



★★★★★

ANDRÁSSY REZIDENCIA

Wine & Spa

Tokaj-Hegyalja

## *Eszencia Étterem Menü/Eszencia Restaurant Menu*

### *Előételek / Starters*

- ASZÚS KACSAMÁJ TERRINE MOGYORÓVAL MANDULÁVAL ÉS KÖRTÉVEL**     3100  
Aszú duck liver terrine with peanuts, almond and pear
- BIVALY MOZZARELLA PARADICSOMOKKAL, TOKAJI BALZAMECET KAVIÁRRAL ÉS BAZSALIKOM OLAJJAL**     2400  
Buffalo mozzarella with tomato, Tokaj balsamic vinegar caviar and basil oil
- FÜSTÖLT PISZTRÁNG SAVANYÍTOTT ZÖLDSÉGEKKEL WASABIS MAJONÉZZEL**     2200  
Smoked trout served with pickled vegetables and wasabi mayonnaise
- RÁNTOTT KECSKESAJT BÉBI SALÁTALEVELEKKEL SÓBAN SÜLT CÉKLÁVAL, RIBIZLIS VINEGRETTEL**     2200  
Fried goat cheese served with baby salad leaves and beetroot roasted in salt crust and red-currant vinaigrette

### *Levesek / Soups*

- ÚJHÁZI TYÚKHÚSLEVES ZÖLDSÉGEKKEL FÜSTÖLT MELLE HÚSÁVAL**     1500  
Újházi chicken soup with vegetables and smoked chicken breast
- TISZAI HARCSA HALÁSZLÉ BELSŐSÉGEKKEL**    1500  
Tisza catfish soup with offal
- BAZSALIKOMOS ZÖLDBORSÓ KRÉMLEVES, RÁNTOTT KACSA RILETTEL ÉS MARINÁLT SHIMEJI GOMBÁVAL**     1500  
Green pea creme soup with basil, fried duck rilettes and marinated Shimeji mushroom

### *Főételek / Main Dishes*

- LASSAN SÜLT BÁRÁNYROLÁD BELUGA LENCSES, ZÖLDSÉGES TARHONYÁVAL ROZMARINGOS PECSENYE SZAFITVAL**      3700  
Slow-cooked lamb roulade served with beluga lentils and vegetable egg barley and rosemary jus
- FOGASFILÉ VANÍLIÁS KARFIOLPÜRÉVEL, FOKHAGYMÁS FODROS KELLEL KAVIÁRRAL**     4400  
Pike-perch fillet with vanilla cauliflower puree, garlic leaf kale and caviar
- VÖRÖSBOROS MARHAPOFA ZELLERES BURGONYAKRÉMMEL ÉS GOMBÁKKAL**     3600  
Beef cheeks in red wine sauce served with celery potato crême and mushroom
- KACSAMELL PISZTÁCIÁVAL, LILAKÁPOSZTA KRÉMMEL, CVEKKEDLIS TAVASZI TEKERCSEL**      3900  
Duck breast with pistachio, red cabbage crême, cabbage spring role



★★★★★

## ANDRÁSSY REZIDENCIA

Wine & Spa

Tokaj-Hegyalja

- BORJÚ "PAPRIKÁS" TEJFÖLHABBAL, GRATINÍROZOTT TÚRÓS GALUSKÁVAL ÉS SZÍVSALÁTÁVAL**      **3900**  
Veal stew with sour cream foam, gratinated cottage cheese noodles and little lettuce
- CSIRKEMELL PASZTERNÁK KRÉMMEL VAJAS ZÖLDSÉGEKKEL PÁRMAI SONKÁVAL ÉS ZSÁLYÁS MÁRTÁSSAL**  **3300**  
Chicken breast with parsnip crème served with butter vegetables, Parma ham and sage sauce
- RÁNTOTT SERTÉS SZŰZPECSENYE, PETREZSELYMES HORDÓBURGONYÁVAL, TEJFŐLŐS UBORKASALÁTÁVAL**      **3300**  
Fried pork tenderloin served with parsley fingerling potato and cucumber salad topped with sour cream
- SÜTŐTÖKÖS RIZOTTÓ ZEMPLÉNI ÉRELT KECSKESAJTTAL TÖKMAGOS ROPOGÓSSAL**        **3100**  
Pumpkin risotto with local cured goat cheese served with pumpkin seed crackers
- RIB EYE STEAK (300g) MUSTÁROS BURGONYAPÜRÉVEL LYONI HAGYMÁVAL ÉS BORSMÁRTÁSSAL**       **9000**  
Rib-eye steak (300gr) with mustard potato puree, Lyonnaise onions and pepper sauce

### Desszertek / Desserts

- TONKABABOS CSOKOLÁDÉ SZUFLÉ BAZSALIKOMOS MORZSÁVAL GYÖMBÉRES MÁLNA SORBETTEL**     **1500**  
Tonka bean chocolate soufflé with basil crumbs and ginger raspberry sorbet
- TÚRÓGOMBÓC LEVENDULÁS TEJFÖLHABBAL FEKETE RIBIZLIVEL**      **1500**  
Cottage cheese dumpling with lavender sour cream foam and black currant
- ALMÁS MAZSOLÁS TARTE CSILLAGÁNIZSZAL, SÓS KARAMELLEL, VANÍLIA FAGYLALTTAL**      **1500**  
Apple-raisin tarte with star anise, salty caramel and vanilla ice cream
- ZEMPLÉNI SAJTVÁLOGATÁS RADICCHIO LEKVÁRRAL**      **2300**  
Zempléni local cheese selection with radicchio jam

Executive Chef: Csorba István

Az árak forintban értendők és tartalmazzák az ÁFA-t. A feltüntetett árakra 10% szervízdíjat számolunk fel.  
Prices are indicated in Hungarian Forint including VAT. A discretionary 10% service charge will be added to your bill.

Fél adag rendelése esetén a teljes ár 70%-a kerül felszámolásra.  
If you prefer half portion, 70% of the listed price will be charged.



– helyi specialitás / local specialities



– szívbarát / healthy



– vegetáriánus / vegetarian

Allergének:



Allergens:

GLUTÉN

RÁK

TOJÁS

HAL

FÖLDIMOGYORÓ

SZÓJA

LAKTÓZ

DIÓFELE

ZELLER

MUSTÁR

SZEZÁMMAG

KÉN-DIOXID

ÉS SZULFITOK

PUHATESTŰEK

CSILLAGFÜRT

GLUTENE

CRAB

EGG

FISH

PEANUT

SOY

LACTOSE

NUTS

CELERY

MOUTARD

SESAM SEED

SULPHURE-

DIOXIDE

MOLLUSC

LUPIN