



ÍNYCSIRLANDÓ ELŐÉTELEK... // WHET YOUR APPETITE...

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <p>Bébispenót saláta grillezett Etyeki kecskesajttal, török mogyoró, savanyított barack, mézes-citromos öntet (V) /N,M,L/</p> <p><i>Handpicked baby spinach leaf salad with grilled Etyek goat cheese, crunchy hazelnuts, pickled apricots and honey lemon dressing (V) /N,M,L/</i></p> | 2 200 |
| <p>Magyar szürkemarha carpaccio, savanyított lilahagyma, kenyérchips, sümegi keménysajt /Su,L,G,M,Y/</p> <p><i>Hungarian Grey cattle „carpaccio”, pickled onion, hand kneaded crostini, 7-month mature Sumeg cow cheese /Su,L,G,M,Y/</i></p> | 5 000 |
| <p>Nyári kevert saláta, grillezett tofu, eper, spárga (Vegán) /N,M/</p> <p><i>Summer mesclun salad, grilled tofu, strawberry and asparagus (Vegan) /N,M/</i></p> | 3 880 |
| <p>Kerti zöldségsaláta mangalica sonkával, füge, karamellizált dió, Egri Bikavér öntet /G,M,Su,N/</p> <p><i>Garden vegetable salad with cured mangalica ham, figs, caramelized walnuts and Egri Bikaver glaze /G,M,Su,N/</i></p> | 3 750 |
| <p>Szarvasi magyar burrata színes koktélpáradicsomokkal, citromos-bazsalikomós dresszing (V) /N,M,L/</p> <p><i>Szarvasi Hungarian burrata with colorful cherry tomatoes, citrus basil dressing (V) /N,M,L/</i></p> | 3 880 |

LEVESEK // SOUPS

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <p>Nagykunsági gulyásleves /Ce/</p> <p><i>„Gulyás” from Nagykunsag /Ce/</i></p> | 3 200 |
| <p>Spárgakrémleves karalábé olajjal (V) /L,Ce/</p> <p><i>Asparagus cream soup with kohlrabi oil (V) /L,Ce/</i></p> | 2 250 |
| <p>Napi leves</p> <p><i>Daily soup</i></p> | 1 950 |

VISSZA A HAGYOMÁNYOKHOZ // BACK TO TRADITION

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <p>Ropogós kenyérlángos paradicsomszós, borsmustár, koktélpáradicsom, brokkoli (V) /E,L,Y,G,Ce/</p> <p><i>Crispy Hungarian „focaccia” tomato sauce, arugula, cherry tomato, broccoli (V) /E,L,Y,G,Ce/</i></p> | 2 900 |
| <p>Ropogós kenyérlángos tejfölös alap, mangalica sonka, bébispenót, lilahagyma /E,L,Y,G,Ce/</p> <p><i>Crispy Hungarian „focaccia” sour cream, mangalica ham, baby spinach, red onion /E,L,Y,G,Ce/</i></p> | 3 200 |
| <p>Magyaros nyári lecsó buggyantott tojás (V) /E/</p> <p><i>Homemade Hungarian summer “lecsó” with 67 °C poached egg (V) /E/</i></p> | 3 280 |
| <p>Csirkepaprikás szabad tartású csirkéből galuska, tejfölhab és uborkasaláta /G,L,E/</p> <p><i>Domestic free-range chicken paprikash Hungarian dumplings, sour cream foam and cucumber salad /G,L,E/</i></p> | 4 580 |



FASZÉNEEN SÜLT ÉTELEINK // WOOD OVEN STORIES

Magyar bélszín steak, répavariációk /L,Ce,M/ (240g)	10 200
<i>Hungarian tenderloin steak, carrot variations /L,Ce,M/ (240g)</i>	
Hazai bárányporda, petrezselymes bulgur mentával és gránátalmával, paradicsom relish /L,Ce,M,G,E/	7 200
<i>Native milk-fed lamb rack, bulgur with parsley, mint and pomegranate, tomato relish /L,Ce,M,G,E/</i>	
Magyar szürkemarha rib eye, spárga, újborgonya, hollandi mártás /L,E,M/ (240g)	9 200
<i>Hungarian beef ribeye, asparagus, new potato, Hollandaise sauce /L,E,M/ (240g)</i>	
Faszéneen sült szilvásváradi pisztrángfilé, zsenge zöldborsókrém, bébi cukkini /L,F,Ce/	6 100
<i>Charcoaled „Szilvásváradi” trout fillet, green pea cream, baby zucchini /L,F,Ce/</i>	
DNB magyar szürkemarha hamburger briós, borsmustár, karamellizált hagyma, házi burger szósz /G,L,M,E,Y/	4 350
<i>DNB Hungarian Grey cattle burger brioche, arugula, caramelized onion, homemade burger sauce /G,L,M,E,Y/</i>	
Orosházi sült kacsamell karamellizált barackkal, ropogós nyári zöldségek, kakukkfűves jus /Ce,L/	6 150
<i>Orosházi seared duck breast with caramelized peach crunchy summer vegetables, thyme jus /Ce,L/</i>	
Citrommal és rozmaringgal szuvidált tanyasi csirkemell, karfiol textúrák /L,E,M/	5 400
<i>Corn-fed chicken breast with lemon and rosemary infusion, cauliflower textures /L,E,M/</i>	

ALÉLT TÚL RÖVID. KEZD A DESSZERTTEL!
I'VE EAT SHORT. EAT DESSERT FIRST!

ÉDES EMLÉKEK // SWEET MEMORIES

Titkos varázslat – Marriott Budapest Signature desszert	1 950
<i>Secret Charm – Marriott Budapest Signature Dessert</i>	
Nyári somlói galuska	
málna, pisztácia touille /G,L,N,E/ Séf ajánlata	2 000
<i>Summer „Somloi galuska” raspberries, pistachio touille /G,L,N,E/</i>	
Chef's Signature	
Rákóczi túrós pohárban	
égetett meringue /G,L/	2 000
<i>„Rákóczi túrós” in a glass with burnt meringues /G,L/</i>	
Csokoládés-cseresznyés tart	
vaníliafagylalt, mákos keksz /G,L/	2 580
<i>Chocolate and cherry tart vanilla ice cream, poppy seed biscuit /G,L/</i>	
Cukormentes vegán paleo epres-mandulás pite	
kókuszjoghurt, tökmag /G/	1 950
<i>Sugar-free vegan paleo strawberry and almond pie coconut yogurt and pumpkin seeds /G/</i>	
Kézműves sajtválogatás	
Kakukkfűves, Bükki, Egri Margaréta, Etyeki és Kisfaludy, birsalmasajt, keksz /L/	4 200
<i>Selection of artisan Hungarian cheese „Kakukkfűves”, „Bükki”, „Egri Margareta”, „Etyeki” and „Kisfaludy” served with quince jelly and water biscuits /L/</i>	

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering. All prices are in Hungarian Forint (HUF), taxes included. A discretionary 12% service charge will be added to your bill.

Ételallergiáját kérjük, feltétlenül jelezze rendelés előtt kollégánknak. Áraink forintban értendők és tartalmazzák a forgalmi adót. A feltüntetett árakra 12% szervizdíjat számolunk fel.