

Levesek

Lélekmelengető kezdetek | Soups to warm the soul

HÚSLEVES TÉPETT MARHANYAKKAL, TÉSztÁVAL ÉS ZÖLDSÉGEKKEL 1,3,9	3190,-
Beef broth with pulled beef neck, pasta and vegetables	
TÁRKONYOS BORJÚRAGU LEVES 1,7	3190,-
Tarragon veal ragout soup	
Marcipános eperkrémleves mandulás túrógombóccal 7,8	3190,-
Strawberry cream soup with marzipan and cottage cheese dumplings with almonds	

Saláták, előételek

Friss falatok és inycsiklandó kezdések | Fresh bites & starters

LEROY BÉLSZÍNSALÁTA 1,3,7,10	8590,-
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	3890,-
Caesar salad	
CÉZÁR-SALÁTA 1,3,4,7,10	5490,-
pirított csirkefalatokkal / with grilled chicken bites	
CÉZÁR-SALÁTA 1,2,3,4,7,10	6290,-
fokhagymás garnélával / with garlic shrimp	
Padlizsánkrém pirított balkán lepénnyel, paradicsommal és lilahagymával 1,3,10,	3890,-
Eggplant cream with grilled Balkan flatbread, tomato and red onion	

Főételek

A Bistro szíve | The heart of our kitchen

FÚSZERES TEJFÖLBEN PÁCOLT CSIRKEMELL RÁNTVA, BURGONYAPÜRÉVEL ÉS BALZSAMOS SALÁTÁVAL 1,3,7	6350,-
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	6350,-
Farm-style breaded chicken leg with vegetable rice and homemade pickled salad	
RÁNTOTT CSIRKEMÁJ PETREZSELYMES BURGONYÁVAL TEJFÖLÖS UBORKASALÁTÁVAL	6350,-
Breaded chicken liver with parsley potatoes and cucumber salad with sour cream	
FASZÉNEN SÜLT CSIRKEMELL KIMCHIS-MAJONÉZES KUKORICASALÁTÁVAL ÉS ÉDESBURGONYÁVAL 3,10	6990,-
Charcoal-grilled chicken breast with kimchi mayonnaise corn salad and sweet potato	
SPAGETTI VÖRÖS LAZAC PESTÓVAL, PARAJ JAL ÉS FOKHAGYMÁS GARNÉLÁVAL 1,2,3,4,7	7390,-
Spaghetti with red salmon pesto, spinach and garlic shrimp	
CÉKLÁS RIZOTTÓ RUKKOLÁVAL, FENYŐMAGGAL ÉS BURRATÁVAL 7.8	6490,-
Beetroot risotto with rocket, pine nuts and burrata	
KACSÁS-VARGÁNYÁS GARGANELLI PARMEZÁNNAL 1,3,7	6990,-
Garganelli pasta with duck, porcini mushrooms and parmesan	
ÓRIÁS BÉCSI SZŰZPECSENYÉBŐL, BAJOR BURGONYASALÁTÁVAL 1,3	7790,-
Giant Viennese schnitzel from pork tenderloin with Bavarian potato salad	
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	
LAZAC STEAK BAZSALIKOMOS- ASZALT PARADICSOMOS RIZOTTÓVAL ÉS FASZÉNEN SÜLT MARINÁLT ZÖLDSÉGEKKEL 4,7	9290,-
Salmon steak with basil-sun-dried tomato risotto and charcoal-grilled marinated vegetables	

A SÉF AJÁNLATA

VÖRÖS CURRYS LAZACKROKETT (1,3,4,7)	3290,-
fűszeres majonézzel	
Salmon croquett with red curry and spicy mayonnaise	
Borajánlatunk: Kovács Nimród Battonage Chardonnay / 0,15 l	2650,-
“VADAS” KRÉMLEVES (1,7,9,10)	3290,-
marhapofával és pirított szalvétagombóccal	
Hungarian „Vadas„ cream soup with beef cheek and toasted bread dumplings	
GRILLEZETT PISZTRÁNGFILÉ (4,7,8)	8490,-
pagoda karfiollal és katalán pestoval	
Grilled trout fillet with romanesco cauliflower and catalan pesto	
Borajánlatunk: Kreinbacher Juhfark / 0,15 l	2050,-
BŐRÖS MALACSÜLT (10)	7190,-
bajor káposztával és fűszeres glace- ba forgatott parázsburgonyával	
Roast pig with bavarian cabbage and charcoal grilled potato with spicy glaceo	
Borajánlatunk: Gere Attila Cabernet Sauvignon Barrique / 0,15 l	2690,-
ALMÁS PALACSINTA (1,3,7,8)	7190,-
madártej jel pekándió s ropogóssal és sós karamellel	
Apple pancake with floating island, pecan crisp, and salted caramel	

MEAT, STEAK & ASIAN MEAT

Tűzön, fűszerrel, szenvedéllyel | Meat & Grill Selection

KARAAGE AVOCADO 1,2,6	5690,-
Ropogós fűszeres bundában sült csirkecombfilé, avokádósalátával	
Crispy fried chicken thigh fillet in spiced batter with avocado salad	
SATAY CHICKEN 1,2,5,6	6290,-
Faszénen sült csirkenyárs chilis moggyorószósszal, grillezett pak choi és padron paprikával	
Charcoal-grilled chicken skewer with chili peanut sauce, grilled pak choi and padrón 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 vaj jal, szarvasgomba kaviárral, pak choi-al és bébi parajjal	
Rib-eye steak with ponzu butter, truffle caviar, pak choi and baby spinach	
RIB-EYE STEAK PONZU BUTTER (250 G) 1,4,6,7	15990,-
Rib-eye steak ponzu vaj jal, 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 SAJTTEL, SÜLT BURGONYÁVAL ÉS JALAPEÑÓS 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)	
T-BONE STEAK (500-700 G)	19990,-
Naragh dry-aged premium Hungarian GMO-free T-bone steak	

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	

Köretek

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 vaníliafagylaittal, mandulával 1,3,7,8	3190,-
Brownie with vanilla ice cream and almonds	
PISZTÁCIÁS PROFITEROL CSOKOLÁDÉVAL ÉS MÁLNAPÜRÉVEL 1,3,7	3190,-
Profiteroles with pistachio, chocolate and raspberry purée	
CSOKISZUFLÉ RUBY CSOKOLÁDÉVAL ÉS PISZTÁCIAFAGYIVAL 1,3,7,8	3190,-
Chocolate soufflé with ruby chocolate and pistachio ice cream	
BISTRO TÚRÓS PALACSINTA HÁZI BARACKLEKVÁRRAL ÉS HABCSÓKKAL 1,3,7	3090,-
Cottage cheese pancake with homemade apricot jam and meringue	

GLUTÉN- ÉS LAKTÓZMENTES AJÁNLATUNK

Currys karfiolkrémleves házi céklás falafellel	3190,-
Curried cauliflower cream soup with homemade beetroot falafel	
Vöröstonhal szezámaggal sütvé, szójababos–avokádós feketerizs-salátával 4.6.11	6350,-
Seared red tuna with sesame, soybean–avocado black rice salad	
Céklás csicseriborsófasírt vöröslencse-pürével és édesburgonya-chipszel	6290,-
Beetroot chickpea patty with red lentil purée and sweet potato chips	
„Bistro” brassói aprópecsenye	6490,-
“Bistro” style pork sauté with potatoes and paprika	
Karfiolsteak tahinivel és sokmagvas salátával 8,11	6490,-
Cauliflower steak with tahini and multigrain salad	
„Anjuna” desszertválogatás 8	2990,-
“Anjuna” dessert selection	
Gluténmentes péksütemény 11	890,-
Gluten-free pastry	

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 SZÁMÍJTUK 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!