

REGGELI ÉTLAP / BREAKFAST MENU

8:00-11:00 / 8am-11am

SZENDVICSEK SANDWICHES	Sonkás szendvics (12) <i>Ham sandwich</i>	2650-
	Tojáskrémes szendvics (3) <i>Egg salad sandwich</i>	2650-
TOJÁS VARIÁCIÓK EGG VARIATIONS	Ham & eggs (3, 12)	2590-
	Bacon & eggs (3, 12)	2690-
	Tojásrántotta választható feltéttel (3) Választható feltét: sonka, gomba, mangalica kolbász, sajt <i>Scrambled eggs with optional toppings (ham, mushroom, mangalica sausage, cheese)</i>	3100-
	Eggs Benedict spenót / sonka / lazac (3, 10) <i>Eggs Benedict with spinach / ham / salmon (cream cheese, English muffin, poached egg, hollandaise sauce)</i>	2890- / 3190- / 3390-
ÉDES ÉS SÓS SWEET AND SALTY	Angol reggeli (tükörtojás, gomba, paradicsom, bajor kolbász, bab) (3, 12) <i>English Breakfast (mushroom, tomato, sunny side up Bavarian sausage, baked beans)</i>	3690-
	Avokádó toast konfitált paradicsom <i>Avocado toast, confit tomato</i>	3250-
	Granola joghurttal, friss gyümölcsökkel (5, 7, 8, 12) <i>Granola with yoghurt and fresh fruits</i>	2690-
	Meleg tejberizs, fahéjas gyümölcsragu (7, 12) <i>Warm rice pudding, cinnamon, fruit compote</i>	2050-
BRUNCH COCKTAILS	Bloody Mary <i>Ciroc, Worcestershire sauce, Tabasco, Lemon juice, Tomato juice, Salt, Pepper, Celery stem</i>	3200-
	Mimoza <i>Villa Sandi Prosecco DOC, Orange juice</i>	2500-
	Bellini <i>Villa Sandi Prosecco DOC, Peach puree</i>	2500-

1. Glutén/Gluten 2. Rák/Crustaceans 3. Tojás/Eggs 4. Hal, Kagyló/Fish, Shell 5. Földimogyoró/Peanuts
6. Szója/Soybeans 7. Tejfehérje/Milk protein 8. Diófélék/Nuts 9. Zeller/Celery 10. Mustár/Mustard
11. Szezám/ Sesame seed 12. Kén-dioxid/sulphure dioxide 13. Csillagfürt/Lupin 14. Puhatestűek/Molluscs

Az árak tartalmazzák a 27% ÁFA-t. A számla végösszege után 14% szervízdíjat számolunk fel. (GF) = Gluténmentes
The 27% VAT is included in the prices. A 14% service charge is added to the total amount of the bill. (GF) = Gluten free

ÉTLAP / MENU

ELŐÉTELEK STARTERS	Kacsamájpástétom, gyömbéres alma chutney, házi kalács (3) <i>Duck liver paté, ginger-apple chutney, homemade brioche</i>	6400-
	Padlizsánkrém, zöldségek, pirítós (3, 10) <i>Eggplant cream, vegetables, toast</i>	3690-
	Cézár saláta <i>Caesar salad</i>	
	- klasszikus (3, 4, 7, 10) <i>classic</i>	3690-
	- csirkés (3, 4, 7, 10) <i>with chicken</i>	4200-
	- garnélás (2, 3, 4, 7, 10) <i>with shrimp</i>	4790-
LEVESEK SOUPS	Fehér spárgakrémleves, marinált bodzás eper <i>White asparagus cream soup, marinated elderflower flavoured strawberry</i>	3200-
	Szürkemarha gulyás, kenyér (9) <i>Hungarian gray cattle goulash, bread</i>	3600-
TÉSZTÁK PASTAS	Tejszínes, lazacos tagliatelle (4) <i>Creamy salmon tagliatelle</i>	5800-
	Vargányás gnocchi, kacsamell <i>Gnocchi, porcini mushroom, duck breast</i>	6200-
BURGEREK BURGERS	Vega burger, Camambert sajt, házi majonéz, házi áfonyalekvár, steak burgonya, coleslaw (3, 7, 10) <i>Veggie burger with Camambert cheese, homemade mayonnaise, homemade blueberry jam, steak fries, coleslaw</i>	5300-
	Marha burger, cheddar sajt, bacon, házi majonéz, hagymalekvár, steak burgonya, coleslaw (3, 7, 10) <i>Beef burger with cheddar cheese, bacon, homemade mayonnaise, homemade onion jam, steak fries, coleslaw</i>	5500-

1. Glutén/Gluten 2. Rák/Crustaceans 3. Tojás/Eggs 4. Hal, Kagyló/Fish, Shell 5. Földimogyoró/Peanuts
6. Szója/Soybeans 7. Tejfehérje/Milk protein 8. Diófélék/Nuts 9. Zeller/Celery 10. Mustár/Mustard
11. Szezámig/Sesame seed 12. Kén-dioxid/sulphure dioxide 13. Csillagfürt/Lupin 14. Puhatestűek/Molluscs

Az árak tartalmazzák a 27% ÁFA-t. A számla végösszege után 14% szervízdíjat számolunk fel. (GF) = Gluténmentes
The 27% VAT is included in the prices. A 14% service charge is added to the total amount of the bill. (GF) = Gluten free.

ÉTLAP / MENU

FŐÉTELEK MAINS

**Háztáji csirkemell aranyló bundában,
burgonyapüré, uborkasaláta (3)** 5800-
*Free-range chicken breast in golden crust,
mashed potatoes, cucumber salad*

**Csirkepaprikás, házi tojásos galuska,
paradicsomsaláta (3)** 5800-
*Chicken paprikash, homemade egg dumplings,
tomato salad*

Csirke steak, grill zöldség, chimichurri 5300-
Chicken steak, grilled vegetables, chimichurri

**Rozé kacsamell, körtekompót,
édesburgonyakrém, égetett brokkoli** 7200-
*Rosé duck breast, pear compote,
sweet potato puree, burnt broccoli*

**Rib-Eye steak, zöldfűszeres parázsburgonya,
csokoládés zöldbors mártás** 9900-
*Rib-eye steak, ember potatoes with green herbs
chocolate green pepper sauce*

**Lazac steak, parajos rizottó,
parmezán chips (7)** 7900-
Salmon steak, spinach risotto, parmesan chips

GYEREKEK KEDVENCE KIDS MENU

**Paradicsomos spagetti, friss bazsalikom,
parmezán forgács (7, 9)** 3200-
Tomato spaghetti, fresh basil, parmesan

Rántott csirkemell, hasábburgonya (3) 3600-
Chicken schnitzel, French fries

DESSZERTEK DESSERTS

Crunchy dió & tejszokoládé (8) 2800-
Crunchy walnut & milk chocolate

Pekándiós répatorta (7, 8) 2800-
Pecan carrot cake

**Kókuszos chia puding mangó coulis-val
kókuszchipsszel** 2800-
*Coconut chia pudding with mango coulis
and coconut chips*

1. **Glutén**/Gluten 2. **Rák**/Crustaceans 3. **Tojás**/Eggs 4. **Hal, Kagyló**/Fish, Shell 5. **Földimogyoró**/Peanuts
6. **Szója**/Soybeans 7. **Tejfehérje**/Milk protein 8. **Diófélék**/Nuts 9. **Zeller**/Celery 10. **Mustár**/Mustard
11. **Szezám**/Sesame seed 12. **Kén-dioxid**/sulphure dioxide 13. **Csillagfűrt**/Lupin 14. **Puhatestűek**/Molluscs

Az árak tartalmazzák a 27% ÁFA-t. A számla végösszege után 14% szervízdíjat számolunk fel. (GF) = Gluténmentes
The 27% VAT is included in the prices. A 14% service charge is added to the total amount of the bill. (GF) = Gluten free

ITALLAP / DRINKS

COCKTAIL SELECTION

Golden Chain <i>Indlovu gin, Triple sec, Peach pure, Citric acid, Angostura bitter, dash of Magic Velvet, Orange peel</i>	3800-
Negroni <i>Historia Hungarian Gin, Campari, Lillet rose, Orange peel</i>	3500-
Old Fashioned <i>Makers Mark, Dash of Angostura Bitter, Brown sugar, Water, Orange peel</i>	3500-
Cosmopolitan <i>Ciroc, Cointreau, Lime, Cranberry juice</i>	3500-
Espresso Martini <i>Ciroc, Kahlúa, Espresso, Vanilla syrup, Sugar syrup</i>	3500-
Mai Tai <i>Plantation Double Aged dark rum, Plantation 3 stars, Almond syrup, Lime juice, Pineapple juice</i>	3500-
Dirty Octopus <i>Kraken, Artisan ginger beer, Cinnamon syrup, Citrus, Lime, Cinnamon</i>	3200-
Hugo <i>Villa Sandi Prosecco DOC, Club Soda, Elderflower, Lime, Mint</i>	3200-
Aperol Spritz <i>Aperol, Villa Sandi Prosecco DOC, Club Soda, Orange</i>	3200-
Margarita Classic / Strawberry <i>Olmecca Altos Plata, Cointreau, Lime, Salt Olmecca Altos Plata, Cointreau, Lime, Strawberry puree, Salt</i>	3200-
Frangelico Sour <i>Frangelico, Sugar syrup, Citrus Chocolate bitter, Magic velvet</i>	3400-
Pornstar Martini <i>Villa Sandi Prosecco DOC, Ciroc, Passoá, Passion puree, Citrus, Vanilla syrup, Lime</i>	3500-
Mojito Classic / Passionfruit <i>Plantation 3 stars, Lime, Mint, Sugar syrup, Club Soda Plantation 3 stars, Lime, Mint, Passionfruit syrup, Club Soda</i>	3200-

ITALLAP / DRINKS

G&T SELECTION	Pink History <i>Historia Hungarian pink gin, Artisan Pinkcitrus tonic, Lime, Strawberry, Rose petal</i>	3500-
	Yuzu x Historia tonic <i>Historia Hungarian gin, Artisan Yuzu tonic, Lemon, Chili, Juniper</i>	3500-
	Cape Saint Blaize tonic <i>Cape Saint Blaize gin, Fitch and Leeds indian tonic, Lime, Rose petal</i>	3800-
	Cruxland tonic <i>Cruxland Black Winter Truffle gin, Barker and Quin Honeybush tonic, Dried orange, Anise, Cinnamon stick</i>	3800-
	Monkey tonic <i>Monkey 47 gin, Barker and Quin Marula Tonic water, lime, hibiscus</i>	3800-
	Alkoholmentes G&T / virgin G&T <i>Abstinence Cape Citrus 0,0%, Fitch&Leeds Rose-cucumber tonic, Rose petal, Cucumber</i>	3100-