

NOON

RESTAURANT
& LOUNGE

ELŐÉTEL

KACSAMÁJ 3 Granny Smith, dió	5950 Ft
MARHATATÁR 5, 6 Dijoni mustár, tojáskrém	5450 Ft
KOCSONYA 4 Füstölt csülök, malacfél	3950 Ft
FÜSTÖLT TOKHAL 9 Uborka, torma, kapor, joghurt	4950 Ft
WALDORF SALÁTA 3, 4 Zeller, homoktövis, dió	3450 Ft

LEVESEK

HALÁSZLÉ 1, 6, 9, 13 Ponty filé, ikrával töltött tészta	3950 Ft
BORJÚ RAGULEVES 4 Téli zöldségek, kapor, sós citrom	3750 Ft
LIBA LEVES 4 Füstölt libamell roppanós zöldségekkel	3750 Ft
SZILVA LEVES 13 Kókusz, fahéj	3450 Ft

FŐÉTELEK

RÁNTOTT FLEDERMAUS 1, 5, 6 Burgonya saláta, szarvasgomba majonéz	5950 Ft
GÖNGYÖLT LIBACOMB 1, 4, 13 Vörösboros lilakáposzta, birsalma saláta	7450 Ft
MANGALICA TARJA 4, 7, 13 Töltött káposzta, tejföl	7450 Ft
SZARVASGERINC 4, 13 Cékla, zöldfűszersaláta	7450 Ft
BÁRÁNYGERINC 2, 4, 13 Csicsóka, mogoró, hagymák	8450 Ft
FOGAS KÁRPÁTI 7, 10, 13 Garnéla, burgonya, gombák, kapor	6950 Ft
HARCSA 1, 6, 7, 9, 13 Túróval töltött tészta, paprikás mártás	5950 Ft
TÖLTÖTT PAPRIKA 7 Mangalica, kápia paprika, tejföl	5950 Ft
TÉSZTA 1, 6, 7 Pappardelle, süttők, érett sajt, gombák	4450 Ft
PITHIVIER (2 FŐRE) 1, 4, 6, 7, 13 Angus bélszín, burgonya püré, gombák, füstös bacon ragu	18950 Ft

DESSZERTEK

SOMLÓI 1, 3, 6, 7 Csokoládé, dió, mazsola	3450 Ft
TÚRÓGOMBÓC 1, 6, 7 Gyümölcs ragu, vaníliás tejfölhab	2950 Ft
MÁGLYARAKÁS 1, 6, 7, 13 Alma sabayon, meringue	3450 Ft
ALMA Pikáns fűszeres alma ragu, vanília fagyalt	2950 Ft

ALLERGÉNEK

1 Glutén / 2 Mogoró / 3 Dió / 4 Zeller / 5 Mustár / 6 Tojás / 7 Laktóz / 8 Szezám / 9 Hal
/ 10 Páncélosok / 11 Puhatestűek / 12 Szója / 13 Szulfát / 14 Csillagfürt

Áraink a hatályos jogszabályoknak megfelelő ÁFA-t tartalmazzák, emellett Forintban értendőek és 15% felszolgálati díjat számítunk fel utánuk. Ha Ön speciális diétán van vagy allergiás és többet szeretne tudni az ételek összetevőiről, kérdéseivel forduljon a felszolgálóhoz.

NOON

RESTAURANT
& LOUNGE

STARTERS

DUCK LIVER 3	5950 HUF
Granny Smith, walnut	
BEEF TARTARE 5, 6	5450 HUF
Dijon mustard, egg cream	
ASPIC 4	3950 HUF
Smoked pork knuckle, pig's ear	
SMOKED STURGEON 9	4950 HUF
Cucumber, horseradish, dill, yoghurt	
WALDORF SALAD 3, 4	3450 HUF
Celery, sea buckthorn, walnut	

SOUPS

FISHERMAN'S SOUP 1, 6, 9, 13	3950 HUF
Carp fillet, pasta stuffed with fish roe	
VEAL RAGOUT SOUP 4	3750 HUF
Winter vegetables, dill, salted lemon	
GOOSE SOUP 4	3750 HUF
Smoked goose breast, crispy vegetables	
PLUM SOUP 13	3450 HUF
Coconut, cinnamon	

MAIN COURSES

BREADED FLEDERMAUS 1, 5, 6	5950 HUF
Potato salad, truffle mayonnaise	
CONFIT GOOSE LEG 1, 4, 13	7450 HUF
Red wine braised red cabbage, quince salad	
MANGALICA PORK NECK 4, 7, 13	7450 HUF
Stuffed cabbage, sour cream	
VENISON LOIN 4, 13	7450 HUF
Beetroot, herb salad	
LAMB LOIN 2, 4, 13	8450 HUF
Jerusalem artichoke, hazelnut, onions	
CARPATHIAN PIKE PRECH 7, 10, 13	6950 HUF
Prawn, potatoes, mushrooms, dill	
CATFISH 1, 6, 7, 9, 13	5950 HUF
Pasta stuffed with cottage cheese, paprika sauce	
STUFFED BELL PEPPER 7	5950 HUF
Mangalica pork, sweet red pepper, sour cream	
PASTA 1, 6, 7	4450 HUF
Pappardelle, pumpkin, aged cheese, mushrooms	
PITHIVIER (FOR TWO) 1, 4, 6, 7, 13	18950 HUF
Angus beef tenderloin mashed potatoes, mushrooms, smoky bacon ragout	

DESSERTS

SOMLÓI GALUSKA 1, 3, 6, 7	3450 HUF
Chocolate, walnut, raisins	
COTTAGE CHEESE DUMPLINGS 1, 6, 7	2950 HUF
Fruit ragout, vanilla sour cream foam	
HUNGARIAN BREAD PUDDING - MÁGLYA 1, 6, 7, 13	3450 HUF
Apple sabayon, meringue	
APPLE	2950 HUF
Spiced apple ragout, vanilia ice cream	

ALLERGENS

1 Gluten / 2 Peanuts / 3 Nuts / 4 Celery / 5 Mustard / 6 Egg / 7 Lactose / 8 Sesame /
9 Fish / 10 Crustaceans / 11 Molluscs / 12 Soy / 13 Sulphites / 14 Lupin

Our prices are inclusive of VAT and are in HUF. A discretionary 15% service charge will be added to your final bill.
Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs.

NOON

RESTAURANT
& LOUNGE

VORSPEISEN

ENTENLEBER	3	5950 HUF
Granny-Smith-Apfel, Walnuss		
RINDERTATAR	5, 6	5450 HUF
Dijon-Senf, Eiercreme		
SÜLZE	4	3950 HUF
Geräucherte Schweinshaxe, Schweineohr		
GERÄUCHERTER STÖR	9	4950 HUF
Gurke, Meerrettich, Dill, Joghurt		
WALDORF-SALAT	3, 4	3450 HUF
Sellerie, Sanddorn, Walnuss		

SUPPEN

FISCHSUPPE	1, 6, 9, 13	3950 HUF
Karpfenfilet, mit Rogen gefüllte Teigtaschen		
KALBSRAGOUTSUPPE	4	3750 HUF
Wintergemüse, Dill, gesalzene Zitrone		
GÄNSESUPPE	4	3750 HUF
Geräucherte Gänsebrust, knackiges Gemüse		
PFLAUMENSUPPE	13	3450 HUF
Kokos, Zimt		

HAUPTGERICHTE

PANIERTES FLEDERMAUS-STEAK (RIND)	1, 5, 6	5950 HUF
Kartoffelsalat, Trüffelmayonnaise		
GESCHMORTE GÄNSEKEULE	1, 4, 13	7450 HUF
Rotweinkraut, Quitten-Salat		
MANGALITZA-SCHWEINENACKEN	4, 7, 13	7450 HUF
Gefüllter Kohl, Sauerrahm		
HIRSCHRÜCKEN	4, 13	7450 HUF
Rote Bete, Kräutersalat		
LAMMRÜCKEN	2, 4, 13	8450 HUF
Topinambur, Haselnuss, Zwiebeln		
ZANDER „KARPATENART“	7, 10, 13	6950 HUF
Garnele, Kartoffeln, Pilze, Dill		
WELS	1, 6, 7, 9, 13	5950 HUF
Mit Quark gefüllte Nudeln, Paprikasauce		
GEFÜLLTE PAPRIKA	7	5950 HUF
Mangalitza-Schwein, Spitzpaprika, Sauerrahm		
PASTA	1, 6, 7	4450 HUF
Pappardelle, Kürbis, gereifter Käse, Pilze		
PITHIVIER (FÜR 2 PERSONEN)	1, 4, 6, 7, 13	18950 HUF
Angus-Rinderfilet, Kartoffelpüree, Pilze, rauchiges Bacon-Ragout		

DESSERTS

SOMLÓI GALUSKA	1, 3, 6, 7	3450 HUF
Schokolade, Walnuss, Rosinen		
QUARKKNÖDEL	1, 6, 7	2950 HUF
Fruchtragout, Vanille-Sauerrahm-Schaum		
UNGARISCHER BROTAUFLAUF	1, 6, 7, 13	3450 HUF
Apfel-Sabayon, Baiser		
APFEL		2950 HUF
Pikantes Apfelragout, Vanilleeis		

ALLERGENE

1 Gluten / 2 Erdnüsse / 3 Nüsse / 4 Sellerie / 5 Senf / 6 Eier / 7 Laktose /
8 Sesam / 9 Fisch / 10 Krebstiere / 11 Weichtiere / 12 Soja / 13 Sulfite / 14 Lupine

Unsere Preise enthalten die Mehrwertsteuer (ÁFA). Zu den angegebenen Preisen berechnen wir einen Bedienungszuschlag von 15%.
Hätten Sie eine spezielle Diät oder wären Sie allergisch, wenden Sie sich bitte an den Kollegen.