

ELŐÉTELEK

MARHATATÁR (1,3,7,10,11) savanyított zöldségekkel, fűj tojással és pírítóssal	4 500 Ft
MARINÁLT LAZAC FILÉ (1,3,4,7) blinivel, kaviárral és tejfölhabbal	4 500 Ft

LEVESEK

CÉKLÁS BÁRÁNYRAGU LEVES (1,3,9,10) erdei gombás burgonyagombóccal	3 100 Ft
KAKASLEVES (1,3,9) kakastaréjjal, lúdgége tésztával és benne főtt zöldségekkel	3 100 Ft
NARANCSSÓS HOKKAIDÓ TÖKKRÉMLEVES bacon morzsával	2 900 Ft

FŐÉTELEK

BORJÚ BÉCSI (1,3,7,9,10) burgonyasalátával	6 800 Ft
ROZMARINGOS MALACCSÁSZÁR (1) pirított parázsburgonyával, kelbimbóval és káposzta ropogóssal	5 400 Ft
GRILLEZETT BABY CSIRKE (1,7) vajás burgonyapürével, csicsókával és uborkasalátával	5 600 Ft
TONHAL STEAK (4,7,11) szezámmaggal, karórépa pürével és pak choi-al	7 200 Ft
VÖRÖSBOROS VADDISZNÓ GERINC édesburgonya krémmel, céklával, nameko gombával és sült hagymával	6 800 Ft
BURGONYAFŐZELÉK (1,3,7) borjú fasírttal és zöldségszalmával	4 800 Ft
SÜTŐTÖKÖS RIZOTTÓ (7) grillezett kecskesajttal	4 600 Ft
CHEDDAR SAJTOS MARHABURGER (1,3,7,9,10,11) baconnal, tükörtojással, hagymalekvárral és sült zöldségekkel	4 600 Ft
MARHAPOFAPÖRKÖLT (7) sült polentával és pirított róka gombával	5 800 Ft
FRISS SALÁTA (10) mikrozöldségekkel	2 900 Ft

DESSZERTEK

SOMLÓI GALUSKA (1,3,5,7,8) dió fagyival és friss gyümölcsökkel	2 900 Ft
CSOKOLÁDÉ SZUFLÉ áfonyával és erdei gyümölcs öntettel	2 900 Ft
SZILVÁS TARTE (1,3,5,7,8) kávés szilvakrémmel	2 900 Ft

GYEREK ÉTELEK

HÚSLEVES CSIGATÉSZTÁVAL ÉS ZÖLDSÉGEKKEL (1,3,9)	2 100 Ft
RÁNTOTT VAGY GRILLEZETT CSIRKEMELL (1,3,7)	2 900 Ft
BOLOGNAI SPAGETTI (1,3,7)	2 900 Ft
HÁZI SAVANYÚSÁGOK	1 100 Ft

Allergének: 1-Glutén, 2-Rákfélék, 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-Csillagfürt, 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.

Executive chef: Patai Lajos; Head chef: Rétki István

STARTERS

BEEF TARTARE (1,3,7,10,11) with pickled vegetables, quail egg, and toast	4 500 Ft
MARINATED SALMON FILLET (1,3,4,7) with blinis, caviar, and sour cream foam	4 500 Ft

SOUPS

BEETROOT LAMB STEW SOUP (1,3,9,10) with forest mushroom potato dumplings	3 100 Ft
ROOSTER BROTH (1,3,9) with rooster comb, noodle spirals, and boiled vegetables	3 100 Ft
ORANGE HOKKAIDO PUMPKIN CREAM SOUP with bacon crumbs	2 900 Ft

MAIN COURSES

VIENNESE VEAL SCHNITZEL (1,3,7,9,10) with potato salad	6 800 Ft
ROSEMARY PORK BELLY (1) with sautéed baby potatoes, Brussels sprouts, and crispy cabbage	5 400 Ft
GRILLED BABY CHICKEN (1,7) with buttery mashed potatoes, Jerusalem artichoke, and cucumber salad	5 600 Ft
TUNA STEAK (4,7,11) with sesame seeds, turnip purée, and pak choi	7 200 Ft
WILD BOAR LOIN IN RED WINE with sweet potato cream, beetroot, nameko mushrooms, and roasted onions	6 800 Ft
POTATO STEW with veal meatballs and vegetable crisps (1,3,7)	4 800 Ft
PUMPKIN RISOTTO (7) with grilled goat cheese	4 600 Ft
CHEDDAR CHEESE BEEF BURGER (1,3,7,9,10,11) with bacon, fried egg, onion jam, and roasted vegetables	4 600 Ft
BEEF CHEEK STEW (7) with roasted polenta and sautéed chanterelle mushrooms	5 800 Ft
FRESH SALAD (10) with microgreens	2 900 Ft

DESSERTS

SOMLÓI GALUSKA (1,3,5,7,8) with walnut ice cream and fresh fruits	2 900 Ft
CHOCOLATE SOUFFLÉ with blueberries and wild berry sauce	2 900 Ft
PLUM TARTE (1,3,5,7,8) with coffee-plum cream	2 900 Ft

CHILDREN'S MENU

CHICKEN SOUP WITH NOODLES AND VEGETABLES (1,3,9)	2 100 Ft
FRIED OR GRILLED CHICKEN BREAST (1,3,7)	2 900 Ft
SPAGHETTI BOLOGNESE (1,3,7)	2 900 Ft
HOMEMADE PICKLES	1 100 Ft

Allergens: 1-Gluten, 2-Crustaceans, 3-Eggs, 4-Fish, 5-Peanuts, 6-Soybeans, 7-Milk, 8-Nuts, 9-Celery, 10-Mustard, 11-Sesame Seeds, 12-Sulfur Dioxide and Sulfites, 13-Lupin, 14-Molluscs.

For half portions, 70% of the listed price will be charged. A 12% service charge will be added to the total bill.

Prices are in HUF and include VAT.

Executive Chef: Lajos Patai

Head Chef: István Rétki