

„Sok földet bejártam, de mégis csak Nógrád tetszik legjobban: hegyeivel, völgyeivel, egyenesre nőtt fáival; itt úgy látom, a füvek zöldebbek, a virágok illata édesebb, mint bárhol másutt a világon. Még a felhő is mintha rózsaszínbe öltözne, amikor átsuhan fölöttünk.”

„I have been to many places, but still I like Nógrád the most: with its mountains, valleys, trees growing straight; I see the grass greener here, the flowers smell better than anywhere else in the world. It is as if even the clouds wear pink when they swim over us.”

Mikszáth Kálmán

ELŐÉTELEK STARTER

Kacsamáj pástétom, otelló szőlő, hagymalekvár, házi kalács
Duck liver pate, othello grape, onion jam, home made wicker cake 5.200 Ft

Angus tatár beefsteak
Angus beef tartare 5.800 Ft

LEVESEK SOUPS

Castellum vargánya krémleves, füstölt szarvas sonka, hajdina popcorn
Castellum porcini cream soup, smoked venison, buckwheat popcorn 2.800Ft

Gyöngytyúk és fácán húsleves, fürjtojás, májgaluska
Guinea fowl and pheasant soup, liver dumplings, quail egg 2.800 Ft

Hagyományos palócleves
Traditional Palóc soup 3.200 Ft

FŐÉTELEK MAIN COURSES

Juhtúrós sztrapacska, szalonna, újhagyma <i>Ewe cheese strapachka, fried mangalica bacon, home made sour cream, spring onion</i>	3.900 Ft
Garnélás, lazacos udon tészta, cukkini, chili <i>Udon noodles with shrimp and salmon, zucchini, chili</i>	5.800 Ft
Castellum angus marha burger (150 g), sült burgonya <i>Castellum angus burger, french fries</i>	5.600 Ft
Vajhal kárpáti, édesburgonya, pak choi, sushi rizs <i>Butterfish, sweet potato, pak choi, sushi rice</i>	6.900 Ft
Csirkemell panko morzsában, burgonyapüré, uborkasaláta <i>Panko breaded chicken breast, mashed potatoes, cucumber salad</i>	4.900 Ft
Báránycsülök vadas, hajdinás gombóc, mogyorós répa <i>Lamb shank, root vegetable puree, buckwheat dumplings, beets with peanut</i>	7.800 Ft
Vaddisznó tarja, csicsóka, ponzu, fekete gyökér, ördögsekér gomba <i>Wild boar neck, jerusalem artichoke, ponzu, black root, king oyster mushrooms</i>	6.700 Ft
Kacsamell kacsamáj mártásban, káposztás nudli, alma <i>Duck breast in duck liver sauce, cabbage noodles, apple</i>	6.900 Ft
Borjúpofa paprikás, juhtúrós dödölle, serpenyős gombák <i>Veel cheek in stew sauce with sour cream, sheep curd dumplings, mushroom</i>	6.900 Ft
Kecskesajt grillezve, cékla rizottóval, birsalma <i>Grilled goat cheese, beetroot risotto, quince</i>	5.900 Ft

FŐÉTELEK MAIN COURSES

Csirkemell steak grillezett zöldségekkel és gombákkal, gorgonzola mártásban <i>Free range chicken breast steak, grill vegetables, mushroom, gorgonzola sauce</i>	5.400 Ft
Angus hátszín steak, zöldbors mártás, szarvasgombás graten burgonya, laskagomba <i>Angus beef sirloin, green pepper sauce, potato gratin with truffles, porcini mushrooms</i>	9.900 Ft
Gyermek pankó csirkemell, burgonyapüré <i>Breaded chicken breast with mashed potatoes for kids</i>	2.200 Ft

DESSZERTEK DESSERTS

Somlói desszert Lágy csokitalpon könnyed vanília, dió mousse, puncs szósz, tonkababos csokoládé <i>"Somlói" dessert</i> <i>Chocolate, vanilla, nut mousse, punch sauce, tonka bean chocolate</i>	2.900 Ft
Pilvax - 2023 Szamos tányérdesszert 1. hely Equadori csokoládé mousse, kávé-karamell, citrusos-vaniliás felvert <i>Ecuadorian chocolate mousse, coffee-caramel, citrus-vanilla sponge cake</i>	3.500 Ft
Banán mousse, popcorn, fagylalt, fenyőmag, karamell, mogyorós csokoládé morzsa, lime zselé, fehér csokis joghurtkavics <i>Banana mousse, popcorn, ice cream, pine nuts, caramel, hazelnut chocolate crumble, lime jelly, white chocolate yogurt pebbles</i>	2.900 Ft
Csokoládé szuflé, mangó polenta, ananász saláta, narancsos mákfagylalt <i>Chocolate soufflé, mango polenta, pineapple salad, orange poppy seed ice cream</i>	2.900 Ft

Áraink tartalmazzák az általános forgalmi adót és 10% felszolgálati díjat.
All rates are given in HUF, inclusive of VAT and 10% service charge.