









Előételek Starters

Bevért tojás szarvasgombás tagliatellével   
Poached egg with truffle tagliatelle
2490.-



Rostos sült kacsamáj homoktövis pürével
Grilled duck liver with sea buckthorn puree
4290.-


Pácolt süllőpofa kaporhabbal   
Marinated bass cheek with dill foam
2190.-

Levesek Soups

Karfiol – brokkoli velouté 
Cauliflower – broccoli velouté
1690.-


Őzragu leves  
Venison ragout soup
1790.-




Gyöngytyúk erőleves macesz gombóccal  
Guinea fowl Bouillon soup with matzo balls
1790.-




Vargánya krémleves 
Porcini cream soup
1490.-

Főételek Main courses


Konfitált malaccsülök lilakáposzta pürével, hagymás törtburgonyával
Confit pork trotter with red cabbage, onion mashed potatoes
4950.-


Ropogósra sült csirkemell zeller pürével és vajon párolt bébizöldésekkel 
Roasted crunchy chicken breast with celery puree and butter steamed baby vegetables
4190.-



Sárközi kakaspörkölt túros csuszával   
Sárközi rooster stew with cottage cheese noodles
3590.-


Harcsafilé haltejjel göngyölve, házi metélttel   
Fillet of catfish with rolled with milt, homemade noodles
5890.-




Vörösmárna citrusos rizstésztaival 
Red mullet with citru ricenoodles
4590.-




Kókusztejes – lencsés Dahl sült karfiollal és jázmin rizszel 
Coconut milk – lentils Dahl with roasted cauliflower and jasmine rice
3490.-





Szarvasbéliszín barnamártással, áfonyás lilaburgonya gnocchi-val  
Venison steak with gravy, blueberry and purple potatoe gnocchi
9590.-

Filet Mignon zöldfűszeres fűszervajjal, egészben sült burgonyával, citrus salátával 
Filet Mignon with spiced butter, baked jacked potatoes, citrus salad
9890.-

Bárány french rack vajon párolt zöldségekkel 
Lamb french rack with butter steamed vegetables
13900.-



Angus hamburger, házi fűszeres burgonya chips-el, salátával   
Angus burger with homemade spiced pototae chips and salad
3590.-




Cézár saláta pirított csirkemell csíkokkal   
Caesar salad with roasted chicken breast strips
3190.-

Cézár saláta fokhagymás garnélával    
Caesar salad with garlic shrimps
3990.-

A salátákhoz sült tortilla lapot tálalunk 

Desszertek

Tápiókás – datolyás mandula desszert friss fügével  
Tapioca – date almond dessert with fresh figs
1790.-

Lime-os túrógombóc fahéjmártással, fehér csokoládés mousse   
Lime cottage cheese dumpling with cinnamon sauce and white chocolate mousse
1890.-

Áfonya torta  
Blueberry cake
1690.-

Főbb allergén összetevők jelölése
Labels of main allergenic ingredients

-  Laktóz (lactose)
-  Tojás (egg)
-  Glutén (gluten)
-  Rákfélék és abból készült termékek
-  Halfélék (fishes)
-  Csonthéjasok (nuts)
-  Vegán (vegan)

Áraink Forintban értendők és tartalmazzák az áfát.

Our prices are in Hungarian Forint and include the VAT.

10% szervízdíj felszámolásra kerül.

10% service fee will be charged.