



Kalte Vorspeisen

Serrano-Schinken, Ziegenkäse, Birne, Rucola, Limette,
Minze (1,7)
5 500 HUF

Geräucherter Lachs, Meerrettich, Gurke, „Bloody Mary“
(7,4)
5 500 HUF

Salate

Caesar-Salat mit Garnelen oder Hähnchen oder Tofu
(1,7,2)
5 000 HUF

Griechischer Salat (1,4,6)
5 000 HUF

Suppen

Hühnerbrühe vom Bauernhuhn(1,3)
2 800 HUF

Spargelcremesuppe, Ciabatta (1,7)
2 100 HUF

Gulaschsuppe
3 500 HUF

Bistro Gerichte

Club Sandwich mit Hähnchenbrust und Pommes Frites
(1,3,7)
4 300 HUF

Greenfield- Burger mit Pommes Frites (1,3,7)
6 800 HUF

Hauptgerichte

Entenbrust rosa gebraten, Erdbeeren, Cheddar
mit rosa Pfeffer, Kartoffelgnocchi (1,3,7)
6 800 HUF

Paniertes Hähnchenbrustfilet im Panko-Mantel,
frischer Gartensalat, Süßkartoffelpüree (1,3,7)
5 000 HUF

Mangalica-Schweinekotelett, geräucherte
Paprikasauce, gebratene Tortellini mit Pilzen,
knuspriger Speck (1,3,7)
5 500 HUF

Garnelen, Kirschtomaten, Spaghetti, Oliven,
Knoblauch (1,4)
5 000 HUF

Geschmorte Rinderbacke, Risotto, Mandelmilch,
Spinat, Trüffelöl (7)
6 800 HUF

Spaghetti Carbonara (1,3,7)
3.800 HUF

Vegetarische Empfehlung

Geräucherter Tofu, Glasnudeln, Teriyaki-Gemüse
(1,6)
4 200 HUF

Desserts

Erdbeer-Käsekuchen (1,3,7)
Milchreis / Riz au lait (7,8)

Somlauer Nockerln im Glas (1,3,7,8)
3 490 HUF

Németh Balázs
Executive Chef

Dan Zsolt
F&B Direktor

Bitte erkundigen Sie sich bei unseren Servicekräften nach Allergenen!

Unsere Preise verstehen sich in Forint (HUF) und beinhalten
die Mehrwertsteuer sowie den Servicezuschlag.