

Nyári étlap / Summer Menu

ELŐÉTELEK / STARTERS

Füstölt pisztráng, marinált paradicsom, sült kelbimbó,
lime-os paradicsomvíz (4)

Smoked trout, marinated tomatoes, brussels sprouts, lime-tomato water (4)

4500 Ft 11,8 Eur

Érlelt kecskesajt, vaníliás karfiol velouté, bordáskel (7)

Fermented goat cheese, vanilla cauliflower velouté, Pak-Choi (7)

4700 Ft 12,4 Eur

Házi hortobágyi ravioli, tanyasi csirkecomb, paprikás mártás (1,3,7)

Homemade „hortobágyi” ravioli with chicken and paprika sauce (1,3,7)

4900 Ft 12,9 Eur

Borskéregben sült angolos hátszín, töltött paradicsom,

Pödör ecetes gyöngyhagyma (6,10)

*Pepper-crusted English sirloin steak, stuffed tomatoes,
pickled pearl onion (6,10)*

5900 Ft 15,5 Eur

Libamáj zsírral, libamáj brülée, kacsá rilette, tokaji borzselé,
fonott kalács (1,3,7)

Goose liver with fat, goose liver brülée, duck rilette, wine jelly, brioche (1,3,7)

7500 Ft 19,7 Eur

LEVESEK / SOUPS

Zöldségkrémleves, Pak Choi, répa, borsóhéj (7)
Vegetable cream soup, Pak Choi, carrots, pea pods (7)

3500 Ft 9,2 Eur

Kacsaerőleves, húsgombóc, zöldségek (1,3,9)
Duck soup, meatballs, vegetables (1,3,9)

3700 Ft 9,7 Eur

Tradicionális gulyásleves, szürkemarhából (9)
Traditional goulash soup, made from Hungarian grey cattle (9)

3800 Ft 10 Eur

FŐÉTELEK / MAIN COURSES

Juhtúrós galuska pörccel, pácolt lilahagymával (1,3,7)
Bryndza dumplings with bacon crumbs and marinated red onions (1,3,7)

4800 Ft 12,6 Eur

Erdei gombás házi tészta, rozmaringos vajmártás,
szarvasgombás hegyi sajt (1,3,7)
*Homemade pasta with wild mushrooms, rosemary butter sauce,
truffle cheese (1,3,7)*

5100 Ft 13,4 Eur

Csirkemell „Cordon Bleu”, füstölt sonka és sajt, burgonyapüré (1,3,7)
*Chicken Cordon Bleu with smoked ham, smoked cheese,
buttery mashed potatoes (1,3,7)*

6900 Ft 18,2 Eur

Sült kacsamell, pirított polenta, vaníliás karfiolpüré,
fűszeres körtecompót (7)
*Roasted duck breast, toasted polenta, cauliflower puree with vanilla,
spicy pear (7)*

7200 Ft 18,9 Eur

Sertésszűz, galuska, paprikás mártás, pirított gombák, tejfölhab (3,7)
*Pork tenderloin with paprika sauce, mushroom ragout,
dumplings and homemade sour cream (3,7)*

7500 Ft 19,7 Eur

Mangalicapofa, dödölle (1,3,7)
Pork cheek, bread dumplings (1,3,7)

7900 Ft 20,8 Eur

Szilvásvárad pizstrángfilé, kemencés kelbimbó, zöldségek (4,7,9)
Trout fillet from Szilvásvárad, oven-baked brussels sprouts, vegetables (4,7,9)

9700 Ft 25,5 Eur

Rántott libamáj, sült paprikás burgonyasaláta (1,3,7)
Fried goose liver, roasted pepper-potato salad (1,3,7)

12200 Ft 32,1 Eur

„Budapest” Bélszín, libamáj, pirított burgonya, lecsó
Budapest style beef tenderloin with fresh ratatouille, goose liver, baby potatoes

13900 Ft 36,6 Eur

DESSZERTEK/ DESSERTS

Erdei áfonyás tarte, törökméz (7)
Wild blueberry tart, honeycomb (7)

3700 Ft 9,7 Eur

„Somlói galuska” (1,3,7,8)
„Somlói” style sponge cake (1,3,7,8)

3800 Ft 10 Eur

SALÁTÁK / SALADS

Házi csalamádé
Homemade pickles

700 Ft 1,8 Eur

Kiskunsági vegyes savanyúság
Seasonal pickles

900 Ft 2,4 Eur

Nyári kevert saláta
Fresh mixed greens

2000 Ft 5,3 Eur

IFJAK KEDVENCE

Húsleves, tészta, zöldségek (9)
Meat soup, pasta, vegetables (9)

1800 Ft 4,7 Eur

Rántott sajt, rizs (1,3,7)
Fried cheese, rice (1,3,7)

2100 Ft 5,5 Eur

Rántott hús, krumplipüré (1,3,7)
Chicken nuggets, mashed potatoes (1,3,7)

3200 Ft 8,4 Eur

Konyhafőnök: Kristóf István
Üzletvezető: Oláh Dániel

Kedves Vendégeink,

Felhívjuk figyelmüket, hogy az árakon felül 12% szervizdíj automatikusan hozzáadásra kerül a számla végösszegéhez.

Az áraink forintban értendők és az Áfa-t tartalmazzák!

Áfás számla igényét kérjük előre jelezze.

*Chef: Istvan Kristóf
Manager: Daniel Olah*

Dear Guests,

Please note that a 12% service charge will be added to your bill.

All prices are in Hungarian Forint and include VAT.

In case of VAT invoice, be kind and let us know in advance.

ALLERGÉN ÖSSZETEVŐK

1. Glutént tartalmazó gabona és azokból készült termékek (búza, rozs, Árpa, zab, tönköly, kamutbúza vagy ezek hibrid változatai)
2. Rákfélék és azokból készült termékek (kagylót is kérem feltüntetni)
3. Tojás és abból készült termékek
4. Halak és azokból készült termékek
5. Földimogyoró és abból készült termékek
6. Szójabab és abból készült termékek
7. Tej és abból készült termékek (beleértve a laktózt is)
8. Diófélék (mandula (*Amygdalus communis* L.), mogyoró (*Corylus avellana*), dió (*Juglans regia*), kesudió (*Anacardium occidentale*), pekándió [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], brazil dió (*Bertholletia excelsa*), pisztácia (*Pistacia vera*), makadámia és queenslandi dió (*Macadamia ternifolia*)
9. Zeller és abból készült termékek
10. Mustár és abból készült termékek
11. Szezámag és abból készült termékek
12. Kén-dioxid és SO₂ -ben kifejezett szulfitok 10mg/kg, illetve 10mg/liter koncentrációt meghaladó mennyiségben
13. Csillagfürt és abból készült termékek (farkasbabliszt/Lupinliszt)
14. Puhatestűek és abból készült

ALLERGEN INGREDIENTS

1. Cereals containing gluten and products made from them. (wheat, rye, barley, oats, spelt, einkorn)
2. Crustaceans and products made from them.
3. Eggs and products made from them.
4. Fish and products made from them.
5. Peanuts and products made from them.
6. Soybeans and products made from them.
7. Milk and milk products (including lactose).
8. Nuts and products made from them. (almond (*Amygdalus communis* L.), hazelnut (*Corylus avellana*), walnut (*Juglans regia*), Cashew nuts (*Anacardium occidentale*), pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio (*Pistacia vera*), macadamia nuts and queensland nuts (*Macadamia ternifolia*)
9. Celery and products made from them.
10. Mustard and products made from them.
11. Sesame seeds and products made from them.
12. Sulfur dioxide and sulfites expressed as SO₂ in amounts exceeding 10 mg/kg and 10 mg/liter respectively
13. Lupin and products made from them.
14. Molluscs and products made from them.

Konyhafőnök: Kristóf István
Üzletvezető: Oláh Dániel

Kedves Vendégeink,

Felhívjuk figyelmüket, hogy az árakon felül 12% szervizdíj
automatikusan hozzáadásra kerül a számla végösszegéhez.
Az áraink forintban értendők és az Áfa-t tartalmazzák!
Áfás számla igényét kérjük előre jelezze.

*Chef: Istvan Kristóf
Manager: Daniel Olah*

Dear Guests,

*Please note that a 12% service charge will be added to your bill.
All prices are in Hungarian Forint and include VAT.
In case of VAT invoice, be kind and let us know in advance.*