



ÉTLAP
SPEISEKARTE
MENU

Előételek

Vorspeisen / Starters

Friss zöldsaláta hajtásokkal, vegan öntettel és kecskesajttal ⁷

Frischer grüner Salat mit Sprossen, veganem Dressing und Ziegenkäse
Fresh green salad with green sprouts, vegan sauce and goat's cheese
3290 HUF

Friss zöldsaláta hajtásokkal, vegan öntettel és chili-s tigrisrákokkal ²

Frischer grüner Salat mit Sprossen, veganem Dressing und Chili-Tiger Garnelen
Fresh green salad with green sprouts, vegan sauce and chili - tiger prawns
3990 HUF

Friss zöldsaláta hajtásokkal, vegan öntettel és zöldfűszeres csirkemell csíkokkal

Frischer grüner Salat mit Sprossen, veganem Dressing und Kräuter-Hähnchenbruststreifen
Fresh green salad with green sprouts, vegan sauce and
green seasoning chicken breast strips
3390 HUF

Borajánlat / Wein Empfehlung / *Wine offer:* Szidónia Zöldveltélni 2023 Vincellér Pince, Sopron

Vöröslencsekrémrel töltött cékla, marinált málnával

Gefüllte Rote-Bete mit roter Linsencreme und marinierten Himbeeren
Beetroot stuffed with red lentil cream and marinated raspberry
2890 HUF

Borajánlat / Wein Empfehlung / *Wine offer:* Szidónia Rosé 2023 Vincellér Pince, Sopron

Serrano sonka padlizsánkrémrel ^{3,7}

Serrano Schinken mit Eierfruchtcreme
Serrano ham with aubergine cream
3890 HUF

Borajánlat / Wein Empfehlung / *Wine offer:* Rosé Cuvée 2023 Gere Attila Pince, Villány

Magyar libamájpástétom zöldalma kompóttal és házi brióssal ^{1,3,7}

Ungarische Gänseleberpastéte mit grünem Apfelkompott und selbstgemachter Brioche
Hungarian Foie Gras paté with
green apple compote and homemade brioche
7390 HUF

Borajánlat / Wein Empfehlung / *Wine offer:* Furmint 2020 Füleky Pince, Tokaj

Tatárbsztek citromos vajjal és kovászos kenyérrrel ^{1,7,10}

Beef Tartar mit Zitronenbutter und Sauerteigbrot
Beef tartare with lemoned butter and sourdough bread
7990 HUF

Borajánlat / Wein Empfehlung / *Wine offer:* Trió Cuvée 2019 Takler Pince, Szekszárd

Levesek

Suppen

Soups

Kókusztejes Julienne zöldségleves hajdinával ⁹

Kokosmilch-Julienne Gemüsesuppe mit Buchweizen
Coconut milk-julienne vegetables soup with buckwheat
2690 HUF

Hideg kovászosuborka leves fűszeres krutonnal ^{1,7,9}

Kalte Salzgurkensuppe mit würzigem crouton
Cold fermented cucumber soup with spicy croutons
2690 HUF

Csípős zöldséges halleves harcsafasírttal ^{1,3,4,9}

Pikante Gemüse-Fischsuppe mit Wels-Frikadellen
Hot fish soup with vegetables and catfish ball
3590 HUF

Falusi tyúkhúsleves gazdagon ^{1,3,9}

Reichhaltige Dorfhühnersuppe
Rich country side hen soup
2990 HUF

Marhapofa gulyásleves házi kenyérrrel ^{1,3,9}

Rinderbäckchengulaschsuppe mit hausgemachtem Brot
Beef cheeks goulash soup with homemade bread
3790 HUF

Főételek

Hauptspeisen

Main Courses

Szecsuáni borsos tofu ízletes szószban, kölessel ^{1,6,9}

Gepfeffelter Sichuan-Tofu in köstlicher Sauce mit Hirse

Sichuan peppered tofu in a delicious sauce with millet

4990 HUF

Borajánlat / Wein Empfehlung / *Wine offer:* Chardonnay 2023 Maróti Pince, Mátra

Papardelle zöldséges paradicsommártással és parmezán sajttal ^{1,3,7,9}

Papardelle mit Gemüse-Tomatensosse und Parmesankäse

Papardelle with vegetables-tomato sauce and parmesan cheese

4990 HUF

Borajánlat / Wein Empfehlung / *Wine offer:* Szidónia Rosé 2023 Vincellér Pince, Sopron

Curry-s karfiol quiche mangó dresszingses friss salátával ^{1,3,7}

Curry-Blumenkohl-Quiche mit frischem Salat mit Mangososse

Curry-couliflower quiche and fresh salad with mango sauce

4990 HUF

Borajánlat / Wein Empfehlung / *Wine offer:* Sárغامuskotály 2021 Nobilis Pince, Tokaj

Tanyasi csirkemell zöldséges hajdinakásával

Hähnchenbrust vom Bauernhof mit Gemüse-Buchweizen-Porridge

Farmhouse chicken breast with vegetables-buckwheat porridge

5490 HUF

Borajánlat / Wein Empfehlung / *Wine offer:* Szidónia Zenit Dry 2023 Vincellér Pince, Sopron

Paprikás ördögsekér gomba sufnyudlival és fodros kellel ^{1,3,7}

Austernpilze mit cremigem Paprikasosse, Schupfnudeln und Grünkohl

Oyster mushroom with creamy red pepper sauce, potato noodles and kale

5990 HUF

Borajánlat / Wein Empfehlung / *Wine offer:* Rosé Cuvée 2023 Konyári Pince, Balatonboglár

Magvas tőkehal szardellás-kapros-majonézes salátával 1,3,4,7,9

Kerniger Kabeljau mit Sardellen-Dill-Mayonnaise-Salat

Seeded cod fish with anchovy-dill-mayonnaise salad

5890 HUF

Borajánlat / Wein Empfehlung / Wine offer: Sauvignon Blanc 2023 Etyeki Kúria Pince

Harcsafilé csípős lecsóval, kuskusszal és lágy tojással 1,3,4

Welsfilet mit scharfem Letscho, Couscous und weichgekochtes Ei

Catfish with hot ratatouille, cous-cous and soft boiled egg

6490 HUF

Borajánlat / Wein Empfehlung / Wine offer: Szidónia Rosé 2023 Vincellér Pince, Sopron

**Szűzpecsenye ropogós pankó morzsában sütve,
fokhagymás burgonya pürével és mentás joghurtos uborkasalátával** 1,3,7

Knusprig gebackener Panko-Schweinslungenbraten mit

Knoblauch-Kartoffelpüree und Gurkensalat mit Joghurt und Minze

Pork tenderloin deep fried in crispy panko crumb with
garlic-mashed potatoes and cucumber salad with yogurt and mint

7290 HUF

Borajánlat / Wein Empfehlung / Wine offer: Szidónia Zöldveltélni 2023 Vincellér Pince, Sopron

Marhapofa pörkölt galuskával és házi csalamádéval 1,3,7

Rinderbäckchen-Gulasch mit Nockerln und

selbstgemachtem eingelegten Gemüse

Beef cheeks stew with noodle and homemade pickled vegetables

7990 HUF

Borajánlat / Wein Empfehlung / Wine offer: Loliense Red Cuvée 2021 Konyári Pince, Balatonboglár

Kacsamell polentával, áfonyás káposztamajonézzel és karottával 7,9,12

Entenbrust mit Polenta, Blaubeer-Kraut-Mayonnaise und Karotten

Duck breast with polenta, blueberry-cabbage mayonnaise and carrots

7990 HUF

Borajánlat / Wein Empfehlung / Wine offer: Syrah 2022 Takler Pince, Szekszárd

Angus bélszín Cognac-os borsmártással, konfitált burgonyával, zöldségekkel 7,9,12

Angussteak mit Cognac-Pfeffersauce, confierten Kartoffeln und Gemüse

Angus steak with Cognac - pepper sauce, confit potatoes and vegetables

18 990 HUF

Borajánlat / Wein Empfehlung / Wine offer: „Enigma” Merlot Barrique 2020 Kiss Gábor Pince, Villány

Desszertek

Desserts

Kókuszos házi sütemény ^{1,3,7,8}

Hausgemachter Kokos-Kuchen
Homemade coconut sponge cake
2490 HUF

Nyers vegán zabdesszert gyümölcsökkel

Rohes veganes Haferdessert mit Früchten
Raw vegan oatsdessert with fruits
2590 HUF

Somlói „Revolution” pohárdesszert ^{1,3,7,8}

Somlauer Nockerln „Revolution” im Glas
Sponge cake á la Somló „Revolution” - glass dessert
2790 HUF

Mogyorós meleg grízgaluska, fagyalftal és gyümölcsökkel ^{1,3,7,8}

Warme Haselnuss-Griessknödeln mit Eis und Früchte
Warm hazelnut semolina dumplings with ice cream and fruits
3290 HUF

Virágos rizskrémes tart ^{1,3,7,8}

Blumiger Reiscreme-Tart
Flowery rice cream tart
3290 HUF

Sajtválogatás magyar és nemzetközi sajtokból ^{7,8}

Auswahl an ungarischen und internationalen Käsesorten
Selection of Hungarian and International cheese
4890 HUF

Borajánlat / Wein Empfehlung / Wine offer: Graham's Fine Tawny Port

Allergének

Allergene / Allerges

- | | |
|--|--|
| 1. Glutént tartalmazó gabonafélék
Glutenhaltiges Getreide
Cereals containing gluten | 8. Diófélék
Schalenfrüchte
Nuts |
| 2. Rákfélék
Krebstiere
Crustaceans | 9. Zeller
Sellerie
Celery |
| 3. Tojás
Eier von Geflügel
Eggs | 10. Mustár
Senf
Mustard |
| 4. Hal
Fisch
Fish | 11. Szezám
Sesamsamen
Sesame seeds |
| 5. Földimogyoró
Erdnüsse
Peanuts | 12. Kén-dioxid és az SO₂-ben kifejezett szulfidok
Schwefeldioxid und Sulfite
Sulphur dioxide and sulphites |
| 6. Szójabab
Sojabohnen
Soybeans | 13. Csillagfürt
Lupinen
Lupin |
| 7. Tej
Milch
Milk | 14. Puhatestűek
Weichtiere
Molluscs |

Részletes tájékoztatásért forduljon bizalommal kollégáinkhoz!
Für nähere Informationen wenden Sie sich bitte an unsere Kollegen!
For more details please, ask Our colleagues!

Váradi Károly
Konyhafőnök
Chef de Cuisine