



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   

**SÓSKARAMELL 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.



POESIA
restaurant

CHEF AJÁNLAT *Chef's Special*

FÖLDIEPER KRÉMLEVES, NUTELLÁS GRÍZPUDING

Strawberry cream soup, semolina pudding with Nutella

2 200 Ft 🌾 🍷

**ARGENTIN JÉRCE SALÁTA (FETA SAJTOS ALIOLI,
HÁZI GRISSINI, LEVÉL SALÁTÁK)**

*Argentinian pullet salad (feta cheese aioli,
homemade Grissini, leafy salads)*

2 900 Ft 🌾 🍷 🥛

BORJÚHÚSOS TÖLTÖTT PAPIKA, PARÁZSBURGONYA

Stuffed Paprika with veal, roasted baby potatoes

4 950 Ft

LAZACOS TAGLIATELLE, BRUSCHETTA, SPÁRGA

Salmon Tagliatelle, Bruschetta, asparagus

5 800 Ft

**CSIRKE NACHO (SALSÁS TÉPETT CSIRKEMELL, FÚSZERES
TORTILLA CHIPS, SÜLT ZÖLDSÉGEK ÉS MEXIKÓI RIZS)**

*Chicken Nachos (pulled chicken breast with salsa,
spicy tortilla chips, roasted vegetables and Mexican rice)*

4 950 Ft 🌾 🍷

**ERDEI GOMBÁKKAL TÖLTÖTT PADLIZSÁN, SÜLT CHEDDAR,
KONFITÁLT PARADICSOM**

*Eggplant stuffed with forest mushrooms, grilled Cheddar
and tomato confit*

3 950 FT 🍷