

Levesek

Lélekmelengető kezdetek | Soups to warm the soul

HÚSLEVES TÉPETT MARHANYAKKAL, TÉSztÁVAL ÉS ZÖLDSÉGEKKEL 1,3,9	3290,-
Beef broth with pulled beef neck, pasta and vegetables	
TÁRKONYOS BORJÚRAGU LEVES 1,7	3290,-
Tarragon veal ragout soup	
Marcipános eperkrémleves mandulás túrógombóccal 7,8	3290,-
Strawberry cream soup with marzipan and cottage cheese dumplings with almonds	

Saláták, előételek

Friss falatok és ínycsiklandó kezdések | Fresh bites & starters

LEROY BÉLSZÍNSALÁTA 1,3,7,10	8790,-
Leroy beef tenderloin salad	
Grillezett kecskesajt körtés-sütőtökös salátával, csipkebogyólekváros mini brióssal és pirított magvakkal 1,3,7	5590,-
Grilled goat cheese with pear-pumpkin salad, mini brioche with rosehip jam and roasted seeds	
ANGUS TATÁR BEEFSTEAK, AHOGY MI SZERETJÜK 7,10	6290,-
Angus beef tartare, the way we love it	
CÉZÁR-SALÁTA 1,3,4,7,10	3950,-
Caesar salad	
CÉZÁR-SALÁTA 1,3,4,7,10	5590,-
pirított csirkefalatokkal / with grilled chicken bites	
CÉZÁR-SALÁTA 1,2,3,4,7,10	6350,-
fokhagymás garnélával / with garlic shrimp	
Padlizsánkrém pirított balkán lepénnyel, paradicsommal és lilahagymával 1,3,10,	3950,-
Eggplant cream with grilled Balkan flatbread, tomato and red onion	

Főételek

A Bistro szíve | The heart of our kitchen

Fűszeres tejfölben pácolt csirkemell rántva, burgonyapürével és balzsamos salátával 1,3,7	6450,-
Breaded chicken breast marinated in spiced sour cream, served with mashed potatoes and balsamic salad	
TANYASI RÁNTOTT CSIRKECOMB RIZIBIZIVEL ÉS HÁZI CSALAMÁDÉVAL 1,3,7	6450,-
Farm-style breaded chicken leg with vegetable rice and homemade pickled salad	
RÁNTOTT CSIRKEMÁJ PETREZSELYMES BURGONYÁVAL TEJFÖLÖS UBORKASALÁTÁVAL	6450,-
Breaded chicken liver with parsley potatoes and cucumber salad with sour cream	
Óriás bécsi szelet szűzpecsenyéből, bajor burgonyasalátával 1,3	7890,-
Giant Viennese schnitzel from pork tenderloin with Bavarian potato salad	
Lazac steak bazsalikom- aszalt paradicsomos, mascarponés spagettivel és pecorino ropogóssal 4,7	9290,-
Salmon steak with basil and sun-dried tomato mascarpone spaghetti, topped with crispy pecorino	
Faszénen sült csirkemell kimchis-majonézes kukoricasalátával és édesburgonyával 3,10	6990,-
Charcoal-grilled chicken breast with kimchi mayonnaise corn salad and sweet potato	
Wokban sült, chilis-mangós lazacfalatok garnélával és zöldségekkel 1,2,3,4,7	7990,-
Wok-fried chili-mango salmon bites with shrimp and vegetables	
Fokhagymás spenót pirított fenyőmaggal, burratával és English muffinnal 1,7,8	6890,-
Garlic spinach with toasted pine nuts, burrata, and English muffin	
KACSÁS-VARGÁNYÁS GARGANELLI PARMEZÁNNAL 1,3,7	7150,-
Garganelli pasta with duck, porcini mushrooms and parmesan	
Marhapofa zöldséges vörösboros glace-szal, smashed burgonyával, karamellizált hagymás aiolival 3,9,10,12	7790,-
Beef cheek with vegetable red wine glace, smashed potatoes and caramelized onion aioli	

A SÉF AJÁNLATA

Humusz tahinivel, chilivel és pirított lepénnyel 1,11	3290,-
Hummus with tahini, chili and toasted flatbread	
Grillezett manouri sajt gránátalmás, mandarinok salátával és pirított kesudióval 7,8	5590,-
<i>Borajánlat : Rókusfalvy Sauvignon Blanc 0.15 l: 2450.-</i>	
Grilled greek goat cheese with pomegranate- mandarin salad and toasted cashews	
Vöröslencse krémleves feta sajttal 7,10	3190,-
<i>Borajánlat : Ikon Rajnai Rizling 0.15 l: 2250.-</i>	
Red lentil cream soup with feta cheese	
Sült malac császárhús fűszeres udon tésztával 1,3,4,6,14	7190,-
<i>Borajánlat : Rókusfalvy Sauvignon Blanc 0.15 l: 2450.-</i>	
Roasted suckling pork belly with spiced udon noodles	
Gesztenyés somlói galuska 1,3,7,8	3190,-
Chestnut sponge cake Somlói style	

MEAT, STEAK & ASIAN MEAT

Tűzön, fűszerrel, szenvedéllyel | Meat & Grill Selection

KARAAGE AVOCADO 1,2,6	5690,-
Ropogós fűszeres bundában sült csirkecombfilé, avokádosalátával Crispy fried chicken thigh fillet in spiced batter with avocado salad	
SATAY CHICKEN 1,2,5,6	6290,-
Faszénen sült csirkenyárs chilis mogorószósszal, grillezett pak choi és padron paprikával Charcoal-grilled chicken skewer with chili peanut sauce, grilled pak choi and padron peppers	
KAMO 5 SPICY 1,6,7,11	7690,-
Ötfűszeres narancsos konfitált kacsacomb faszénen sült céklával, édesburgonyával és kimchis uborkával Five-spice orange confit duck leg with charcoal-grilled beetroot, sweet potato and kimchi cucumber	
RIB-EYE STEAK PONZU BUTTER (250 G) 1,4,6,7	15990,-
Rib-eye steak ponzu vajjal, szarvasgomba kaviárral, pak choi-al és bébi parajjal Rib-eye steak with ponzu butter, truffle caviar, pak choi and baby spinach	
Angus open burger cheddar sajttal, sült burgonyával és jalapeños salátával 1,3,7,10	5890,-
Angus open burger with cheddar cheese, fries and jalapeño salad	
ANGUS RUMP STEAK VARGÁNYÁS- SZARVASGOMBÁS GARGANELLIVEL 1,3,7	14990,-
Angus rump steak with porcini-truffle garganelli	
ANGUS BÉLSZÍN STEAK (250 G)	15990,-
Angus tenderloin steak (250 g)	
AUSZTRÁL BLACK ANGUS RIB-EYE (250 G)	13990,-
Australian Black Angus rib-eye steak (250 g)	

Választható mártások / STAKE SAUCES

SZÍNES BORSMÁRTÁS 1,6,10	1050,-
Colorful pepper sauce	
BBQ-SZÓSZ 6	990,-
BBQ sauce	
TEJSZÍNES VARGÁNYAMÁRTÁS 7	1150,-
Creamy porcini mushroom sauce	
CHEDDAR SAJTMÁRTÁS 7	1050,-
Cheddar cheese sauce	

Köreték

Párolt jázminrizs	1350,-
Steamed jasmine rice	
Cheddar sajtos sült burgonya 7	1890,-
Baked potatoes with cheddar cheese	
Szarvasgombás burgonyapüré 7	2590,-
Truffle mashed potatoes	
Édesburgonya-cikkek	2490,-
Sweet potato wedges	
Grillezett zöldségek	2690,-
Grilled vegetables	

Saláták

Kovászos uborka	1390,-
Fermented cucumber pickles	
Házi csalamádé	1390,-
Homemade mixed pickles	
Uborkasaláta	1390,-
Cucumber salad	
Paradicsomsaláta	1390,-
Tomato salad	
Házi kimchi	1990,-
Homemade kimchi	
Insalata mista	2490,-
Mixed seasonal salad	

DESSZERTEK

Édes lezárás | Sweet Finale

Brownie vaníliafagylalttal, mandulával 1,3,7,8

Brownie with vanilla ice cream and almonds

3190,-

Pisztáciás profiterol csokoládéval és málnapürével 1,3,7

Profiteroles with pistachio, chocolate and raspberry purée

3190,-

Csokiszüflé ruby csokoládéval és pisztáciafagyival 1,3,7,8

Chocolate soufflé with ruby chocolate and pistachio ice cream

3290,-

Bistro túrós palacsinta házi baracklekvárral és habcsókkal 1,3,7

Cottage cheese pancake with homemade apricot jam and meringue

3190,-

GLUTÉN- ÉS LAKTÓZMENTES AJÁNLATUNK

Currys karfiolkrémleves házi céklás falafellel

Curried cauliflower cream soup with homemade beetroot falafel

3190,-

Vöröstonhal szezámmaggal sütve, szójababos–avokádós feketerizs-salátával 4.6.11

Seared red tuna with sesame, soybean–avocado black rice salad

6490,-

Céklás csicseriborsófásírt vöröslencse-pürével és édesburgonya-chipszel

Beetroot chickpea patty with red lentil purée and sweet potato chips

6350,-

„Bistro” brassói aprópecsenye

“Bistro” style pork sauté with potatoes and paprika

6590,-

Avokádós nachos saláta

Avocado nacho salad

5490,-

Vegán málnás–maracujás desszert 8

Vegan raspberry–passion fruit dessert

3290,-

Gluténmentes péksütemény 11

Gluten-free pastry

890,-

Információ

FELHÍVJUK KEDVES VENDÉGEINK FIGYELMÉT, HOGY A SZÁMLA VÉGÖSSZEGE 15 %-OS SZERVIZDÍJAT TARTALMAZ.

FELHÍVJUK KEDVES VENDÉGEINK FIGYELMÉT, HOGY FÉL ADAG ÉTEL RENDELÉSE ESETÉN AZ ÁR 65%-ÁT SZÁMÍTJUK FEL.

ELVITELES RENDELÉS ESETÉN, TÉTELENKÉNT 300 FT CSOMAGOLÁSI DÍJAT SZÁMÍTUNK FEL!

IGÉNY ESETÉN AZ ALLERGÉN ALAPANYAGOKAT TARTALMAZÓ ÉTELEKET KIEMELŐ ÉTLAPOT, KÉRJE A FELSZOLGÁLÓTÓL
ÁRAINK FORINTBAN ÉRTENDŐK ÉS AZ ÁFÁT TARTALMAZZÁK.

EXTRA IGÉNYEKKEK KAPCSOLATOS ÁRAINKRÓL KÉRDEZZE KOLLÉGÁINKAT!

FELHÍVJUK KEDVES VEGETÁRIÁNUS VENDÉGEINK FIGYELMÉT, HOGY TÉSZAÉTELEINKET KÉRHETIK HÚS ÉS RÁK NÉLKÜL IS!