

ELŐÉTELEK

MARHATATÁR (1,3,7,10,11) fermentált zöldségekkel és kovászolt házi kenyérrel	4 500 Ft
KACSAMÁJ (1,3,7) crème brulée brióssal és eper textúrákkal	5 200 Ft

LEVESEK

ÖKÖRUSZÁLY ERŐLEVES (1,3,9) vargányás tortellinivel	3 800 Ft
MÁLNAKRÉMLEVES (3,7) vaníliafagyalattal és mentával	3 200 Ft
MUFLONRAGULEVES (1,3,9,10) kucsmagombás tárkonyos sajtos rozmaringos grissini	3 800 Ft

FŐÉTELEK

MEDVEHAGYMÁS MARHABURGER (1,3,7,9,10,11) baconnal, aszalt paradicsommal, csemegeuborkával, cheddaral és coleslaw salátával	4 800 Ft
PAPRIKÁS KRUMPLI (1,12) malaccsászarral, bacon morzsával és kovászos uborkával	5 400 Ft
SZARVAS HÚSOS TÖLTÖTT PAPRIKA (3,7,10) petrezselymes újburgonyával	5 400 Ft
VÖRÖSBOROS BÁRÁNYCSÜLÖK (7,12) snidlinges burgonyapürével és sült kerti zöldségekkel	6 800 Ft
ZÖLDBORSÓ FŐZELÉK (1,3,6,7) pankó morzsában sült párizsival	3 400 Ft
BORJÚ BÉCSI (1,3,7,9,10) burgonyasalátával	6 900 Ft
ROZÉ KACSAMELL (7) édesburgonya krémmel, baby parajjal és rókagombával	5 200 Ft
GRILLEZETT KECSKESAJT (7) szívsalátával és céklákkal	4 300 Ft
KOLBÁSZOS FRISS LECSÓ fokhagymás grillezett tarjával	4 300 Ft
FRISS SALÁTA mikrozöldekkel	2 900 Ft

DESSZERTEK

SOMLÓI GALUSKA (1,3,5,7,8) dió fagyival	2 900 Ft
ARANYGALUSKA (1,3,5,7,8) vaníliásodóval	2 900 Ft
CSOKOLÁDÉ SZUFLÉ (1,3,5,6,7,8) friss gyümölcsökkel és eperfagyival	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-Csillagfűrt, 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 fermented vegetables and sourdough bread	4 500 Ft
DUCK LIVER CRÈME BRÛLÉE (1,3,7) served with brioche and strawberry texture	5 200 Ft

SOUPS

OXTAIL CONSOMMÉ (1,3,9) with porcini mushroom tortellini	3 800 Ft
RASPBERRY CREAM SOUP (3,7) with vanilla ice cream and mint	3 200 Ft
MOUFLON RAGOUT SOUP (1,3,9,10) with tarragon-flavored morel mushrooms and rosemary-cheese grissini	3 800 Ft

MAIN COURSES

WILD GARLIC BEEF BURGER (1,3,7,9,10,11) with bacon, sun-dried tomato, pickles, cheddar, and coleslaw	4 800 Ft
HUNGARIAN PAPRIKA POTATO STEW (1,12) with pork belly, bacon crumble, and pickles	5 400 Ft
STUFFED PEPPERS WITH VENISON (3,7,10) served with parsley new potatoes	5 400 Ft
RED WINE BRAISED LAMB SHANK (7,12) with chive mashed potatoes and roasted garden vegetables	6 800 Ft
GREEN PEA STEW (1,3,6,7) with panko-breaded Parisian sausage	3 400 Ft
WIENER SCHNITZEL (VEAL CUTLET) (1,3,7,9,10) with potato salad	6 900 Ft
ROSÉ DUCK BREAST (7) with sweet potato purée, baby spinach, and chanterelle mushrooms	5 200 Ft
GRILLED GOAT CHEESE (7) with heart lettuce and beetroot	4 300 Ft
FRESH HUNGARIAN RATATOUILLE WITH SAUSAGE served with garlic-grilled pork neck	4 300 Ft
FRESH SALAD with microgreens	2 900 Ft

DESSERTS

SOMLÓI TRIFLE (1,3,5,7,8) with walnut ice cream	2 900 Ft
GOLDEN DUMPLINGS (1,3,5,7,8) with vanilla custard	2 900 Ft
CHOCOLATE SOUFLÉ (1,3,5,6,7,8) with fresh fruits and strawberry ice cream	2 900 Ft

KIDS' MENU

CHICKEN SOUP – WITH SNAIL-SHAPED PASTA AND VEGETABLES (1,3,9)	2 100 Ft
BREADED OR GRILLED CHICKEN BREAST – SERVED WITH FRENCH FRIES (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