LEVESEK | SOUPS

Lélekmelengető kezdetek | Soups to warm the soul

- Angus marhahúsleves soba tésztával 3290,-
Angus beef soup with soba noodles
(1,3,9)
- Erdei gombás vadragu leves 3290,-
Game ragout soup with wild mushrooms
(9)
- Marcipános eperkrémleves kókuszos „grízgaluskával” 3290,-
Strawberry cream soup with marzipan, coconut and „semolina dumplings”
(1,7)
- Corn Roukou 3290,-
Fűszeres kukorica krémleves, kókusztejjel és ropogós shiitake gombával
Spicy creamy corn soup with coconut milk and crispy shiitake mushrooms

SALÁTÁK, ELŐÉTELEK | SALADS AND STARTERS

Friss falatok és ínycsiklandó kezdések | Fresh bites & starters

- Crispy Calamari 4190,-
Ropogós tintahal, chilis-fokhagymás zöldfűszerekkel és chilis japán majonézzel
Crispy squid with chili-garlic herbs and spicy Japanese mayonnaise
(1,3,10,11,14)
- Leroy bélszínsaláta 8990,-
Leroy beef tenderloin salad
(1,3,7,10)
- Grillezett camembert 5590,-
Mézes sütőtökkrémmel, pirított pekándióval és friss fügével
Grilled Camembert with honey-roasted pumpkin cream, toasted pecans and fresh figs
(7,8)
- Angus tatár beefsteak, ahogy mi szeretjük 6290,-
Angus beef tartare, the way we love it
(7,10)
- Cézár-saláta 3950,-
Caesar salad
(1,3,4,7,10)
- Cézár-saláta 5590,-
Pirított csirkefalatokkal
Caesar salad with grilled chicken bites
1,3,4,7,10
- Cézár-saláta 6350,-
Fokhagymás garnélával
Caesar saladwith garlic shrimp
(1,2,3,4,7,10)
- Bistro ízelítő 2 személyre 8990,-
Padlizsánkrém, tavaszi tekercs édes chilivel, burrata házi pestóval, rock shrimp, zöldségek, pirított lepény, pirítós
Eggplant cream, spring roll with sweet chili, burrata with homemade pesto, rock shrimp, vegetables, toasted flatbread and toast
(1,2,3,6,7,8)

FŐÉTELEK | MAIN COURSES

A Bistro szíve | The heart of our kitchen

- Fűszeres tejfölben pácolt csirkemell rántva 6450,-
Burgonyapürével és balzsamos salátával
Breaded chicken breast marinated in spiced sour cream, served with mashed potatoes and balsamic salad
(1,3,7)

- Tanyasi rántott csirkecomb 6450,-
Rizibizivel és házi csalamádéval
Farm-style breaded chicken leg with vegetable rice and homemade pickled salad
(1,3,7)

- Rántott csirkemáj 6450,-
Petrezselymes burgonyával tejfölös uborkasalátával
Breaded chicken liver with parsley potatoes and cucumber salad with sour cream
(1,3,7)

- Óriás bécsi szelet szűzpecsenyéből, bajor burgonyasalátával 7890,-
Giant Viennese schnitzel from pork tenderloin with Bavarian potato salad
(1,3)

Tedd teljessé az élményt | Make it even better

Tejszínes vargányamártás (7) + 1150,-
Creamy porcini mushroom sauce (7)

- Lazac steak japán daikon salátával 9290,-
Kemencében sült fűszervajas édesburgonyával
Salmon steak with Japanese daikon salad and oven-roasted sweet potato with compound butter
(4,7,11)

- Vöröstonhal szezámmaggal sütve hajdinás paraj salátával, 6890,-
zöldségekkel és citrusos dresszinggel
Seared sesame-crusted tuna with buckwheat spinach salad, vegetables and citrus dressing
(4,10,11)

- Faszénen sült csirkemell steak 6990,-
Sütőtökös gnocchival, tökmagos parmezán ropogóssal, bazsalikomos pestóval és rukkolával
Charcoal-grilled chicken breast steak with pumpkin gnocchi, pumpkin seed parmesan crisp, basil pesto and arugula
1,3,7,8

- Grillezett sertésoldalas serpenyős káposztás burgonyával és hagymákkal 8990,-
Grilled pork ribs with pan-fried potatoes, cabbage and onions

Tedd teljessé az élményt | Make it even better

- BBQ-szósz + 990,-
BBQ sauce
- Kovászos uborka + 1390,-
Fermented cucumber pickles

- Kacsamell Green Eggben sütve gorgonzolás diótatárral, 8990,-
forralt borban párolt fügével és körtés rukkola salátával
Duck breast cooked in the Green Egg with gorgonzola walnut tartare, figs poached in mulled wine and pear arugula salad
(7,8)
Tedd teljessé az élményt | Make it even better
- Szarvasgombás burgonyapüré + 2590,-
Truffle mashed potatoest

- Marhapofa kakukkfüves erdei gombamártással 7990,-
és kacsazsírban pirított szalvétagombóccal
Beef cheek with thyme and wild mushroom sauce and duck fat-roasted bread dumpling
(1,3,7,9)
- Francia lecsó bárány koftával 7390,-
French ratatouille with lamb kofta
- Kacsás-vargányás garganelli parmezánnal 7390,-
Garganelli pasta with duck, porcini mushrooms and parmesan
(1,3,7)
- „Bistro" Brassói aprópecsenye (GM/LM) 6590,-
"Bistro" style pork sauté with potatoes and paprika
Tedd teljessé az élményt | Make it even better
- Uborkasaláta + 1390,-

- Samui Duo (1,2,4,6,14) 7990,-
Pirított lazac és tintahal wokban sült chilis-fokhagymás zöldségekkel, friss korianderrel
Seared salmon and squid with wok-fried chili-garlic vegetables and fresh coriander
Tedd teljessé az élményt | Make it even better
- Párolt jázminrizs + 1350,-
Steamed jasmine rice

MEAT, STEAK & ASIAN MEAT
Tűzön, fűszerrel, szenvedéllyel | Meat & Grill Selection
- Karaage Avocado 5790,-
Ropogós fűszeres bundában sült csirkecombfilé, avokádó salátával és fűszeres-yuzus öntettel
*Crispy s*piced chicken thigh fillet with avocado salad and spicy yuzu dressing
(1,2,6)
- Ragacsos malaccsászár ázsiai fűszerekkel,
wokban sült zöldséggel és párolt rizzsel
Asian Sticky Pork with Asian spices, wok-fried vegetables and steamed rice
(1,6,9,11,14)
Tedd teljessé az élményt | Make it even better
- Házi kimchi + 1990,-
Homemade kimchi

- Yakitori Chicken 6290,-
Faszénen sült csirkenyárs, grillezett pak choi és padron paprikával
Charcoal-grilled chicken skewer with grilled pak choi and padron peppers
1,6,9,11
Tedd teljessé az élményt | Make it even better
- Párolt jázminrizs + 1350,-
Steamed jasmine rice

- Wagyu Beef Ponzu Butter 23990,-
Wagyu rib-eye steak, ponzu vajjal, szarvasgomba kaviárral, wokban sült ázsiai zöldségekkel és bébi parajjal
Wagyu rib-eye steak with ponzu butter, truffle caviar, wok-fried Asian vegetables and baby spinach
(1,4,6,7)
- Bistro steak szendvics 8990,-
Angus rump steak, kovászos bagett, jalapeños ketchup, karamellizált hagyma, rántott savanyított uborka
Angus rump steak, sourdough baguette, jalapeño ketchup, caramelized onion and fried pickles
(1,3,7)
Tedd teljessé az élményt | Make it even better
- Édesburgonya-cikkek + 2490,-
Sweet potato wedges

- Kacsamell steak Green Eggben sütve (230 g) 5990,-
Duck breast steak cooked in the Green Egg (230 g)
- Angus bélszín steak (250 g) 15990,-
Angus tenderloin steak (250 g)
- Chateaubriand / Dupla bélszín steak (500 g) 29990,-
Chateaubriand / Double tenderloin steak (500 g)
- Wagyu rib-eye steak (200 g) 22490,-
Wagyu rib-eye steak (200 g)

<u>VÁLASZTHATÓ MÁRTÁSOK / STAKE SAUCES</u>
- Színes borsmártás (1,7,10) 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

- Gluténmentes péksütemény (11) 890,-
Gluten free pastry

KÖRETEK / SIDES

- 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

SAVANYÚSÁGOK / PICKLED VEGETABLES

- 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 / DESSERTS

Édes lezárás | Sweet Finale

Brownie vaníliafagylalttal, mandulával 3190,-
Brownie with vanilla ice cream and almonds
(1,3,7,8)

- Bistro túrógombóc tonkababos morzsával és édes tejföllel 3190,-
Bistro cottage cheese dumplings with tonka bean crumble and sweet sour cream
(1,3,7)

- Almás palacsinta madártejjel, pekándiós ropogóssal 3190,-
és sós karamellel
Apple pancake with vanilla custard, pecan crisp and salted caramel
(1,3,7,8)

- Csokiszuflé ruby csokoládéval és pisztáciafagyival 3290,-
Chocolate soufflé with ruby chocolate and pistachio ice cream
(1,3,7,8)

- Citrusos répatorta kókuszkrémmel 3290,-
Citrus carrot cake with coconut cream
(8)

A SÉF AJÁNLATA

- Pisztáciás libamáj bonbon birsalmás körte chutney-val 5190,-
és pirított kaláccsal
Pistachio foie gras bonbon with quince-pear chutney and toasted brioche
(1,3,7,8)

- Gyömbéres szójás libaleves ramen tésztával és zöldségekkel 4490,-
Ginger and soy goose soup with ramen noodles and vegetables
(1,6,9)

- Liba brassói tormás céklával 7290,-
Goose Brassói with horseradish beetroot

- Sólet füstölt libamellel és főtt tojással 7990,-
Hungarian sólet (bean stew) with smoked goose breast and boiled egg
(1,3)

- Bistro "zserbó" Palacsinta 3290,-
Bistro "Zserbó" pancake
(1,3,7,8)

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!
Áraink forintban értendők és az áfát tartalmazzák.
Extra igényekkel kapcsolatos árainkról kérdezze kollégáinkat!
Felhívjuk kedves vegetáriánus vendégeink figyelmét, hogy tésztaételeinket kérhetik hús és rák nélkül is!
Igény esetén az allergén alapanyagokat tartalmazó ételeket kiemelő étlapot, kérje a felszolgálótól

Ételallergének | Allergenic Ingredients
1.Gluténtartalmú gabonafélék / Cereals containing gluten 2.Rákfélék / Crustaceans 3.Tojás / Eggs 4.Hal / Fish 5.Földimogyoró / Peanuts 6.Szójabab / Soybeans 7.Tej / Milk 8.Diófélék / Nuts 9.Zeller / Celery 10.Mustár / Mustard Senape 11.Szezámmag / Sesame seeds 12.Kéndioxid és szulfitok / Sulphur dioxide and sulphites 13.Csillagfürt (farkasbab) / Lupin 14.Puhatestûek (kagyló, tintahal, polip) / Molluscs