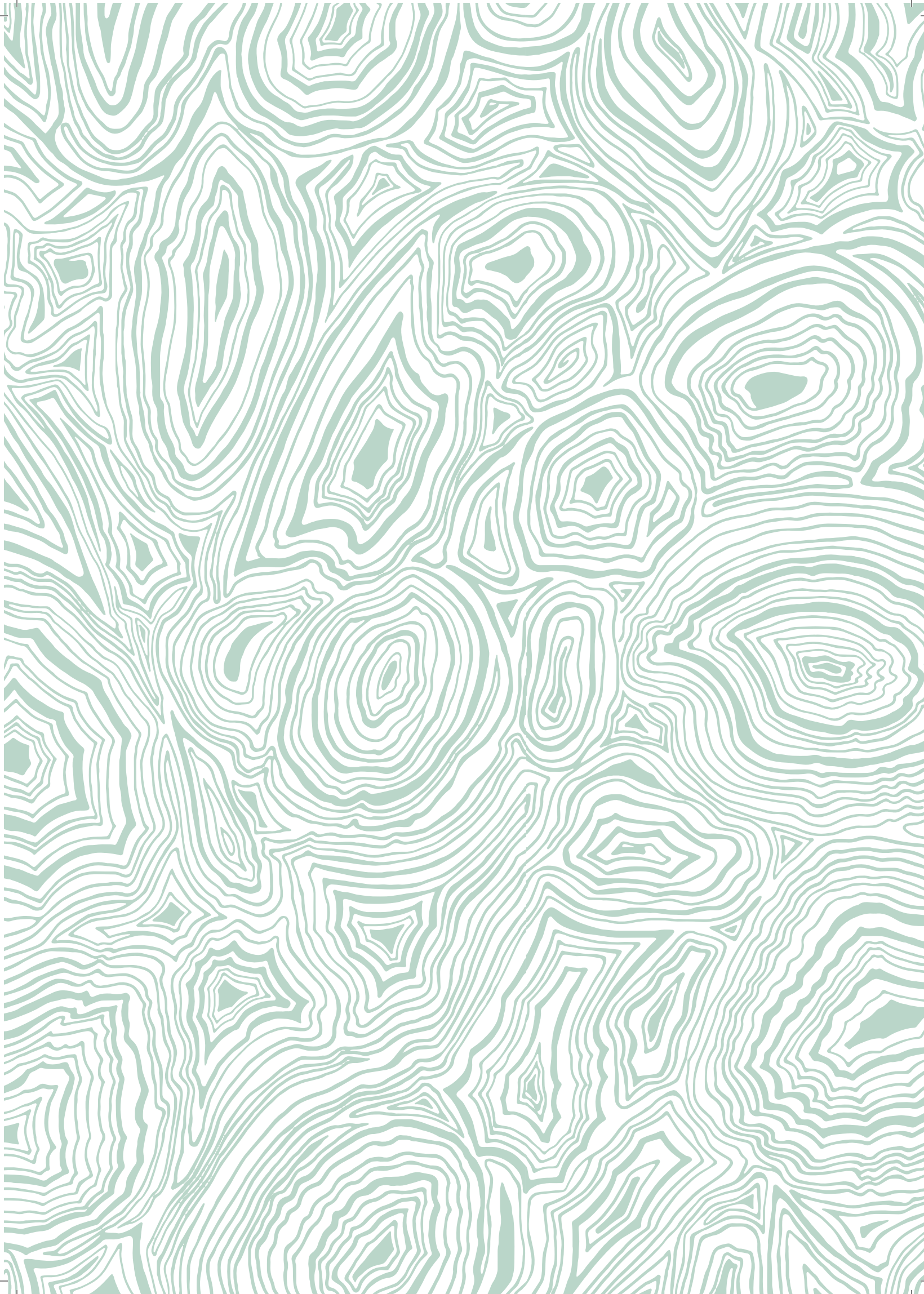




HŐSÖK
BISTRO

ÉTLAP
MENU



A decorative header featuring a teal-colored wavy, topographical pattern on a white background.

Téli étlap / Winter Menu

Előételek / Starters

Ropogós malaccsászár, burgonyaropogós, kolbászos párolt káposzta,
tormamártás (3,7)

*Crispy pork belly, potato rösti, braised cabbage with sausage,
horse-radish sauce (3,7)*

4500 Ft 11,8 Eur

Érlelt kecskesajt, zöldséges tócsni, aszaltparadicsom-mártás (7)
Aged goat cheese, vegetable rösti, sun-dried tomato sauce (7)

4700 Ft 12,4 Eur

Hortobágyi húsos palacsinta tanyasi csirkéből,
paprikás mártás, tejfölhab (3)
*Hortobágyi-style stuffed pancake with free-range chicken,
paprika sauce, sour cream foam (3)*

4900 Ft 12,9 Eur

Roston sült libamáj, tonkababos birsalmapüré, gesztenyés hajdina (7,9)
Seared goose liver, tonka bean-quince purée, chestnut buckwheat (7,9)

6500 Ft 17,1 Eur

Szarvasgombás libamájpástétom, balzsamecetes céklapüré, étcsokoládé,
házi fonott kalács (1,3,7,8)
*Goose liver pâté with truffle, balsamic beet purée, dark chocolate,
homemade braided brioche (1,3,7,8)*

8100 Ft 21,3 Eur

Levesek / Soups

Sült hagymakrémleves, hagymavariációk (7)
Roasted onion cream soup, onion variations (7)

3500 Ft 9,2 Eur

Fürj consommé, fürjtojás, sült tészta, zöldségek (1,3,9)
Quail consommé, quail eggs, roasted noodles, vegetables (1,3,9)

3900 Ft 10,3 Eur

Tradicionális gulyásleves szürkemarhából (9)
Traditional goulash soup made with Hungarian Grey cattle (9)

4200 Ft 11,1 Eur

Főételek / Main Courses

Juhtúrós-káposztás sztrapacska, császárszalonna-pörc,
pácolt lilahagyma (1,3,7)

*Bryndza dumplings with cabbage, bacon crumbs,
marinated red onions (1,3,7)*

5100 Ft 13,4 Eur

Vargányás házi ravioli, aszaltparadicsomos vajmártás,
szarvasgombás hegyi sajt (1,3,7)

*Homemade porcini mushroom ravioli, sun-dried tomato butter sauce,
truffle mountain cheese (1,3,7)*

5400 Ft 14,2 Eur

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

6900 Ft 18,2 Eur

Sült kacsamell, pirított gyümölcskenyér, szarvasgombás birsalmapüré,
fűszeres körtekompót (1,3,7,8,9)

*Roasted duck breast, toasted fruit bread, truffle quince purée,
spiced pear compote (1,3,7,8,9)*

7500 Ft 19,7 Eur

Sertésszűz, galuska, paprikás mártás, pirított gombák, tejfölhab (1,3)

*Pork tenderloin with paprika sauce, mushroom ragout,
dumplings and homemade sour cream (1,3)*

7800 Ft 20,5 Eur

Főételek / Main Courses

Konfitált mangalica tarja, tejfölös-hagymás burgonyagombóc (1,3,9)
*Confit Mangalica pork neck, sour cream and onion
potato dumplings (1,3,9)*

8500 Ft 22,4 Eur

Szezámmagos lazacfilé, aszaltparadicsomos graten burgonya,
lazackaviáros vajmártás, édeskömény-saláta (4,7,11)
*Sesame-crusted salmon fillet, graten potato with sun-dried tomatoes,
salmon roe butter sauce, fennel salad (4,7,11)*

9700 Ft 25,5 Eur

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

14900 Ft 39,2 Eur

Borjúgerinc „Papírhüvelyben” (Signature)
(Parázsburgonya, libamáj, rókagomba, süngomba-eszencia,
füstölt sonka, vajas jus) (7,9)

Az étel mellé egy pohár pálinkát szolgálunk fel.

Veal loin “En Papillote” (Signature Dish)

*(Ember-grilled potatoes, goose liver, chanterelle mushrooms,
hedgehog mushroom essence, smoked ham, buttery jus) (7,9)*

Served with a glass of Hungarian pálinka

17500 Ft 46,1 Eur

Desszertek / Desserts

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

3800 Ft 10 Eur

„Rákóczi-torta” modern köntösben, sárgabarack-kaviár (3)
Rákóczi-style curd cake, apricot caviar (3)

3800 Ft 10 Eur

Saláták / Salads

Házi csalamádé
Pickled cabbage and vegetables

700 Ft 1,8 Eur

Tejfölös uborkasaláta (7)
Cucumber salad with sour cream (7)

1000 Ft 2,6 Eur

Kevert saláta
Mixed salad

2000 Ft 5,3 Eur

Allergén összetevők / Allergen ingredients

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. Szezám és abból készült termékek
12. Kén-dioxid és SO₂ -ben kifejezett szulfitok 10mg/kg, illetve 10mg/liter koncentrációt meghaladó mennyiségben
13. Csillagfűrt és abból készült termékek (farkasbabliszt/Lupinliszt)
14. Puhatestűek és abból készült

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.

