

## Előételek/Starters/Entrantes/Antipasti

<b>Tapas tál 2 személyre</b> (gambas, croquetas, vörösboros chorizo, meleg bélszíncsíkok, Jamón Serrano, Manchego Curado, sült paprikakrém, olívbogyó, pan solo, friss zöldségek)(1, 2, 3, 7, 12)	14 900 Ft
<b>Tapas platter for 2</b> (gambas, croquetas, red wine chorizo, warm sirloin strips, Jamón Serrano, Manchego Curado, roasted red pepper spread, olives, pan solo, fresh vegetables)	
<b>Plato de tapas para 2</b> (gambas, croquetas, chorizo al vino tinto, tiras de lomo calientes, Jamón Serrano, Manchego Curado, crema de pimientos asados, aceitunas, pan, verduras frescas)	
<b>Tapas spagnole per 2 persone</b> (gambas, croquetas, chorizo di vino rosso, bocconcini di filetto di manzo, Jamón Serrano, Manchego Curado, paté di peperoni arrostiti, olive, pan solo, verdure fresche)	

<b>Antipasti tál 2 személyre</b> (arancini, nduja, polpetta in tomato sugo, datolyakrémmel töltött bresaola, sherry ecetben pácolt kápia paprika, spianata calabra, pecorino sardo, olívbogyó, zöldségek, pesztós pirított baguette )(1, 7, 8, 9)	14 900 Ft
Antipasto platter for 2 (arancini, nduja spicy sausage paste, polpetta al sugo (Italian meatballs in tomato sauce), bresaola filled with date purée, romano peppers marinated in sherry vinegar, spianata calabra, pecorino sardo, olives, vegetables, toasted baguette with pesto)	
Surtido de antipasti para 2 personas(arancini, paté de salchicha nduja picante, albóndigas polpetta en salsa de tomate , embutido bresaola relleno de crema de dátiles , pimientos kápia marinados en vinagre de jerez , embutido spianata calabra, queso pecorino sardo, aceitunas ,verduras, baguette tostada al pesto)	
Piatto antipasti per 2 persone(arancini,crema di salsiccia piccante nduja,polpetta al sugo di pomodoro,bresaola farcita con crema di datteri,paprika kápia sott' aceto di sherry,spianata calabra,pecorino sardo,olive,verdure, baguette tostata al pesto)	

<b>Kenegető trió házi pirítóssal, friss zöldségekkel</b> (padlizsánkrém, tepertőkrém ,sült paprikakrém)(1, 3, 10)	3 100 Ft
<b>Trio of spreads with toast</b> (eggplant spread, crackling cream, roasted red pepper spread)	
<b>Trío de cremas con tostada</b> (crema de berenjena, crema crepitante, crema de pimientos asados)	
<b>Trio di paté con pane tostato</b> (paté di melanzane, crema croccante, paté di peperoni arrostiti)	

<b>Gambas pil pil</b> (sistergős, chilis garnélarák) baguettel(1, 2, 12) <b>SPICY</b>	4 200 Ft
<b>Gambas pil pil</b> (shrimp with garlic and chili) with homemade sourdough baguette	
<b>Gambas pil pil</b> (picante) con baguette casero	
<b>Gamberetti al pil pil</b> (gamberetti all'aglio e peperonico) con baguette fatta in casa	

<b>Arany mazsolás libamáj pástétom tokaji borzselével almapüré és savanyított zöldségekkel, házi kalács</b> (1, 3, 7, 12) <b>SPICY</b>	7 900 Ft
Foie gras pâté with golden sultanas, Tokaji wine jelly, apple purée, pickled vegetables and homemade brioche	
Paté de foie gras con pasas sultana, gelatina de vino Tokaji, puré de manzana y verduras encurtidas, pan brioche casero	
Paté di fegato d'oca con uvetta dorata, gelatina di vino di Tokaj e passato di mela con verdure sott' aceto, pan brioche dolce casareccio	

## Levesek/Soups/Sopas/Zuppe

<b>Toszkán vaddisznóraguleves</b> Tuscan wild boar ragù soup(1, 7, 9)	2 900 Ft
Ragú de jabalí a la toscana	
Zuppa di cinghiale toscana	
<b>Gulyásleves kislábosban</b> Hungarian Goulash soup in small pot(1, 3)	2 600 Ft
Sopa de goulash húngara en olla pequeña	
Zuppa di gulasch is piccola padella	
<b>Sütőtökrémleves tökmagolajjal tökmaggal</b> Creamy pumpkin soup with pumpkin seed oil and pumpkin seeds(7, 8) <b>VEGA</b>	2 400 Ft
Crema de calabaza con aceite de semillas de calabaza y pipas de calabaza	
Zuppa di crema di zucca con olio di semi di zucca e semi di zucca	

## Saláták/Saladas/Ensaladas/Insalate

<b>Bufala mozzarella rozmaringolajjal és balzsamecet kaviárral, rukkolával</b> Bufala mozzarella with rosemary oil and balsamic vinegar caviar and rocket salad(7) <b>VEGA</b>	4 100 Ft
Mozzarella de búfala con aceite de romero, caviar de vinagre balsámico y rúcula	
Mozzarella di bufala all'olio di rosmarino con caviale di aceto balsamico e rucola	
<b>Édes-csípős, bélszíncsíkok friss kevert saláta és füge</b> Sweet and spicy beef fillet strips with mixed green salad and figs(5, 6) <b>SPICY</b>	6 500 Ft
Tiras de solomillo dulces y picantes con ensalada mixta fresca e higos	
Filetti di bistecca dolci e piccanti con insalata fresca mista e fichi	

**Friss kevert saláta balzsamecettel** 2 900 Ft  
Fresh mixed salad **VEGA**  
Ensalada mixta fresca  
Insalata mista fresca

**Cézár saláta classic** 2 900 Ft  
Classic Caesar salad **(1, 3, 4, 7) VEGA**  
Ensalada César clásica  
Insalata Caesar classica

**Cézár saláta csirkével** 3 900 Ft  
Chicken Caesar salad **(1, 3, 4, 7)**  
Ensalada César con pollo  
Ensalada César con pollo

**Cézár saláta rákkal** 4 900 Ft  
Prawn Caesar salad **(1, 2, 3, 4, 7)**  
Ensalada César con gambas  
Insalata Caesar con granchio

### **Főételek/Main courses/Platos Principales/Secondi piatti**

**Fokhagymás bébicsirke pepperónival és croquettással** 3 900 Ft  
Baby chicken with garlic, pepperoni and croquetas **(1, 3, 7)**  
Pollito al ajo con pepperoni y croquetas  
Giovane (baby) pollo all'aglio, con peperoni e croquettes

**Serrano sonkával töltött csirkemellfilé, bazsalikomos őszibarack, kecskesajttal ,snidlinges burgonyapürével** 4 200 Ft  
Serrano ham filled chicken breast fillet with basil and peach goat's cheese, potato purée with chives **(7)**  
Filete de pechuga de pollo relleno de jamón serrano, con melocotón a la albahaca y con queso de cabra, acompañado de puré de patatas con cebollino  
Filetto di petto di pollo farcito di prosciutto Serrano, pesca al basilico con formaggio di capra e purè di patate all'erba cipollina

**Rosé kacsamellfilé sütőtökös graten burgonyával füge mártással** 5 900 Ft  
Medium-rare duck breast fillet with potato and pumpkin gratin, fig sauce **(1, 3, 7, 9, 12)**  
Filete de magret de pato al punto (rosé) con patatas gratinadas con calabaza y salsa de higos  
Filetto di petto d'anatra rosato con patate gratinate alla zucca e salsa di fichi

**Sertésszűz kakukkfűves tejszínes vargányamártással édesburgonya nudlival és sonkamorzsával pecorino romano forgáccsal** 5 400 Ft  
Pork tenderloin with creamy porcini mushroom sauce with thyme, sweet potato gnocchi, ham crumbles and pecorino romano shavings **(1, 3, 7)**  
Solomillo de cerdo con salsa de nata y boletus al tomillo, con ñoquis de boniato cubiertos de trocitos de jamón y viutas de queso pecorino romano  
Spuntatura di maiale con salsa cremosa al timo e porcino gnocchi alle patate dolci, briciole di prosciutto, scaglie di pecorino romano

**Porchetta szalonnával és gyöngyhagymával forgatott burgonyával kakukkfűves jus-vel** 5 900 Ft  
Roast porchetta with sautéed potatoes, fatback and pearl onions served with thyme jus **(1, 7, 9, 12)**  
Porchetta con beicon, acompañada de patatas salteadas con cebollas perla, y con salsa au jus al tomillo  
Porchetta con patate, pancetta e cipollina perlina jus al timo

**Borjúbécsi parmezános burgonyapürével és mustáros rukkola salátával** 6 700 Ft  
Wiener schnitzel with parmesan potato purée and rocket salad with mustard dressing **(1, 3, 7, 10)**  
Escalope de ternera con puré de patatas a la parmesana y ensalada de rúcula a la mostaza  
Cotoletta di vitello con purè di patate al parmigiano e insalata di senape e rucola

**Rib eye steak serpenyős zöldségekkel és chimichurri mártással** 9 900 Ft  
Rib eye steak with stir-fried vegetables and chimichurri sauce  
Chuletón de lomo alto con verduras a la sartén y salsa chimichurri  
Costata di manzo con verdure in padella e salsa chimichurri

**Burgundi marhapófa grillezett polentával** 5 500 Ft  
Beef cheek Bourguignon with grilled polenta **(7, 9, 12)**  
Carrilleras de ternera a la borgoñesa con polenta a la parrilla  
Guancia di manzo alla borgognona con polenta grigliata

**Marhaszegy házi steakburgonyával Makers Mark barbecue mártással majonézes lilakáposzta saláta, chilis vajban sült kukoricával** 7 900 Ft  
Beef brisket with Makers Mark bourbon barbeque sauce, home-made steak fries, red cabbage coleslaw and chilli butter roasted corn **(7, 10)**  
Pechuga de res con salsa barbacoa de bourbon Makers Mark, patatas gajo, ensalada de repollo morado con mayonesa, maíz frito en mantequilla de Chile  
Punta di petto di manzo al Makers Mark bourbon con salsa barbecue, patate steak house, insalata di cavolo nero alla maionese, mais fritto al burro con chili

**Mandulával sült vajhalfilé chilis korianderes batátapürével, bazsalikomos citrommártással** 5 900 Ft  
Pan-roasted almond escolar (white tuna) fillet with chilli and coriander sweet potato purée, basil-lemon sauce **(1, 3, 4, 5, 8)**  
Filete de pez mantequilla almendrado con puré de batata a la guindilla y cilantro, con salsa de albahaca y limón  
Filetto di pesce burro arrostito con mandorle, purè di batata al peperoncino e coriandolo, salsa di limone al basilico

<b>Sült lazac steak parajos papardellével</b>	6 900 Ft
Pan-roasted salmon steak with spinach pappardelle(1, 3, 4, 7)	
Filete de salmón con pasta fresca papardelle con espinacas	
Trancio di salmone al forno con papardelle ai spinaci	

### **Tészták/Rizottók/Pasta/Risotto/Piatta di pasta**

<b>Fekete spagetti fűszeres paradicsom mártással, garnélarákkal</b>	5 900 Ft
Black spaghetti with spicy tomato sauce and shrimps(1, 2, 3, 14)	
Espaguetis negros con salsa de tomate picante y gambas	
Spaghetti neri con sugo di pomodori speziato, gamberetti	

<b>Fettucine Bolognese</b>	3 800 Ft
(1, 3, 7)	

<b>Strozzapretti kacsamellel gorgonzolás vargányás metélőhagymás szószban</b>	5 500 Ft
Strozzapreti with duck breast, gorgonzola, porcini and chive sauce(1, 7, 12)	
Pasta fresca strozzapretti con magret de pato en salsa de gorgonzola, boletus y cebollino	
Strozzapreti con petto d'anatra in salsa di gorgonzola, erba cipollina e porcini	

<b>Lasagne il forno</b>	3 800 Ft
(1, 3, 7) VEGA	

<b>Házi ravioli bárányraguval töltve</b>	4 500 Ft
Homemade ravioli filled with lamb ragù(1, 3, 7)	
Raviolis caseros rellenos de ragú de cordero	
Ravioli casarecci ripieni di ragù di agnello	

<b>Házi gnocchi gorgonzolás-diós szószban aszalt paradicsommal</b>	3 900 Ft
Homemade gnocchi with dried tomatoes in gorgonzola-walnut sauce(1, 3, 7, 8, 12) VEGA	
Ñoquis caseros con tomates secos en salsa de gorgonzola y nueces	
Gnocchi fatta in casa con salsa di gorgonzola e noce, pomodori secchi	

<b>Házi gnocchi pesztós, Pecorinos sonkamorzsával, pirított fenyőmaggal</b>	4 100 Ft
Home-made gnocchi with pesto, Pecorino ham crumble and toasted pine nuts(1, 3, 7, 8)	
Ñoquis caseros al pesto, migas de jamón Pecorino y piñones tostados	
Gnocchi fatti in casa con pesto e briciola di pecorino e prosciutto, con pinoli tostati	

<b>Risottó vargánya gombákkal</b>	3 900 Ft
Porcini risotto(7, 12) VEGA	
Risotto con boletus	
Risotto ai funghi porcini	

<b>Risotto sütőtökkel és kecskesajttal</b>	3 900 Ft
Risotto with pumpkin and goat's cheese(7, 12) VEGA	
Risotto con calabaza y queso de cabra	
Risotto alla zucca e caprino	

### **Desszertek/Desserts/Postres/Dolci**

<b>Fehérsokoládés creme brule</b>	2 500 Ft
White chocolate crème brûlée(7)	
Crème brûlée de chocolate blanco	
Creme brulée al cioccolato bianco	

<b>Zserbó szelet</b>	2 500 Ft
Hungarian Gerbeaud slice(1, 3, 7, 8)	
Pastel Gerbeaud	
Torta Gerbeaud	

<b>Fahéjas nudli szilvamártással</b>	2 500 Ft
Potato noodles with cinnamon icing sugar and plum sauce(1, 3, 12)	
Ñoqui al estilo húngaro a la canela con salsa de ciruelas	
Gnocchi alla cannella con salsa di prugne	

### **Extrák/Extras/Extras**

<b>Ketchup</b>	350 Ft
Ketchup	
Kétchup	
Ketchup	

<b>Majonéz</b>	350 Ft
Mayonnaise	
Mayones	
Maionese	

<b>Mustár</b>	350 Ft
Mustard	
Mostaza	
Senape	
<b>Vaj</b>	500 Ft
Butter	
Mantequilla	
Burro	
<b>Kenyér</b>	400 Ft
Bread	
Pan	
Pane	

### ÉTELALLERGÉNEK / ALLERGENS / ALÉRGENOS ALIMENTARIOS / ALLERGENI ALIMENTARI

- (1) GLUTÉNTARTALMÚ GABONAFÉLÉK / CEREALS CONTAINING GLUTEN / CEREALES CON GLUTEN / CEREALI CONTENENTI GLUTINE
- (2) RÁKFÉLÉK / CRUSTACEANS / CRUSTÁCEOS / CROSTACEI
- (3) TOJÁS / EGGS / HUEVO / UOVA
- (4) HAL / FISH / PESCADO / PESCE
- (5) FÖLDIMOGYORÓ / PEANUTS / CACAHUETES / ARACHIDI
- (6) SZÓJABAB / SOYBEANS / HABA DE SOJA / SOIA
- (7) TEJ / MILK / LECHE / LATTE
- (8) DIÓFÉLÉK/ NUTS / FRUTOS SECOS DE CÁSCARA / FRUTTA A GUSCIO
- (9) ZELLER / CELERY / APIO / SEDANO
- (10) MUSTÁR / MUSTARD / MOSTAZA / SENAPE
- (11) SZEZÁMMAG / SESAME SEEDS / SEMILLA DE SÉSAMO / SEMI DI SESAMO
- (12) KÉNDIOXID ÉS SZULFITOK / SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES / DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS / ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
- (13) CSILLAGFÜRT / LUPIN / ALTRAMUCES / LUPINO
- (14) PUHATESTŰEK (KAGYLÓ, TINTAHAL, POLIP) / MOLLUSCS (MUSSELS, SQUID, OCTOPUS) / MARISCO BLANDO (MEJILLONES, CALAMAR, PULPO) / MOLLUSCHI (VONGOLE, SEPIA, CALAMARO)