MENU

PREDJEDLÁ

Ricottový krém (1,7,5,8,11) — 3 100 HUF
pečená paprika, bazalka, pistácie a kváskový chlieb

Rillettes z bravčových líčok (1,9) — 4 800 HUF
hľuzovka, zelerový šalát so zeleným jablkom a kváskový chlieb

POLIEVKY

Ostrihomská rybacia polievka (1,3,4,7) — 4 700 HUF
zo sumca veľkého s cestovinou molnár csusza

Klasický slepačí vývar (1,3,9) — 3 600 HUF
čerstvá chrumkavá zelenina, zelený hrášok a domáce cestoviny lúdgége

Horúca slivková polievka (7,8) — 2 900 HUF
so škoricou, opečenými vlašskými orechmi, a sušenými slivkami

HLAVNÉ JEDLÁ

Farmárske kuracie prsia (7,5,8,11) — 5 200 HUF
tekvicové rizoto, opečené tekvicové semienka, tekvicový olej, koriander a syr Pecorino

Hovädzie pľúcka (1,3,7,10) — 5 200 HUF
tradičná maďarská špecialita so žemlovou knedľou a penou z kyslej smotany

Viedenský teľací rezeň (1,3,7,10) — 7 400 HUF
so zemiakovým šalátom s dijonskou horčicou

Tekvicové rizoto — 3 800 HUF
opečené tekvicové semienka, tekvicový olej, koriander a syr Pecorino

Spaghetti Aglio e Olio (1,3) — 3 800 HUF
pikantné

Wagyu steak z hovädzej sviečkovice (220 g) (7) — 38 900 HUF
omáčka zo zeleného korenia, pečené zemiaky s rozmarínom, grilované rajčiny

Grand Burger (1,2,3,7,11) — 4 900 HUF
hovädzí burger, vyprážané krevety, majonéza s hľuzovkou, slanina a syr Cheddar

DETSKÉ JEDLÁ

Slepačí vývar zelenina a domáce cestoviny lúdgége (1,3,9) — 2 300 HUF

Vyprážané alebo grilované kuracie prsia (1,3) — 2 800 HUF
dusená jazmínová ryža alebo hranolky

EXTRA PRÍLOHY

Hranolky (1) — 1 800 HUF

Zelený šalát s mikrozeleninou (10) — 2 600 HUF

GRAND DEZERTY

Somlói halušky (1,3,5,7,8) — 2 700 HUF

Mogyek 3.0 (1,3,5,7) — 2 900 HUF
lieskovoorieškova madlenka, ganache z horkej čokolády a lieskových orechov,
lieskovoorieškova pena a chrumkavý čokoládový obal

Broskyňa & marakuja (3)
broskyňovo-marakujová pena, citrusová piškóta bez múky a marakujová omáčka — 2 900 HUF

Domáci kváskový chlieb (1) — 1 500 HUF

POCHUTINY

Sterilizované uhorky (10,12) (môžu obsahovať sladidlá) — 890 HUF

Uhorkový šalát — 890 HUF

Miešané kyslé (10,12) (môže obsahovať sladidlá) — 890 HUF

Šéfkuchár: Lajos Patai Hlavný kuchár: Roland Villányi

Alergény: 1-Glutén, 2-Kôrovce, 3-Vajcia, 4-Ryby, 5-Arašidy, 6-Sójové bôby, 7-Mlieko, 8-Orechy, 9-Zeler, 10-Horčica, 11-Sézamové semienka, 12-Oxid siričitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg alebo 10 mg/l, 13-vlčí bôb, 14-Mäkkýše.

V prípade záujmu o vegetariánske alebo vegánske jedlá požiadajte obsluhu o doplnkový jedálny lístok. Pri objednaní polovičnej porcie sa účtuje 70% z uvedenej ceny.
Ku konečnej sume sa pripočítava 12% servisný poplatok. Ceny sú uvedené v HUF a zahŕňajú DPH.