

# Étlap- Menu

extra kosár kenyér -Extra basket of bread 400 Ft

## Levesek és előételek

Gulyásleves csipetkével	3 590,-
Tanyasi tyúklevés májgaluskával és téli zöldségekkel	3 290,-
Fehérgyöngybab krémleves, füstölt padlizsánnal, újhagymával és krutonnal	2 490,-
Marinált lazac, tormás majonézzel, ponzu szósszal és chilis ananással	3 990,-
Sütőtök flan, narancs dresszinges saláta levelekkel és kéksajtmorzsával	2 990,-

## Főételek

Malacrolád kemencében sütve, csúcsos káposztával és tarhonya rizottóval	5 490,-
Tengeri süllő filé, kapribogyós vajmártással, spenóttal és articsókával	7 990,-
Bélszín filé Stroganoff válogatott gombákkal, rösztli burgonyával	10 990,-
Sült csúcsos káposzta, quinoával, ropogós kenyérmorzsával és miso krémmel	4 990,-
Szarvasgombás házi szélesmetélt, Burratával és petrezselyem pesztóval	6 490,-
Házimetélt fokhagymás fehérboros chilis rákkal	6 990,-
Vörösboros szarvaspörkölt juhtúrós dödöllével	6 990,-
Csirkemell steak tárkonyos hollandival, ceruzababbal és szárított paradicsommal	5 290,-

## Desszertek

Somlói galuska	2 990,-
Kékáfonyás sajtorta	2 990,-
Pisztáciás creme brulée gránátalmával	2 990,-
Mangós kókusz desszert, gyümölcspürével és gyümölcsökkel (minden mentes)	3 290,-

## Appetizers-Soups

Goulash soup with small dumplings	3 590,-
Homestead fowl soup with liver dumplings and winter vegetables	3 290,-
White pearl bean cream soup with smoked eggplant, spring onion and croutons	2 490,-
Marinated salmon with horseradish mayonnaise, ponzu sauce and chili pineapple	3 990,-
Pumpkin flan, orange dressing salad with leaves and blue cheese crumbs	2 990,-

## Main dishes

Owen baked pork roulade with roasted pointed cabbage and egg barley risotto	5 490,-
Sea bass fillet with capers butter sauce, spinach and artichokes	7 990,-
Tenderloin fillet Stroganoff with assorted mushrooms, roasted potatoes	10 990,-
Roasted hispi cabbage with quinoa, crispy bread crumbs and miso cream	4 990,-
Homemade truffle noodles with burrata and parsley pesto	6 490,-
Homemade noodles, white wine steamed shrimps with garlic and chili	6 990,-
Venison stew with red wine and fried potato dumplings with onion and ewe cheese	6 990,-
Chicken breast steak with tarragon hollandaise sauce, pencil beans and dried tomatoes	5 290,-

## Desserts

Somlói sponge cake	2 990,-
Blueberry cheesecake	2 990,-
Pistachio Crème Brûlée with pomegranate	2 990,-
Coconut dessert with mango, fruit sauce and fresh fruits (gluten, milk and sugar free)	3 290,-

Ételeink allergén tartalmáról érdeklődjön a felszolgálóknál vagy kérje allergén táblázatunkat

Ételeink az összetevőként jelzett allergének mellett nyomokban tartalmazhatnak további allergéneket.

A számla végösszege után 13 % szervizdíjat számolunk fel.



Menu languages:

Service fee is not included, 13 % of sum total will be added to the bill.

For allergy information please turn to your waiter.

Nyitva tartás- Opening Hours

12:00-22:00

