

AZ ELSŐ FALAT | First bite

KENYÉR, VAJ

Bread, butter

1 500 HUF

1, 7

ELŐÉTELEK | Starters

KACSAMÁJ SZENDVICS,
BOGYÓS GYÜMÖLCSSALÁTA,
BERGAMOTTNARANCS

Duck liver sandwich, berries salad,
bergamott

7 900 HUF

1, 3, 7, 10

PISZTÁCIA TORCHON, SOM,
ÉDESKÖMÉNY, ZÖLD ALMA

Pistachio torchon, cornel,
fennel, Granny Smith



4 900 HUF

5, 8

ANGUS HORTOBÁGYI,
KÁPOSZTA SALÁTA

"Hortobágyi" style pancake
with angus beef, cabbage salad

5 400 HUF

1, 7

LEVESEK | Soups

VIETNÁMI MARHAHÚSLEVES

Vietnamese beef soup

4 400 HUF

6, 9

TENGERI HALLEVES, TŐKEHAL,
TÁRKONY

Seafood soup, cod, tarragon

4 300 HUF

1, 2, 4, 9

FŐÉTELEK | Main Courses

ÖRDÖGHAL, ZÖLDBAB,
KECSKESAJT, KROKETT

Monkfish, green beans, goat
cheese, croquet

11 000 HUF

1, 3, 4, 7

JÉRCEMELL SUPREME,
KARFIOL RIZOTTÓ, MOGYORÓ

Supreme of pullet,
cauliflower risotto, hazelnut

8 400 HUF

5, 6, 7

SÁFRÁNYOS MAFALDINE
TÉSZTA, TOJÁS, PARMEZÁN

Mafaldine pasta with saffron,
egg, parmesan

8 500 HUF

1, 3, 7

MANGALICA POFA, BORSÓ,
CUKKINI, WASABI

Cheek of mangalica, peas, zucchini,
wasabi

9 100 HUF

5, 7, 8, 9

RÁNTOTT MANGALICAKARAJ,
VAJAS BURGONYA

Breaded mangalica,
buttered potatoes

7 800 HUF

1, 3, 7

KONFITÁLT KACSACOMB,
KÁSE SPÄTZLE, PAK CHOY

Confit duck leg, käse spätzle,
pak choy

8 700 HUF

1, 3, 5, 6, 7, 8

ÁZSIAI BORJÚ FASÍRT, TSUKUNE,
SUSHI RIZS, KIMCHI

Asian style veal meatloaf, tsukune,
sushi rice, kimchi

8 800 HUF

5, 6, 11

GOMBA BRASSÓI,
BURGONYA, KÁPIA

Mushrooms in "Brassó" style,
potato, red pepper



7 700 HUF

9

Allergének/Allergens:

Glutén/Gluten - 1 | Rákfélék/Crustaceans - 2 | Tojás/Eggs - 3 | Hal/Fish - 4 | Földimogyoró/Peanuts - 5 | Szójabab/Soybeans - 6 | Tej (Laktóz)/Milk (Lactose) - 7 | Diófélék/Nuts - 8 | Zeller/Celery - 9 | Mustár/Mustard - 10 | Szezámag/Sesame seeds - 11 | Kén-dioxid/Sulfur dioxide - 12 | Csillagfűrt/Lupin - 13 | Puhatestűek/Molluscs - 14

Ételérzékenységet kérjük, hogy rendelése leadásakor szíveskedjen jelezni kollégáink felé! |
If you have any food intolerances, we kindly ask you to inform your waiter before ordering!

A számla végösszegére 13% szervízdíjat számolunk fel. | We charge a 13% service fee on the total amount of the invoice.

TÁNYÉRHÚS | Tafelspitz

A TÁNYÉRHÚS KÜLÖNLEGES EGYTÁLÉTEL, AMELY EGY TELJES ÉTKEZÉSNEK FELEL MEG LEVES, ELŐÉTEL ÉS FŐÉTEL FORMÁJÁBAN.

Tafelspitz is a special one-course dish what you can taste in different versions. Compy with one full meal with soup, starter and a main course.

12 900 HUF / fő
1, 3, 6, 7, 9

I.

SZEDJEN A MARHAHÚSLEVESBŐL MERŐKANÁL SEGÍTSÉGÉVEL.

Take a beef broth from the pot with a soup ladle.

II.

A VELŐVEL KENJE MEG A PIRÍTÓST, SÓZZA ÉS BORSOZZA ÍZLÉSE SZERINT. FOGYASSZA BÁTRAN KÉZZEL!

Put the marrow on a slice of toast bread and season with salt and pepper. Feel free to eat with your fingers!

III.

EMELJE KI A FŐTT HÚST AZ EDÉNYBŐL, SZEDJEN HOZZÁ BURGONYÁT ÉS MÁRTÁSOKAT ÍZLÉSE SZERINT.

Take some meat from the pot and serve with potatoes and sauces.

TÁNYÉRHÚS ÉTELÜNKET KÉRHETED A KLASSZIKUS MÓDON MARHAFARTÓVEL, VAGY VÁLASZTÁSOD SZERINT MARHANYELVVEL VAGY OLDALASSAL.

You can order our Tafelspitz in the traditional way with rump of beef, or with tongue of beef or flank of beef, depending on your preference.

Allergének/Allergens:

Glutén/Gluten - 1 | Rákfélék/Crustaceans - 2 | Tojás/Eggs - 3 | Hal/Fish - 4 | Földimogyoró/Peanuts - 5 | Szójabab/Soybeans - 6 | Tej (Laktóz)/Milk (Lactose) - 7
Diófélék/Nuts - 8 | Zeller/Celery - 9 | Mustár/Mustard - 10 | Szezámag/Sesame seeds - 11 | Kén-dioxid/Sulfur dioxide - 12 | Csillagfűrt/Lupin - 1
Puhatestűek/Molluscs - 14

Ételérzékenységet kérjük, hogy rendelése leadásakor szíveskedjen jelezni kollégáink felé! | If you have any food intolerances, we kindly ask you to inform your waiter before ordering!

A számla végösszegére 13% szervizdíjat számolunk fel. | We charge a 13% service fee on the total amount of the invoice.

PRÉMIUM STEAK VÁLASZTÉK | Premium steak selection

USA GREATER OMAHA MARHA RIBEYE (rostélyos)

18 000 HUF
7

USA Greater Omaha Beef Ribeye

Amerikai vágási stílus szerint a marha borda részéből vágják ezt a prémium húsrészt. A Greater Omaha, a világ egyik legnagyobb, legnívósabb prémium steak forgalmazó amerikai cége, ez garancia a legmagasabb minőségre.

This premium cut is taken from the rib section of the beef, in accordance with American cutting standards. Greater Omaha, one of the world's largest and most prestigious American distributors of premium steak, guarantees the highest quality.

HOLLAND BORJÚ SPIDER STEAK

10 000 HUF
7

Dutch Veal Spider Steak

A borjú csípő részéből vágják. Különlegessége, hogy a zsírszövetek pókszerűen futnak végig ezen a kis húsrészen, ezáltal egy nagyon szaftos és nagyon puha, intenzíven húsos ízű steaket kapunk.

It is cut from the calf's hip. It is unique in that the fatty layers run through this small piece of meat like spider webs, resulting in a very juicy and tender steak with an intense meaty flavor.

ARGENTIN MARHA PICANHA (spiccfartó)

12 500 HUF
7

Argentine Beef Picanh

A spiccfartó egy különlegességnek számít a steak kedvelők körében. A marhafartó részéből egy vastagabb faggyúréteget hagyva vágják, amely megpirítva egy markáns, mély ízt eredményez.

The beef picanha is considered a delicacy among steak lovers. It is cut from the beef sirloin, leaving a thick layer of fat, which when fried produces a distinctive, deep flavor.

ANGUS STEAK A PLATÁN TATA FARMJÁRÓL

15 000 HUF
7

Angus steak from our own cattle farm

Angus marháink húsa márványozottságának köszönhetően kiváló kellemesen szaftos steak készítésére. A prémium húsrészeket vágás után érleljük, így koncentráltabb ízt és omlósabb állagot érünk el.

The exquisite marbling of our Angus beef makes it ideal for making tasteful and juicy steaks. Our premium cuts are carefully aged to enhance depth of flavor and achieve more tenderness.

VÁLASZTHATÓ KÖRETEK Sides selection

SZARVASGOMBÁS BURGONYAPÜRÉ

3 700 HUF
7

Mashed potato with truffle

PETREZSELYMES VAJAS BURGONYA

3 000 HUF
7

Potato with butter and parsley

ÁZSIAI GOMBASALÁTA

3 300 HUF
1, 4, 6

Asian style mushroom salad

SZEZONÁLIS VAJAS PÁROLT ZÖLDSÉG

3 000 HUF
7

Seasonal buttered
vegetables

VÁLASZTHATÓ MÁRTÁSOK Sauce selection

ZÖLDBORS MÁRTÁS

Green pepper sauce

1 400 HUF

VÖRÖSBOROS JUS

Red wine sauce

1 400 HUF

CHIMICHURRI

Chimichurri

1 100 HUF

VÁLASZTHATÓ STEAK FELTÉTEK

Steak topping selection

KACSAMÁJ

Duck liver

3 000 HUF

ARGENTIN GARNÉLA

Mazzancole

2 500 HUF
2

ÉRLELT TOSZKÁN SZALONNA

Lardo di Colonnata

2 000 HUF

LYONI HAGYMA

Lyonnaise onion

700 HUF
1, 7

Prémium steakjeinket 200g-os méretben készítjük. A steakeket alapesetben medium-rare-re készítjük, ettől vendégeink ízlése szerint, előzetes tájékoztatásunk esetén eltérünk, azonban ez hosszabb várakozási időt eredményezhet. Steakjeink alapesetben körülbelül 40 perc alatt készülnek el.

Our premium steaks are served in 200g portions. Steaks are cooked medium-rare as standard, but we can cater to our guests' preferences if notified in advance. However, this may result in a longer waiting time. Our steaks are usually served in approximately 40 minutes.

Allergének/Allergens:

Glutén/Gluten - 1 | Rákfélék/Crustaceans - 2 | Tojás/Eggs - 3 | Hal/Fish - 4 | Földimogyoró/Peanuts - 5 | Szójabab/Soybeans - 6 | Tej (Laktóz)/Milk (Lactose) - 7
Diófélék/Nuts - 8 | Zeller/Celery - 9 | Mustár/Mustard - 10 | Szezámag/Sesame seeds - 11 | Kén-dioxid/Sulfur dioxide - 12 | Csillagfűrt/Lupin - 1
Puhatestűek/Molluscs - 14

Ételérzékenységet és/vagy ételallergiáját kérjük, jelezze rendelésének leadásakor kollégáink felé! A számla végösszegére 13% szervizdíjat számolunk fel.
If you have any food intolerances and/or food allergies, please inform your waiter before ordering. We charge a 13% service fee on the total amount of the invoice.