpofa	6 500
Lassan főtt borjúpofa, burgonya dödölle 1, 2, 4, 7	

Rakott savanyúkáposzta	6 900
Rakott savanyú káposzta és darált borjúhús, tejföl, káposzta textúrák, árpa chips 2, 6, 7	

DESSZERT

Őrség aranya desszert	3 200
Fehér csokoládé ganache, málnaszelé, süttőtökmagos fagylalt 2, 4, 7, 10	

\$: A megjelölt ételek fogyasztásakor felár fizetendő a félpanziót igénybe vevő vendégek részére

Előételek/Sajtválogatás: + 2.000 HUF
Főételek: + 5.000 HUF

DESSERTS

Chestnut – pecan nut brownie
Pecan nut, white chocolate brownie, chestnut ganache, poached fig in red wine 2, 4, 7, 10

Cherry mom – chocolate dessert
Cardamom – sour cherry – chocolate mousse, gingerbread crumble 2, 4, 7, 10

Orange – coffee dessert
Orange dacquoise, coffee mousse, almond biscuit 2, 4, 7, 10

Ginger – caramel dessert
Ginger sablé (biscuit), caramel-milk chocolate mousse, spicy kumquat 2, 4, 7

Hungarian cheese selection \$
Cranberry jam, artisan baguette 2, 7, 10 🍷

HUNGARIAN OFFERS

APPETIZER

Etyeki soft goat cheese
Flat creamy goat cheese, pumpkin apricot chutney, garden greens, flower powder 7

MAIN COURSES

Veal cheek “Vasi” style
Slow cooked veal cheek, potato “dödölle” 1, 2, 4, 6, 7

Sour cabbage casserole
Sour cabbage and minced veal casserole, sour cream, cabbage textures, barley chips 2, 6, 7

DESSERT

Hungarian dessert “Őrség aranya”
White chocolate ganache, raspberry jelly, pumpkin seed ice cream 2, 4, 7, 10

\$: Extra surcharge applies for half board diners

Appetizers/Cheese selection: + 2.000 HUF
Main courses: + 5.000 HUF

ELÉRHETŐ ÉTKEZÉSI LEHETŐSÉG

Rendelhető: 12:00 – 22:30

BÁRMIKOR KÉRHETŐ ÉTELEK

Magyaros lecsó, kolbász	5 500
Hagyományos lecsó, paprika, paradicsom, sült pulykakolbász 6	
Magyaros lecsó, tükörtojás	4 500
Hagyományos lecsó, paprika, paradicsom, tükörtojás 4 🍴	
Házi kenyér, avokádókrém	3 900
Artizán kenyér, avokádókrém, szárított paradicsom, főtt tojás 2, 4 🍴	

NOURISH BOWL

Édes chilis csirkefalatok	5 900
Színes quinoa, jázmin rizs, pirított zöldségek 1, 13	
Roston sült tofu	4 600
Színes quinoa, jázmin rizs, pirított zöldségek 1, 13 🍴	
Házi tavaszi tekercs	4 600
Fűszeres pirított julienne zöldségek, rizstészta, édes chili szósz, daikon japán retek 1, 5, 13 🍴	

FLEXIBLE DINING OFFER

Available: 12:00 – 22:30

ANYTIME PLATE

Hungarian vegetable “lecsó”, sausages
Traditional Hungarian “lecsó”, peppers, tomatoes, grilled turkey sausages 6
Hungarian vegetable “lecsó”, sunny side up eggs
Traditional Hungarian “lecsó”, peppers, tomatoes, sunny side up eggs 4 🍴
Avocado toast
Artisan bread, avocado spread, cherry tomato, boiled eggs 2, 4 🍴

NOURISH BOWL

Sweet chili chicken bites
Colourful quinoa, jasmine rice, seared vegetables 1, 13
Grilled tofu
Colourful quinoa, jasmine rice, seared vegetables 1, 13 🍴
Homemade spring roll
Spicy seared julienne vegetables, rice noodle, sweet chili sauce, daikon 1, 5, 13 🍴



ITALLAP

BEVERAGE LIST

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

ÉTEL ALLERGIA VAGY ÉTEL ÉRZÉKENYSÉG
FOOD ALLERGIES AND FOOD INTOLERANCE

1 zeller celery	2 glutén gluten	3 rákfélék crustacean	4 tojás egg	5 hal fish	6 csillagfűrt lupin	7 tej milk	8 puhatestűek molluscs	9 mustár mustard
10 magvak nuts	11 mogyoró peanuts	12 szezám sesame seeds	13 szója soy	14 kén-dioxid sulphur dioxide	vegán 🐣 vegan	vegetáriánus 🍴 vegetarian	sertéshús 🐷 pork	

