

ELŐÉTELEK

Burratina, paradicsom, dinnye, rukkola, fenyőmag

Burratina paradicsomos dinnyesalátával, paradicsom vízzel, pácolt dinnyével, rukkola pesto-val és pirított fenyőmaggal

4150 Huf

Kacsamáj, szarvasgomba, paszternák, rebarbara, cékla

Hideg szarvagombás kacsamáj paszternákrémekkel, rebarbara krémekkel, sült céklával és brióssal

6950 Huf

Vegyes ízelítő, pizzakenyér

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

4550 Huf

LEVESEK

Kakas, tészta, hús, zöldségek

Kakashúsleves házi metélttel, kakashússal és pirított gyökérzöldségekkel

3250 Huf

Palócleves

Palócleves bárányhúsból zöldbabbal, burgonyával, gyökérzöldségekkel, tejjel és kapor olajjal

3550 Huf

FŐÉTELEK

Keszthelyi tokhal, vajtök, kapor, zöldalma

Füstölt keszthelyi tokhal rakott vajtökös francia burgonyával, vajtök velouté-val, tök „spaghetttel”, kaporolajjal és tejjel

7500 Huf

Jérce, spárga, burgonya, hollandi

Bőrös tanyasi jércemell és ropogós szárnytó grillezett spárgával, spárgasalátával, tárkonyos hollandi habbal és parászburgonyával

6900 Huf

Mangalicapofa, sztrapacska, guanciale

Mangalicapofa pörkölt juhtúrós sztrapacskával, érelt tokaszalonnával, sült kápiával és savanyított lillahagymával

6900 Huf

BBQ sertésoldalas, parászburgonya, coleslaw

Smoker-ben készült sertésoldalas parászburgonyával és majonézes lilakáposztával

6900 Huf

Borjú bécsi, burgonya, uborka

Rántott borjúcomb petrezselymes burgonyapürével és ázsiai uborkasalátával

7400 Huf

Kacsa, édesburgonya, lilakáposzta, gomba

Sült kacsamell préselt, rántott kacsacombbal, sült édesburgonyapürével, sült káposztával, párolt lilakáposztapürével és gombasalátával

7400 Huf

Hátszín, burgonya, pak choi

Grillezett angus hátszín konfitált hasselback burgonyával, grillezett pak choi-jal, mustármaggal és blanquette mártással

10900 Huf

TÉSZTÁK

Velős derelye, marhanyelv, spenót, paradicsom

Velővel töltött burgonyás derelye füstölt marhanyelv szeletekkel és parajos paradicsomraguval

6900 Huf

Spagheti all'Arrabiata, rák

Spagheti fokhagymás-chilis paradicsommártással, kápia paprikával, grillezett rákkal

5900 Huf | 6900 Huf

Linguine al limone, tonhal

Citromos vajsósos linguine vöröstonhal tataki-val, pirított szezámmaggal, wakaméval és bottargával

5900 Huf | 6900 Huf

Gluténmentes tésztából + 500 Ft

RIZOTTÓ, SALÁTA

Karfiolrizottó, aszaltparadicsom, feta

Égettet karfiolrizottó savanyított és pagoda karfiollal, aszaltparadicsom-krémekkel, pácolt fetasajttal

5500 Huf | 6800 Huf

Erdeigombarizottó, süllőpofa

Erdeigomba rizottó ördögsekér gombával, gombasalátával és rántott süllőpofával

5500 Huf | 6800 Huf

Cézár saláta, csirkemell

Szívsaláta cézárdresszingsel, parmezánnal, kenyérkockával és csirkemellel

6900 Huf

Zöldsaláta, házi szárított paradicsom

1800 Huf | 2800 Huf

GYERMEKÉTLAP

Húsleves, tészta, zöldségek
1950 Huf

Rántott csirkemell, hasábburgonya
3150 Huf

Bolognai spaghetti
3150 Huf

DESSZERT

Csokoládé, sós-karamell, málna
Csokoládé brownie csokoládé mousse-szal, sós-karamellel,
málnakrémmel és sorbettel, machás fehér-csokoládéval
2950 Huf

Túró, eper, bodza, citrom
Sült Tekeressvölgyi túró mandulás pankómorzsába forgatva,
bazsalikomos eperrel, eper sorbettel és citromos bodzahabbal
2950 Huf

„Madártej”, sárgabarack, mangó, granola
Kókusztejes madártej habbal, Hester's Life granolával és
barackos mangó chutney-val
/ glutén-, laktóz- és hozzáadottcukor-mentes /
2950 Huf

Sajtválogatás kézműves sajtokból
2950 Huf

PIZZA

San Daniele
Paradicsom, mozzarella, San Daniele sonka
4250 Huf

Spianata Piccante
Paradicsom, mozzarella, Spianata Piccante, friss bazsalikom
4250 Huf

Bresaola & Rucola
Paradicsom, mozzarella, Bresaola (érelt marha sonka), rukkola
4350 Huf

Quattro formaggi
Paradicsom, mozzarella, gorgonzola, mascarpone, Montasio
4250 Huf

Donatello
Paradicsom, mozzarella, mascarpone San Daniele sonka,
Gordal olívbogyó, hagyma
4550 Huf

Quattro Stagioni
Paradicsom, mozzarella, San Daniele sonka, vargánya gomba,
articsóka, Gordal olívbogyó
4450 Huf

Siciliana
Paradicsom, mozzarella, szardella, kapribogyó, Gordal olívbogyó
4250 Huf

Tonno e cipolla
Paradicsom, mozzarella, tonhal, lilahagyma, Gordal olívbogyó
4250 Huf

Chef: Varga Roland
Étteremvezető: Szakál Bálint

GUSTO13
— BISTRO & DELICATE —

STARTERS

Burrata, tomato, watermelon, arugula, pine nuts

Burrata with tomato and watermelon salad, pickled watermelon, arugula pesto and toasted pine nuts

4150 Huf

Duck liver, truffle, parsnip, rhubarb, beetroot

Cold truffle duck liver pâté with parsnip cream, rhubarb cream and roasted beetroot with brioche

6950 Huf

Mixed antipasti, pizza bread

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

4550 Huf

SOUPS

Chicken, pasta, meat, vegetables

Traditional chicken broth with homemade pasta, chicken meat and roasted root vegetables

3250 Huf

Palóc soup

Traditional lamb ragout soup with green beans, potatoes, root vegetables, sour cream and dill oil

3550 Huf

MAIN COURSES

Sturgeon from Keszthely, squash, dill, green apple

Smoked sturgeon from Keszthely with buttery French potatoes with squash, squash velouté, squash "spaghetti", dill and sour cream

7500 Huf

Chicken, asparagus, potato, hollandaise

Crispy-skinned free-range chicken breast with grilled asparagus, asparagus salad, tarragon hollandaise foam and potatoes

6900 Huf

Mangalica pork cheeks, strapachka, guanciale

Stewed Mangalica pork cheeks with sheep cheese dumplings, roasted Tuscan bacon, roasted peppers and pickled red onion

6900 Huf

BBQ pork ribs, baby potatoes, coleslaw

Smoked pork ribs with baby potatoes and creamy red cabbage coleslaw

6900 Huf

Wiener schnitzel, potato, cucumber

Breaded veal schnitzel with parsley potato purée and Asian cucumber salad

7400 Huf

Duck, sweet potato, red cabbage, mushroom

Breaded Duck leg with duck breast, sweet potato purée, roasted cabbage, braised red cabbage purée and mushroom salad

7400 Huf

Sirloin steak, potato, pak choi

Grilled Angus sirloin with confit hasselback potatoes, grilled pak choi, mustard seeds and blanquette-style sauce

10900 Huf

PASTA

Marrow-filled dumplings, beef tongue, spinach, tomato

Potato dumplings stuffed with marrow, smoked beef tongue slices and tomato ragout

6900 Huf

Spaghetti all'Arrabbiata, shrimp

Spaghetti with garlic-chili tomato sauce, roasted peppers & grilled shrimp

5900 Huf | 6900 Huf

Linguine al limone, tuna

Lemon butter linguine with red tuna tataki, toasted sesame seeds, wakame and bottarga

5900 Huf | 6900 Huf

Gluten-free pasta available + 500 Ft

RISOTTO, SALAD

Cauliflower risotto, sun-dried tomato, feta

Charred cauliflower risotto with pickled cauliflower, sun-dried tomato cream and feta cheese

5500 Huf | 6800 Huf

Wild mushroom risotto, pike-perch cheeks

Wild mushroom risotto with oyster mushrooms, mushroom salad and fried pike-perch cheeks

5500 Huf | 6800 Huf

Caesar salad, chicken breast

Lettuce with Caesar dressing, Parmesan, croutons, grilled chicken breast

6900 Huf

Green salad, homemade dried tomatoes

1800 Huf | 2800 Huf

KIDS MENU

Consomme soup, noodles, vegetables
1950Huf

Fried chicken breast, French fries
3150 Huf

Spaghetti Bolognese
3150 Huf

DESSERT

Chocolate, salted caramel, raspberry
Chocolate brownie with chocolate mousse, salted caramel,
raspberry cream and sorbet, matcha white chocolate
2950Huf

Cottage cheese, strawberry, elderflower, lemon
Tekeresvölgy cottage cheese rolled in almond crumble,
basil strawberries, strawberry sorbet and lemon elderflower foam
2950 Huf

"Madártej", apricot, mango, granola
Coconut milk floating island foam with Hester's Life granola and
apricot-mango chutney
/ gluten-, lactose- and added sugar-free /
2950 Huf

Selection of cheese
2950 Huf

PIZZA

San Daniele
Tomato, mozzarella, San Daniele ham
4250 Huf

Spianata Piccante
Tomato, mozzarella, Spianata Piccante, fresh basil
4250 Huf

Bresaola & Rucicola
Tomato, mozzarella, Bresaola (aged beef ham), arugula
4350 Huf

Quattro formaggi
Tomato, mozzarella, gorgonzola, mascarpone, Montasio
4250 Huf

Donatello
Tomato, mozzarella, mascarpone San Daniele ham,
Gordal olives, onion
4550Huf

Quattro Stagioni
Tomato, mozzarella, San Daniele ham, porcini mushrooms,
artichokes, Gordal olives
4450 Huf

Siciliana
Tomatoes, mozzarella, anchovies, capers, Gordal olives
4250 Huf

Tonno e cipolla
Tomato, mozzarella, tuna, red onion, Gordal olives
4250 Huf

Chef: Varga Roland
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
Olmeca 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 Reserva	4 cl	1800 Ft
András Király Keserű	4 cl	1800 Ft
Jägermeister	4 cl	1400 Ft
Limoncello	4 cl	1600 Ft
Bailey's	4 cl	1400 Ft
Avena 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
Chemel 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 Zsusska Monoszló	1090 Ft	2200 Ft
Eper szörp Zsusska 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 / Borgo Molino Prosecco Superiore Rive di Guia DOCG 2022 / Valdobbiadene / 0,75l	 1400 Huf	 9500 Huf 15800 Huf
Kreinbacher Extra Dry / Somló Kreinbacher Rosé Brut / Somló /	1800 Huf	12500 Huf 15700 Huf
Raventos Rosell Brut Reserva Cava		11800 Huf
Taittinger Brut Réserve / Champagne /		38000 Huf

CSAPOLT SÖR | DRAFT BEER

Bitburger	0,3l 850 Huf	0,5l 1400 Huf
-----------	-----------------	------------------

ÜVEGES SÖRÖK | BOTTLLED BEERS

Hedon Helmut búzasör Wheat beer 5,1% 0,5l	1500 Huf
Békésszentandrási Ogre 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 7,2 IPA 7,2% 0,44l	2500 Huf
Pannonhalmi Tripel 8% 0,33l	1900 Huf
Lindemans Kriek / meggy / 3,6% 0,25l	1800 Huf
Békésszentandrási Majdnem IPA Alkoholmentes Non-alkohol 0,33l	1300 Huf
Clausthaler Alkoholmentes Non-alkohol 0,33l	1200 Huf

FEHÉRBOROK | WHITE WINES

Petrányi Olaszrizling 2024 / Csopak /	 750 Huf	 5200 Huf
Figula Zenit & More 2025 / Balatonfüred /	900 Huf	6500 Huf
Figula Sósút Olaszrizling 2024 / Balatonfüred /		8750 Huf
Dobosi Sauvignon Blanc 2025 / Szentantalfa /	760 Huf	5300 Huf
Dobosi Bio Kéknyelű 2024 / Szentantalfa /		5500 Huf
Villa Tolnay Tenger Cuvée 2023 / Csobánc /		11900 Huf
Pálffy Olivin Furmint 2021 / Köveskál /	1150 Huf	8000 Huf
Skrabski Rajnai Rizling 2023 / Balatonudvari /	1150 Huf	8000 Huf
Légli Géza Matacs Chardonnay 2024 / Balatonboglár /	980 Huf	6500 Huf
Tenuta Luisa Friulano DOC 2023 / Olaszország, Friuli /		13000 Huf
Wolfberger Riesling Vieilles Vignes 2020 / Franciaország, Elzász /		12500 Huf
Matua Sauvignon Blanc 2023 / Marlborough, Újzéländ /		12500 Huf

VÖRÖS BOROK | RED WINES

Konyári Kishegy 2022 / Balatonboglár / Merlot, Cabernet Sauvignon	 1200 Huf	 8600 Huf
Pannonhalmi Infusio 2022 / Pannonhalma / Merlot, Cabernet Franc		32000 Huf
Pannonhalmi Infusio 2023 / Pannonhalma / Merlot, Cabernet Franc		28000 Huf
St. Andrea „Áldás” Bikavér 2023 / Eger /	1550 Huf	10900 Huf
Vida Petit Bonsai Kadarka 2024 / Szekszárd /	1520 Huf	10600 Huf
Kiss Gábor Rouge 364 2024 / Villány /	1000 Huf	7000 Huf
Sauska Cuvée 7 2020 / Villány / Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot		22000 Huf
Chateau Escot Médoc 2016 / Franciaország, Bordeaux /		15000 Huf
Lirica Primitivo 2022 / Olaszország, Puglia /	1700 Huf	12000 Huf

ROSÉK | ROSÉ

Gere A. Rosé Cuvée 2025 / Villány /	 750 Huf	 5200 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 / Sauterns /		13000 Huf

GUSTO13

— BISTRO & DELICATE —

BORLAP | WINE LIST

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