

Levesek

Lélekmelengető kezdetek | Soups to warm the soul

Tanyasi szárnyas húsvéles tépett fácán és kakas hússal, zöldségekkel és fridattóval 1,3,9 <i>Farm-style poultry soup with shredded pheasant and rooster, vegetables and sliced crêpe</i>	3290,-
Pestos borjúraguleves cukorborsóval 1,7,8,9,10 <i>Veal ragout soup with pesto and sugar snap peas</i>	3290,-
Marcipános eperkrémleves kókuszos „grízgaluskával” 1,7 <i>Strawberry cream soup with marzipan, coconut and „semolina dumplings”</i>	3290,-

Saláták, előételek

Friss falatok és ínycsiklandó kezdések | Fresh bites & starters

LEROY BÉLSZÍNSALÁTA 1,3,7,10 <i>Leroy beef tenderloin salad</i>	8990,-
Grillezett kecskesajt epres madársalátával és pisztáciás dió tatárral 7,8, <i>Grilled goat cheese with strawberry lamb's lettuce and pistachio walnut tartare</i>	5590,-
ANGUS TATÁR BEEFSTEAK, AHOGY MI SZERETJÜK 7,10 <i>Angus beef tartare, the way we love it</i>	6290,-
CÉZÁR-SALÁTA 1,3,4,7,10 <i>Caesar salad</i>	3950,-
CÉZÁR-SALÁTA 1,3,4,7,10 <i>pirított csirkefalatokkal / with grilled chicken bites</i>	5590,-
CÉZÁR-SALÁTA 1,2,3,4,7,10 <i>fokhagymás garnélával / with garlic shrimp</i>	6350,-
Padlizsánkrém pirított balkán lepénnyel, paradicsommal és lilahagymával 1,3,10, <i>Eggplant cream with grilled Balkan flatbread, tomato and red onion</i>	3950,-

Főételek

A Bistro szíve | The heart of our kitchen

FÚSZERES TEJFÖLBEN PÁCOLT CSIRKEMELL RÁNTVA, BURGONYAPÜRÉVEL ÉS BALZSAMOS SALÁTÁVAL 1,3,7 <i>Breaded chicken breast marinated in spiced sour cream, served with mashed potatoes and balsamic salad</i>	6450,-
TANYASI RÁNTOTT CSIRKECOMB RIZIBIZIVEL ÉS HÁZI CSALAMÁDÉVAL 1,3,7 <i>Farm-style breaded chicken leg with vegetable rice and homemade pickled salad</i>	6450,-
RÁNTOTT CSIRKEMÁJ PETREZSELYMES BURGONYÁVAL TEJFÖLÖS UBORKASALÁTÁVAL 1,3,7 <i>Breaded chicken liver with parsley potatoes and cucumber salad with sour cream</i>	6450,-
Óriás bécsi szelet szűzpecsenyéből, bajor burgonyasalátával 1,3 <i>Giant Viennese schnitzel from pork tenderloin with Bavarian potato salad</i>	7890,-
Lazac steak gyömbéres hollandi mártás, batáta chips, marinált spárga és karotta 3,4,7 <i>Salmon steak with ginger hollandaise, sweet potato chips, marinated asparagus and carrot</i>	9290,-
Faszéneen sült csirkeemell, spárgás medvehagymás bulgur rizottóval és parmezán ropogóssal 1,7 <i>Charcoal-grilled chicken breast with asparagus and wild garlic bulgur risotto and parmesan crisps</i>	7150,-
Wokban sült, chilis-mangós lazacfalatok garnélával és zöldségekkel 1,2,4,6,11,14 <i>Wok-fried chili-mango salmon bites with shrimp and vegetables</i>	7990,-
Rosé tagliatelle mascarponés szarvasraguval és pecorino sajttal 1,3,7,9 <i>Rosé tagliatelle with mascarpone venison ragout and pecorino cheese</i>	7390,-
KACSÁS-VARGÁNYÁS GARGANELLI PARMEZÁNNAL 1,3,7 <i>Garganelli pasta with duck, porcini mushrooms and parmesan</i>	7390,-
Marhapofa, medvehagymás dödöllével és erdei gombákkal 3,9,10,12 <i>Beef cheek with wild garlic Hungarian potato dumplings and forest mushrooms</i>	7990,-

MEAT, STEAK &

ASIAN MEAT

Tűzön, fűszerrel, szenvedéllyel | Meat & Grill Selection

Karaage Avocado - Ropogós fűszeres bundában sült csirkecomb filé, avokádó salátával 1,2,6 <i>Crispy fried chicken thigh fillet in spiced batter with avocado salad</i>	5690,-
Chilis mogyorós csirkenyárs - faszéneen sült csirkenyárs chilis mogyoró szósszal, grillezett pak choi és padron paprikával 1,2,5,6 <i>Chili peanut chicken skewer – charcoal-grilled chicken skewer with chili peanut sauce, served with grilled pak choi and padron peppers</i>	6290,-
RIB-EYE STEAK PONZU BUTTER (250 G) 1,4,6,7	17990,-
Rib-eye steak ponzu vajjal, szarvasgomba kaviárral, pak choi-al és bébi parajjal <i>Rib-eye steak with ponzu butter, truffle caviar, pak choi and baby spinach</i>	
Bistro ázsiai tépett kacsás bagel, kimchis uborkasaláta, ázsiai BBQ, édes burgonya 1,4,6,11 <i>Bistro style Asian pulled duck bagel with kimchi cucumber salad, Asian BBQ and sweet potato</i>	6290,-
Angus rump steak Mac and Cheese-el és padron paprikával 1,3,7 <i>Angus rump steak with Mac & Cheese and padron peppers</i>	13990,-
Angus bélszín steak (250 g) <i>Angus tenderloin steak (250 g)</i>	15990,-
AUSZTRÁL BLACK ANGUS RIB-EYE (250 G) <i>Australian Black Angus rib-eye steak (250 g)</i>	15490,-

Választható mártások / STAKE SAUCES

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

Köreték

Párolt jázminrizs <i>Steamed jasmine rice</i>	1350,-
CHEDDAR SAJTOS SÜLT BURGONYA 7 <i>Baked potatoes with cheddar cheese</i>	1890,-
SZARVASGOMBÁS BURGONYAPÜRÉ 7 <i>Truffle mashed potatoes</i>	2590,-
ÉDESBURGONYA-CIKKEK <i>Sweet potato wedges</i>	2490,-
GRILLEZETT ZÖLDSÉGEK <i>Grilled vegetables</i>	2690,-

Saláták

Kovászos uborka <i>Fermented cucumber pickles</i>	1390,-
HÁZI CSALAMÁDÉ <i>Homemade mixed pickles</i>	1390,-
Uborkasaláta <i>Cucumber salad</i>	1390,-
PARADICSOMSALÁTA <i>Tomato salad</i>	1390,-
HÁZI KIMCHI <i>Homemade kimchi</i>	1990,-
Insalata mista <i>Mixed seasonal salad</i>	2490,-

DESSZERTEK

Édes lezárás Sweet Finale	
Brownie vaníliafagylalttal, mandulával 1,3,7,8 <i>Brownie with vanilla ice cream and almonds</i>	3190,-
PISZTÁCIÁS PROFITEROL CSOKOLÁDÉVAL ÉS MÁLNAPÜRÉVEL 1,3,7 <i>Profiteroles with pistachio, chocolate and raspberry purée</i>	3190,-
CSOKISZUFLÉ RUBY CSOKOLÁDÉVAL ÉS PISZTÁCIAFAGYIVAL 1,3,7,8 <i>Chocolate soufflé with ruby chocolate and pistachio ice cream</i>	3290,-
BISTRO TÚRÓS PALACSINTA HÁZI BARACKLEKVÁRRAL ÉS HABCSÓKKAL 1,3,7 <i>Cottage cheese pancake with homemade apricot jam and meringue</i>	3190,-

GLUTÉN- ÉS LAKTÓZMENTES AJÁNLATUNK

Gluten and lactose free dishes

Gyümölcskrémleves papayával, mangóval és maracujával <i>Fruit cream soup with papaya, mango and passion fruit</i>	3290,-
Vöröstonhal szezámaggal sütve, fűszeres papaya salátával 4,11 <i>Seared red tuna with sesame and spicy papaya salad</i>	6890,-
Fokhagymás spenót füstölt tofuval, rizs ropogóssal, vöröslencse humusszal <i>Garlic spinach with smoked tofu, crispy rice and red lentil hummus</i>	5990,-
„Bistro” brassói aprópecsenye <i>“Bistro” style pork sauté with potatoes and paprika</i>	6590,-
Spárgás tavaszi tonhalsaláta füstölt fürjtojással 3,4,10 <i>Spring asparagus tuna salad with smoked quail egg</i>	6190,-
Vegán epres yuzus desszert 5,8 <i>Vegan strawberry yuzu dessert</i>	3290,-
Gluténmentes péksütemény 11 <i>Gluten-free pastry</i>	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 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 IGÉNYEKSEL KAPCSOLATOS ÁRAINKRÓL KÉRDEZZE KOLLÉGÁINKAT!
FELHÍVJUK KEDVES VEGETÁRIÁNUS VENDÉGEINK FIGYELMÉT, HOGY TÉSZAÉTELEINKET KÉRHETIK HÚS ÉS RÁK NÉLKÜL IS!

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 11. Szezám / Sesame seeds 12. Kéndioxid és szulfidok / Sulphur dioxide and sulphites 13. Csillagfűt (farkasbab) / Lupin 14. Puhatestűek (kagyló, tintahal, polip) / Molluscs