



POESIA  
restaurant

## CHEF AJÁNLAT

*Chef's offer*

ZÖLDSPÁRGA KRÉMLEVES, FÚSZERES GRISSINI  
*Green asparagus cream soup, spiced Grissini*


2 950 Ft  

HÁZI MORZSÁBAN SÜLT CSIRKE (COMB, MELL, SZÁRNY),  
PETREZSELYMES ÚJBURGONYA, TEJFÖLÖS UBORKA  
*Chicken (thighs, breasts, wings) fried in homemade breadcrumbs,  
baby potatoes with parsley, sour cream cucumbers*

4 950 Ft   

BÁRÁNY KÖFTE (FÚSZERES NYÁRS), PADLIZSÁNOS BULGUR,  
MENTA-KORIANDER OLAJ

*Lamb Köfte (spiced skewers), bulgur with eggplant,  
mint-cilantro oil*

6 150 Ft 

SZARVASGOMBÁS TÖLTÖTT KACSACOMB, ÚJHAGYMÁS JUS,  
MANDULAFÁNKOK  
*Stuffed duck leg with truffles, spring onion jus, almond fritters*

6 750 Ft   

FÜSTÖLT CSÜLÖK BAGEL, TORMA ÉS MEDVEHAGYMA, ÉDESBURGONYA  
*Smoked pork knuckle Bagel, horseradish and ramson, sweet potatoes*

4 500 Ft   

TAVASZI ZÖLDSÉGES FALAFEL, BRUSCHETTA, PESTO-S TAGLIATELLE  
*Spring vegetable falafel, bruschetta, tagliatelle with pesto*

3 950 FT 



POESIA  
restaurant

## ELŐÉTELEK

### Starters

#### SZARVASGOMBÁS ÍZELÍTŐ

(kacsamáj, koktélpáradicsom, padlizsán, kovászos kenyér)

*Truffle Appetizer*

(duck liver, cherry tomatoes, eggplant, sourdough bread)

3 500 Ft

#### ZELLER CARPACCIO, ALI-OLI, ÚJHAGYMA

*Celery Carpaccio, Ali-Oli, spring onions*

2 500 Ft

## LEVESEK

### Soups

#### ÚJHÁZI GYÖNGYTYÚK LEVES

*Újházi guinea fowl soup*

2 950 Ft

#### ALFÖLDI MARHAGULYÁS, HÁZI TÉSZTA

*Beef goulash of the Hungarian Plain, homemade noodles*

3 250 Ft

## FŐFOGÁSOK

### Main courses

#### LAZAC STEAK, FŰSZERES RÁKVAJ, ZSENGE PARAJOS BULGUR TABULEH

*Salmon steak, spicy crab butter, bulgur tabouleh with tender spinach*

7 450 Ft

#### SPÁRGÁS-MOZZARELLÁS

#### CSIRKEMELL, SÜLT BACON, CUKKÍNIS JÁZMINRIZS

*Chicken breast with asparagus and mozzarella, fried bacon, jasmine rice with zucchini*

5 150 Ft

#### ROSÉ KACSAMELL, KACSA MÁJAS VARGÁNYA RAGU, PISZTÁCIA FÁNKOK

*Rosé duck breast, porcini mushroom and duck liver ragout, pistachio fritters*

6 450 Ft

#### ÓRIÁS BÉCSI SZELET (300 G), PETREZSELYMES PARÁZSBURGONYA

*Giant Wiener Schnitzel (300 g), parsley potatoes*

5 950 Ft

#### ZÖLDFŰSZERES SERTÉSSZŰZ, PROSCIUTTO, PRÓKAI BURGONYA, PARMEZÁN CHIPS

*Pork tenderloin with herbs, Prosciutto, potatoes „Prókai”, Parmesan chips*

5 250 Ft

#### CSIRKÉS BURRITO

(Cheddar sajt, sárgarizs, tejfölös salsa, savanyított zöldségek)

*Chicken burrito*

(Cheddar cheese, yellow rice, sour cream salsa, pickled vegetables)

4 950 Ft

### ÜZENET A KONYHÁRÓL...

„Kedves Vendégeink! Itt, a végtelen Hortobágy szélén az étlapunk összeállításakor arra törekedtünk, hogy szinte minden ételünk alap, meghatározó fűziója a magyar, de főként a térség ételei legyenek. Természetesen ezen ételek elkészítéséhez szintén fontos feladatunk az is, hogy lehetőség szerint ötven kilométeres körzeten belül szerezzük be alapanyagaink nagy részét. Minden étterem a Vendégei, tehát az Önök bizalmára építkezik, Mi Chefek pedig mindent megteszünk azért, hogy minél többször kápráztathassuk el a bizalmasainkat.”

Allergén jelmagyarázat: ○ Tojás    🌿 Glutén    🥛 Tej

További allergénekről kérjük érdeklődjön a kollégáinknál.

Szeretnénk tájékoztatni Önöket, hogy éttermünkben nincs szervizdíj. Árunk az áfát tartalmazzák.



POESIA  
restaurant

**LASSAN SÜLT MARHASZEGY,  
HAGYMÁS JUHTÚRÓ, DIJONI  
BURGONYA**

*Slow-roasted beef brisket, onion-flavored  
sheep curd, Dijon potatoes*

6 450 Ft 

**KIRÁLYRÁK ÉS ZÖLDKAGYLÓ,  
FÚSZERES PARADICSOM, PARMEZÁNOS  
TAGLIATELLE**

*King prawns and green mussels, spiced  
tomatoes, Parmesan tagliatelle*

6 150 Ft   

**SÜLT KECSKESAJT, ZELLER  
TEXTÚRÁK, KARAMELLIZÁLT  
FOKHAGYMA MÁRTÁS**

*Fried goat cheese, celery textures,  
caramelized garlic sauce*

4 950 Ft 

**SALÁTÁK**  
*Salads*

**BALZSAMOS PARADICSOMSALÁTA**

*Balsamic tomato salad*

1 250 Ft

**ÚJHAGYMÁS UBORKASALÁTA**

*Cucumber salad with spring onions*

1 250 Ft

**HÁZI VEGYES SAVANYÚSÁG**

*Homemade mixed pickled vegetables*

1 250 Ft

**KIS ADAGOK  
GYEREKEKNEK**

*Small servings for children/  
Kids menu*

**MÉG EZT LEJÁTSZOM ÉS ESZEK...**

*(Csésze húsleves)*

*I'll finish this play and start eating...*

*(Cup of chicken soup)*

1 750 Ft  

**NEM HAGYTOK ÉLNI KOMOLYAN...**

*(Csirkemell Nuggets, sült burgonya, ketchup)*

*You guys are giving me a hard time...*

*(Chicken nuggets, fries, ketchup)*

2 950 Ft  

**DESSZERTEK**

*Desserts*




**KÓKUSZ, MANGÓ, BROWNIE**

*Coconut, mango, brownie*

2 950 Ft   

**FÖLDIEPER, FEHÉRCSOKOLÁDÉ,  
BAZSALIKOM**

*Strawberry, white chocolate, basil*

2 950 Ft   

**SÓSKARAMMELL PANNA COTTA, LIME  
CSERESZNYE**

*Salted caramel Panna Cotta, lime and  
cherry*

2 950 Ft 

**RECOMMENDED BY CHEF ZSOLT PATAKI:**

Dear Guests! Here, on the outskirts of the infinite Hortobágy, when compiling our menu, we strove to ensure that almost all of our dishes are based on and influenced by Hungarian cuisine, but mainly the cuisine of the region. Of course, when preparing these dishes, it is also important for us to source most of our ingredients from within a 50-kilometer radius, if possible. Every restaurant relies on the trust of its guests aka You, so we, Chefs, do everything in our power to impress our guests as often as possible.

Allergen symbol explanation:  Egg  Gluten  Milk

For further information about allergens, please consult our staff.

We would like to inform you that there is no service charge at our restaurant. Our prices include VAT.