

ELŐÉTELEK

Feketekagyló, pizzakenyér

Fehérboros-fokhagymás-petrezselymes feketekagyló,
friss pizzakenyérrel
3950 Huf

Kacsamáj, meggy, törökmogyoró

Hízott kacsamáj meggygéllel, pirított mogyoróval,
kakaós mogyorópralinéval és kovászos kenyér
6250 Huf

Vegyes ízelítő, pizzakenyér

San Daniele sonka, Spianata Picante szalámi, körözött,
aszaltparadicsom-, olíva tapenade, Gordal olivabogyó
4150 Huf

LEVESEK

Bivaly, tészta, zöldségek

Bivalyhúsleves házi metélttel, bivalyhússal és
pirított gyökérzöldségekkel
2950 Huf

Bárány, zöldbab, kapor

Kapros-zöldbabos bárányraguleves
3150 Huf

Málna, levendula, pisztácia

Hideg levendulás málnakrémeles, pirított pisztáciával és bazsalikkal
2850 Huf

FŐÉTELEK

Fogassüllő, karalábé, egres, kamilla

Magyar fogassüllő vajos karalábéval, savanyított karalábéval, egres-citrom relish-el, kamillás vajmártással és csukakaviárral
8200 Huf

Rántott csirkecomb, füstölt újburgonyasaláta

Rántott csirkecombfilé füstölt újburgonyasalátával és savanyított lilahagymával
6500 Huf

Kacsamell, cékla, hegyeserős, tejsavó

Kacsamell sült céklával, savanyított céklával, tárkonyolajos tejsavómártással és hegyeserős-citromkosho-val
6900 Huf

BBQ sertésoldalas, parázsburgonya, coleslaw

Smoker-ben készült sertésoldalas parázsburgonyával és majonézes lilakáposztával
6500 Huf

Mangalica tarja, tökfőzelék, kapor, kajsziparack

Grillezett mangalicatarja hideg tökfőzelékkel, grillezett kajsziparackkal, kaporolajjal és savanyított mustármaggal
7900 Huf

Borjúmáj, vörös cikória, szilva, árpa

Pirított borjúmáj szilvás, grillezett vörös cikóriával, árpamalátamorzsával, kökényecetgéllel és véres hagymaszósszal
6900 Huf

Angus hátszín, cukkini, kukorica, homoktövis-hollandi

Érlelt marhahátszín grillezett cukkinivel, sült kukoricával és chilis-homoktövises hollandimártással
10900 Huf

TÉSZTÁK

Rákravioli, kapribogyó, ricotta, citrom

Petrezselymes-kapribogyós rákravioli citrusos ricottás szósszal
4900 Huf | 5900 Huf

Spaghetti, alla Nerano

Sült cukkini, vaj, olívaolaj, fokhagyma és Grana Padano D.O.P.
4900 Huf | 5900 Huf

Lasagne bolognese

Bolognai ragu, paradicsom, Grana Padano D.O.P.
6000 Huf

RIZOTTÓ, SALÁTA

Füstölt mandula rizottó, karfiol

Füstölt mandula rizottó savanyított karfiollal, pirított mandulával
5300 Huf | 6300 Huf

Rizottó, szarvasgomba, matuzsálem sajt

Szarvasgombás rizottó matuzsálem sajttal a Tekeressvölgyi Birtokról
5000 Huf | 6000 Huf

Cézár saláta, csirkemell

Szívsaláta cézárdresszingsel, parmezánnal, kenyérkockával és csirkemellel
6000 Huf

Zöldsaláta, házi szárított paradicsom
1500 Huf | 2500 Huf

GYERMEKÉTLAP

Húsleves, tészta, zöldségek
1350Huf

Rántott csirkemell, hasábburgonya
2550 Huf

Bolognai spaghetti
2550 Huf

DESSZERT

Gríz, sárgabarack, tökmag
Grízhab pohárban sárgabarackszósszal, és karamellizált tökmaggal
2650Huf

Csokoládé, rozmaring, ribizli
Tejcsokoládé mousse levendulás ribizlivel töltve, ribizligéllal,
rozsmaringmorzsával és csokoládéhomokkal
2650 Huf

Rebarbara, görögdinnye, uborka, tonic
Vörösfenyő rebarbarasorbet, görögdinnyevízzel és
tonicos uborkagranitéval
/ glutén-, laktóz és hozzáadott cukor mentes /
2650 Huf

Sajtválogatás kézműves sajtokból
2950 Huf

PIZZA

San Daniele
Paradicsom, mozzarella, San Daniele sonka
3850 Huf

Spianata Piccante
Paradicsom, mozzarella, Spianata Piccante, friss bazsalikom
3850 Huf

Bresaola & Rucola
Paradicsom, mozzarella, Bresaola (érelt marha sonka), rukkola
3950 Huf

Quattro formaggi
Paradicsom, mozzarella, gorgonzola, mascarpone, Montasio
3850 Huf

Donatello
Paradicsom, mozzarella, mascarpone San Daniele sonka,
Gordal olívbogyó, hagyma
4150 Huf

Quattro Stagioni
Paradicsom, mozzarella, San Daniele sonka, vargánya gomba,
articsóka, Gordal olívbogyó
4150 Huf

Siciliana
Paradicsom, mozzarella, szardella, kapribogyó, Gordal olívbogyó
3850 Huf

Tonno e cipolla
Paradicsom, mozzarella, tonhal, lilahagyma, Gordal olívbogyó
3850 Huf

Chef: Tarlósi Kornél
Étteremvezető: Szakál Bálint

GUSTO13
— BISTRO & DELICATE —

STARTER

Black mussels, pizza bread

Black mussels with white wine, garlic and parsley, with fresh pizza bread
3950 Huf

Duck liver, sour cherry, hazelnut

Duck liver with cherry gel, toasted hazelnuts,
cocoa hazelnut praline and sourdough bread
6250 Huf

Cold mixed plate, pizza bread

San Daniele ham, Spianata Piccante salami, cottage cheese cream,
sun-dried tomatoes, olive tapenade, Gordal olives
4150 Huf

SOUP

Buffalo, pasta, vegetables

Buffalo Meat Soup with homemade noodles, buffalo meat and
roasted root vegetables
2950 Huf

Lamb, green beans, dill

Lamb ragout soup with dill and green beans
3150 Huf

Raspberry, lavender, pistachio

Cold lavender raspberry cream soup with toasted pistachios and basil
2850 Huf

MAIN DISHES

Perch, kohlrabi, gooseberry, chamomile

Hungarian pike perch with buttered kohlrabi, pickled kohlrabi, gooseberry-lemon relish, chamomile butter sauce and caviar
8200 Huf

Fried chicken thighs, smoked new potato salad

Fried chicken leg fillet with smoked new potato salad and pickled red onion
6500 Huf

Duck breast, beetroot, sharp pepper, whey

Duck breast with roasted beetroot, pickled beetroot, tarragon-oil whey sauce and spicy lemon kosho with sharp pepper
6900 Huf

BBQ pork ribs, potatoes, coleslaw

Pork ribs made in a smoker, with potatoes and purple cabbage coleslaw
6500 Huf

Mangalica ribs, squash stew, dill, apricots

Grilled mangalica ribs with cold squash stew, grilled apricots, dill oil and pickled blackberry seeds
7900 Huf

Veal liver, red chicory, plums, barley

Roasted veal liver with plums, grilled red chicory, barley malt crumbs, blackberry vinegar gel and blood onion sauce
6900 Huf

Angus sirloin, zucchini, corn, sea buckthorn-dutch

Aged beef sirloin with grilled zucchini, roasted corn and chili-sea buckthorn hollandaise sauce
10900 Huf

PASTA

Shrimp ravioli, capers, ricotta, lemon

Parsley-caper shrimp ravioli with lemon ricotta sauce
4900 Huf | 5900 Huf

Spaghetti, alla Nerano

Fried zucchini, butter, olive oil, garlic and Grana Padano D.O.P.
4900 Huf | 5900 Huf

Lasagne bolognese

Bolognese ragout, tomato, Grana Padano D.O.P.
6000 Huf

RISOTTO, SALAD

Smoked almond risotto, cauliflower

Smoked almond risotto with pickled cauliflower and toasted almonds
5300 Huf | 6300 Huf

Risotto, truffles, matuzsálem cheese

Truffle risotto with Methuselah cheese from Tekeresvölgyi Birtok
5000 Huf | 6000 Huf

Cesar salad, chicken breast

Salad with caesar dressing, parmesan, crouton and chicken breast
5900 Huf

Green salad, homemade dried tomatoes

1500 Huf | 2500 Huf

KIDS MENU

Consomme soup, noodles, vegetables
1550 Huf

Fried chicken breast, French fries
2750 Huf

Spaghetti Bolognese
2950 Huf

DESSERT

Wheatmeal, apricots, pumpkin seeds
Wheatmeal mousse in a glass with apricot sauce and
caramelized pumpkin seeds.
2650 Huf

Chocolate, rosemary, currants
Milk chocolate mousse filled with lavender currants, currant gel,
rosemary crumbs and chocolate sand
2650 Huf

Rhubarb, watermelon, cucumber, tonic
Cranberry rhubarb sorbet with watermelon water and
tonic cucumber granita
/ gluten, lactose and added sugar free /
2650 Huf

Selection of cheese
2950 Huf

PIZZA

San Daniele
Tomato, mozzarella, San Daniele ham
3850 Huf

Spianata Piccante
Tomato, mozzarella, Spianata Piccante, fresh basil
3850 Huf

Bresaola & Ruccola
Tomato, mozzarella, Bresaola (aged beef ham), arugula
3950 Huf

Quattro formaggi
Tomato, mozzarella, gorgonzola, mascarpone, Montasio
3850 Huf

Donatello
Tomato, mozzarella, mascarpone San Daniele ham,
Gordal olives, onion
4150 Huf

Quattro Stagioni
Tomato, mozzarella, San Daniele ham, porcini mushrooms,
artichokes, Gordal olives
4150 Huf

Siciliana
Tomatoes, mozzarella, anchovies, capers, Gordal olives
3850 Huf

Tonno e cipolla
Tomato, mozzarella, tuna, red onion, Gordal olives
3850 Huf

Chef: Kornél Tarlósi
Restaurant manager: Bálint Szakál

GUSTO13
— BISTRO & DELICATE —

Itallap

Alkoholos ital

Noilly Prat Original Dry	8 cl	1900 Ft
Campari & szóda	8 cl	1900 Ft
Martini Bianco / Rosso	8 cl	1700 Ft

Aperol Spritz	2700 Ft
Hugo	2500 Ft
Negroni	3200 Ft

Gray Goos Vodka	4 cl	2600 Ft
Ciroc Vodka	4 cl	2600 Ft
Finlandia vodka	4 cl	1400 Ft
Olmecca Tequila	4 cl	1400 Ft
Gordon's London Dry Gin	4 cl	1400 Ft
Hendrick's	4 cl	2600 Ft
Nordés Gin	4 cl	2600 Ft
Gin Mare	4 cl	3000 Ft
Balaton Gin	4 cl	2200 Ft
Francoli Grappa 12 Barrique	4 cl	1800 Ft
Bacardi	4 cl	1400 Ft
Diplomatico Reserva Rum	4 cl	2800 Ft
Canerock Jamaican rum	4 cl	2800 Ft
Ballantines	4 cl	1400 Ft
Kilchoman Machir Bay	4 cl	3800 Ft
Jack Daniels	4 cl	1800 Ft
Teeling Small Batch	4 cl	2600 Ft
Jameson	4 cl	2000 Ft
Nikka All Malt	4 cl	3600 Ft

"Peaty & Salty" Japán

Hennessy VS cognac	4 cl	2800 Ft
Frapin VSOP cognac	4 cl	3000 Ft
Unicum	4 cl	1400 Ft
Unicum Riserva	4 cl	1800 Ft
András Király Keszű	4 cl	1800 Ft
Jägermeister	4 cl	1400 Ft
Limoncello	4 cl	1600 Ft
Bailey's	4 cl	1400 Ft
Averna Amaro	4 cl	1600 Ft

Palinka

Nobilis		
Szilva 40%	4 cl	2600 Ft
Bestillo		
Gönci barack 40%	4 cl	2800 Ft
Etyeki Czimeres		
Körte 40%	4 cl	2800 Ft
Árpád		
Prémium Málna 40%	4 cl	3600 Ft
Prémium Bársony Birs	4 cl	3000 Ft
Cigánymeggy 40%	4 cl	3000 Ft
Gyömbér párlat 40%	4 cl	3000 Ft

Ásványvíz

San Pellegrino 0,75 l	1700 Ft
Acqua Panna 0,75 l	1700 Ft
Chernel víz 0,33 l	650 Ft

/szénsavas, szénsavmentes/

Üdítő

Pago rostos üdítő 0,2 l	690 Ft
Narancs, Alma, Őszibarack, Körte, Áfonya	
Fentiman's gyömbér 0,275 l	1090 Ft
Fentiman's Cola 0,275 l	1090 Ft
Fever-Tree Indian Tonic 0,2 l	1090 Ft
Balatonic 0,25 L.	990 Ft
Thomas Henry,	1090 Ft
Cherry Blossom Tonic	
Coca Cola 0,25 l	750 Ft
Coca Cola Zero 0,25 l	750 Ft

Szörp, Limonádé

	0,4 l	1 l
Házi limonádé	1090 Ft	2200 Ft
Házi levendulás limonádé	1290 Ft	2600 Ft
Házi otelló szőlő limonádé	1290 Ft	2600 Ft
Házi bodzás limonádé	1290 Ft	2600 Ft
Házi epres limonádé	1390 Ft	2800 Ft
Bodza szörp Tamás Ervin Csopak	1090 Ft	2200 Ft
Otelló szörp Tamás Ervin Csopak	1090 Ft	2200 Ft
Levendula szörp Tamás Ervin Csopak	1090 Ft	2200 Ft
Hibiszkusz szörp Zsuszka Monoszló	1090 Ft	2200 Ft
Eper szörp Zsuszka Monoszló	1290 Ft	2600 Ft

Gusto kávé

Ristretto	750 Ft
Espresso	750 Ft
Hosszú kávé	800 Ft
Cappuccino / laktózmentesen is /	950 Ft
Latte Macchiato	1190 Ft
Jeges Latte	1190 Ft
Flatwhite	1450 Ft



Althaus tea

Assam Fekete	1090 Ft
Earl Gray Fekete	1090 Ft
Sencha Senpai Zöld	1090 Ft
Classic Herbs	1090 Ft
Erdei Gyümölcs	1090 Ft



GUSTO13

— BISTRO & DELICATE —

KEDVES VENDÉGÜNK!

AZ ÉTEL- ÉS ITALFOGYASZTÁSRA 13% SZERVIZDÍJAT SZÁMÍTUNK FEL.

ÁRAINK AZ ÁFÁ-T TARTALMAZZÁK ÉS FORINTBAN ÉRTENDŐEK.

BUBORÉKOK | SPARKLING WINES, PROSECCO, CHAMPAGNE

		
Fili Prosecco Brut DOC 2023 / Sacchetto /	1250 Huf	8900 Huf
Borgo Molino Prosecco Superiore Rive di Guia DOCG		15800 Huf
2022 / Valdobbiadene / 0.75l		
Kreinbacher Extra Dry / Somló /		12000 Huf
Kreinbacher Rosé Brut / Somló /		15700 Huf
Hermják Brut / Etyek /	1750 Huf	12000 Huf
Raventos Rossel Brut Reserva Cava		11800 Huf
Bollinger Special Cuvée Brut / Champagne /		38000 Huf

CSAPOLT SÖR | DRAFT BEER

	0.3l	0.5l
Bitburger	850 Huf	1400 Huf

ÜVEGES SÖRÖK | BOTTLLED BEERS

Hedon Helmut búzasör / Wheat beer 5,1% 0.5l	1500 Huf
Békésszentandrási Ogré Pilsner 5,6% 0.44l	1300 Huf
Hedon Balatonvilágosi Pilsner 5% 0.44l	1500 Huf
Tihanyi Apátsági citromfűves pils 0.33l	1300 Huf
Horizont Gentle Bastard IPA 6,5% 0.33l	1800 Huf
Mad Scientist Jam 72 IPA 7,2% 0.44l	2500 Huf
Pannonhalmi Tripel 8% 0.33l	1900 Huf
Lindemans Kriek / meggy / 3,6% 0.25l	1800 Huf
Békésszentandrás	1300 Huf
Majdnem IPA Alkoholmentes / Non-alcoholic 0.33l	
Clausthaler Alkoholmentes / Non-alcoholic 0.33l	1200 Huf

FEHÉRBOROK | WHITE WINES

		
Petrányi Olaszrizling 2023 / Csopak /	750 Huf	5200 Huf
Jásdi Terasz Cuvée 2024 / Csopak /	850 Huf	6000 Huf
Figula Sósút Olaszrizling 2022 / Balatonfüred /		8750 Huf
Dobosi Sauvignon Blanc 2024 / Szentantalfa /	760 Huf	5300 Huf
Dobosi Bio Kéknyelű 2022 / Szentantalfa /		5500 Huf
Villa Tolnay Tenger Cuvée 2021 / Csobánc /		11900 Huf
Szent Donát Marga Furmint 2020 / Csopak /	1500 Huf	10500 Huf
Légli Géza Matacs Chardonnay 2022 / Balatonboglár /	980 Huf	6500 Huf
Provima Verdicchio di Matelica „Soleiano”	1250 Huf	8600 Huf
2022 / Olaszország, Marche /		
Wolfberger Riesling Vieilles Vignes 2020 / Franciaország, Elzász /		12500 Huf
Matua Sauvignon Blanc 2022 / Marlborough, Újzéland /		12500 Huf

ROSÉK | ROSÉ

		
Gere A. Rosé Cuvée 2024 / Villány /	750 Huf	5200 Huf
Konyári Rosé Cuvée 2024 / Balatonboglár /	750 Huf	5200 Huf
Masseria Borgo dei Trulli	1100 Huf	7700 Huf
Primitivo Rosato 2024 / Puglia /		

VÖRÖS BOROK | RED WINES

		
Petrányi Syrah 2022 / Csopak /	2150 Huf	15000 Huf
Konyári Kishegy 2022 / Balatonboglár /	1200 Huf	8600 Huf
Merlot, Cabernet Sauvignon		
Pannonhalmi Infusio 2021 / Pannonhalma /		32000 Huf
Merlot, Cabernet Franc		
Pannonhalmi Infusio 2022 / Pannonhalma /		28000 Huf
Merlot, Cabernet Franc		
St. Andrea „Áldás” Bikavér 2022 / Eger /	1550 Huf	10900 Huf
Heimann és Fia Kadarka 2022 / Szekszárd /	1520 Huf	10600 Huf
Sauska Cuvée 7 2019 / Villány /		22000 Huf
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot		
Frescobaldi Castiglioni Chianti 2021 / Olaszország, Toszkána /		9500 Huf
Lirica Primitivo 2021 / Olaszország, Puglia /	1550 Huf	10900 Huf
Schola Sanmenti Primitivo Cubardi 2021 / Olaszország, Puglia /		18000 Huf

DESSZERTBOROK | DESSERT WINES

		
Bujdosó Tramontana 2022 / Balatonlelle /	1400 Huf	7000 Huf
Gróf Degenfeld 5 Puttonyos Aszú 2016 / Tokaj /		19900 Huf
Chateau Fontaine 0,375l 2009 / Sauternes /		13000 Huf

GUSTO13

— BISTRO & DELICATE —

BORLAP | WINE LIST

AZ ÉTEL- ÉS ITALFOGYASZTÁSRA 13% SZERVIZDÍJAT SZÁMÍTUNK FEL. ÁRAINK AZ ÁFÁ-T TARTALMAZZÁK ÉS FORINTBAN ÉRTENDŐEK.