

ÉTLAP

ELŐÉTELEK

Antipasti tál	4 900 Ft
Prosciutto, Chorizo, olívabogyó, sajt (1,5,7,8,10)	
Garnéla	4 900 Ft
chilivel, lime-al és korianderrel (1,2)	

LEVESEK

Esztergomi halászlé	4 300 Ft
szürkeharcsából molnárcsuszával (1,3,4,7)	
Marha húsleves	3 100 Ft
friss roppanós zöldségekkel és maceszgombóccal (1,3,9)	

FŐÉTELEK

Csirkemell	4 800 Ft
Zsályás vajban sütve, parmezános burgonyapürével (7)	
Szalontüdő	4 800 Ft
szalvétagombóccal és tejföl habbal (1,3,7,10)	
Borjú bécsi	6 200 Ft
dijoni mustáros burgonyasalátával (1,3,7,10)	
Spagetti	4 800 Ft
Aglío e olio pecorinoval(1,3,7)	
Angus bélszín steak (220g)	22 900 Ft
vargányás burgonyával és sült paradicsommal (7)	
Grand Burger	4 800 Ft
marhahúspogácsa, bacon, cheddar, burger szósz (1,3,7,10,11)	
Indiai csicseriborsó ragu (5,6,8,9,11)	4 000 Ft

GYEREK ÉTELEK

Húsleves csigatésztával (1,3,9)	1 800 Ft
Rántott vagy grillezett csirkemell párolt jázmin rizszel (1,3)	2 600 Ft

EXTRA KÖRETEK

Hasábburgonya (1)	1 600 Ft
Zöld saláta (10)	2 100 Ft

GRAND DESSZERTEK

Somlói galuska (1,3,5,7,8)	2 300 Ft
Pekándiós répatorta (5,6,8,11) (gluténmentes, laktózmentes, vegán)	2 100 Ft
Málnás piztácia mousse (5,6,8,11) (gluténmentes, laktózmentes, vegán)	2 100 Ft
Vadkovászos kenyérkosár	1 500 Ft

SAVANYÚSÁGOK

Csemege uborka	890 Ft
(10,12) (édesítőszeret tartalmazhat)	
Vegyes savanyúság	890 Ft
(10,12) (édesítőszeret tartalmazhat)	

Executive chef: Patai Lajos Head chef: Villányi Roland

Allergének: (1) Glutén, (2) Rákkfélék, (3) Tojás, (4) Hal, (5) Földimogyoró, (6) Szójabab, (7) Tej, (8) Dió, (9) Zeller, (10) Mustár, (11) Szezám, (12) Kén-dioxid és az SO₂-ben kifejezett szulfidok 10 mg/kg, ill. 10mg/liter összkoncentrációt meghaladó mennyiségben, (13) Csillagfűrt, (14) Puhatestűek.
Fél adag rendelése esetén a feltüntetett árak 70 %-át számlázzuk.

A végösszeghez 12% szervízdíjat számolunk fel. Az árak forintban értendők és az ÁFA összegét tartalmazzák.