



ANDRÁSSY REZIDENCIA

Wine & Spa

Tokaj-Hegyalja

Előételek / Starters

TATÁR BEEFSTEAK, SAVANYÍTOTT ZÖLDSÉGEK, MARINÁLT FEKETE MUSTÁRMAG

Beef tartar, pickled vegetables, pickled black mustard seed



3250 Ft

KACSAMÁJ TERRINE, VANÍLIA, REBARBARA, MÁLNA, MANDULÁS BRIÓS

Duck liver terrine, vanilla, rhubarb, raspberry, almond brioche buns



3250 Ft

BIVALY MOZZARELLA, PARADICSOM, BAZSALIKOM OLAJ, BALZSAMECET KAVIÁR

Buffalo mozzarella, tomato, basil oil, balsamic vinegar pearls



2650 Ft

Levesek / Soups

GYÖNGYTYÚK LEVES, CSIRKEMELL, TAVASZI ZÖLDSÉGEK

Guinea fowl soup, chicken breast fillet, vegetables



1600 Ft

TISZAI „HALÁSZLÉ”, PONTYKOLBÁSZ BELSŐSÉGGEL, FÜSTÖLT HARCSA

Hungarian fish soup, carp sausage with fish offal, smoked catfish



1800 Ft

ZÖLDBORSÓ KRÉMLEVES, MEDVEHAGYMA, RÁNTOTT FASZENES SAJT

Green pea cream soup, wild garlic, fried local cheese



1600 Ft

Főételek / Main Dishes

CSÜLKÖS PISZTÁCIÁS SERTÉS TERRINE, MANGALICA SZŰZ, FAVA BAB PÜRÉ, ZÖLDBAB

Pork terrine with pistachio and pork knuckle, mangalitsa fillet, fava bean puree, green beans



4500 Ft

VÖRÖSBOROS MARHAPOFA, FÜSTÖLT ZELLERKÉM, PIRÍTOTT ÚJBURGONYA, CSÁSZÁRSZALONNA

Beef cheeks in red wine sauce, smoked celery root puree, roasted new potatoes, pork belly



3900 Ft



ANDRÁSSY REZIDENCIA

Wine & Spa

Tokaj-Hegyalja

FOGAS FILÉ, TEJFÖLÖS ÉDESKÖMÉNY KRÉM, VANÍLIÁS FEKETEgyÖKÉR, PAK CHOI

Pike-perch fillet, sour cream, fennel puree, salsify with vanilla, pak choi



4750 Ft

RÁNTOTT GyÖNGYTYÚKMELL, SÜLT FOKHAGYMÁS BURGONYAKRÉM, ANANÁSZOS UBORKA SALÁTA

Fried guinea fowl breast, mashed potato, roasted garlic cream, cucumber-pineapple salad



4100 Ft

BORJÚ PAPRIKÁS, ÖRDÖGSZEKÉR GOMBA, „TOJÁSOS GALUSKA”, SZÍV SALÁTA, TOKAJI BALZSAMECET

Veal stew, herbal seifling, Hungarian dumplings, eggs, lettuce hearts, balsamic vinegar from Tokaj



4550 Ft

RIZOTTÓ, SPÁRGÁK, SZIKFŰSÓ, MANDULA, ZEMPLÉNI RÚZSOS SAJT

Risotto, asparagus, salicornia, almond, local cheese



3700 Ft

Desszertek / Desserts

TÚRÓGOMBÓC, PANKÓ MORZSA, BALZSAMECET, EPER, BAZSALIKOM, TEJFÖLHAB

Cottage cheese dumpling, panko breadcrumbs, balsamic vinegar, strawberry, basil, sour cream foam



1800 Ft

CSOKOLÁDÉ TORTA, TONKABABOS ASZÚS ALMA, DIÓS MORZSA, FÜSTÖLT VANÍLIÁS FAGYLALT

Chocolate cake, compressed apple with tonka bean and aszú wine, walnut crumble, smoked vanilla ice cream



1800 Ft

ZEMPLÉNI SAJTVÁLOGATÁS, RADICCHIO LEKVÁR, LÉPES MÉZ, SZŐLŐ

Cheese selection from Zemplén, radicchio jam, honey, grape



2750 Ft

Executive Chef: Csorba István

Az árak forintban értendők és tartalmazzák az ÁFA-t. A feltüntetett árakra 12% szervízdíjat számolunk fel.
Prices are indicated in Hungarian Forint including VAT. A discretionary 12% service charge will be added to your bill.

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



– helyi specialitás / local specialities



– szívbarát / healthy



– vegetáriánus / vegetarian



– diétás / diet