

„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 brulee, som lekvár, kalács	5.400.-
<i>Duck liver burlée cornel jam, toasted brioche</i>	

Vaddisznó tart, hagymalekvár, birsalma	3.500.-
<i>Wild boar rilette, onion jam, quince</i>	

LEVESEK SOUPS

Hagyományos Palócleves	3.600.-
<i>Traditional “Palóc” Goulash soup</i>	

Aranyló húsleves, gyöngytyúk, fácán, fürjtojás, májgaluska	2.900.-
<i>Golden consommé with guinea fowl, pheasant, quail egg, liver dumplings</i>	

Vargánya-gombakrémleves, érlelt sonka chips	3.200.-
<i>Porcini mushroom cream soup, ham chips</i>	

FŐÉTELEK MAIN COURSES

Juhtúrós sztrapacska, szalonna, újhagyma <i>Traditional potato dumplings with sheep's curd, crispy bacon and spring onion</i>	4.500.-
Grillezett lazac, kagylós-sáfrányos tagliatelle, barna vaj <i>Grilled salmon, saffron tagliatelle with mussels, browned butter</i>	7.600.-
Cékla steak, beluga lencse, zöldalma, fekete fokhagyma <i>Beetroot „steak”, beluga lentil, green apple, black garlic</i>	4.200.-
Fogasfilé, csicsókás rizottó, kéksajt <i>Pike perch, jerusalem arthichoke risotto, aged blue cheese</i>	7.400.-
Csirkemell panko morzsában, burgonyapüré, coleslaw saláta <i>Chicken breast in panko crust, creamy mashed potatoes, coleslaw</i>	5.600.-
Préselt csülök, szalvéta gombóc, szalonnás saláta mártás <i>Pressed ham hock, bread dumpling, fat bacon and lettuce sauce</i>	6.400.-
Kacsamell, mangós édesburgonya, káposztás puliszka <i>Duck breast, mango and sweet potato purée, cabbage polenta</i>	6.900.-
Vörösboros szarvasragu vargányával, hagymás nudli, savanyított zöldségek <i>Venison ragout with red wine and porchini, onion noodle, pickled vegetables</i>	6.500.-
Bárány lapocka vadas, burgonyafánk, shitake gomba <i>Shoulder of lamb „vadas” style, potato dumplings, shitake mushrooms</i>	7.200.-
Angus hamburger sült burgonyával <i>Angus burger with spiced fries</i>	6.200.-

FŐÉTELEK MAIN COURSES

Csirkemell paprikás erdei gombákkal, tojásos nokedli <i>Chicken breast with forest mushrooms, noodles</i>	5.900.-
Angus hátszín steak, fondant burgonya, sütőtök, konyakos zöldbors <i>Aged angus sirloin, fondant potato, squash purée, cognac green pepper sauce</i>	15.600.-
Gyermek panko csirkemell, burgonyapüré <i>Crispy panko crusted chicken breast, creamy mashed potatoes for kids</i>	2.800.-

DESSZERTEK DESSERTS

Csokoládé soufflé, passiógyümölcs, csokimorzsa, házi málna sorbet <i>Chocolate souffle, passion fruit, chocolate crumble, homemade raspberry sorbet</i>	3.200.-
PILVAX Díjnyertes Desszert <i>PILVAX Award-Winning Dessert</i>	3.600.-
Sajttorta, karamellmorzsa, málnazselé, karamell ganache <i>Cheesecake with caramel crumble, raspberry jelly, caramel ganache</i>	3.200.-
Almáspite desszert <i>Apple pie dessert</i>	3.200.-

Áraink Forintban értendők és az általános forgalmi adót tartalmazzák.
Felhívjuk szíves figyelmét, hogy fogyasztása után 15% szervizdíjat
számítunk fel.

All rates are in HUF, inclusive of VAT, and a 15% service charge will be
applied to all consumption.