

ELŐÉTELEK

BÉLSZÍN TATÁR 1,3,4,7,10,12	6 500 Ft
Klasszikus tatár friss bélszínből, savanyított zöldségek, füstölt fürjtojás-krém, fekete kaviár, kapribogyó, pirítós	
PIRÍTOTT KACSAMÁJ 1,3,7,9	8 450 Ft
Pirított kacsamáj zellerrel, zöldalmával, vaníliával és aranyra sült gríznudlival	
GRILL POLIP 3,4,12,14	9 900 Ft
Füstölt paprikás-paradicsomos kolbászraguval, savanyított édeskömény és citrusos majonéz	
Superfood saláta 5,8,10	2 900 Ft
Avokádó, brokkoli, quinoa, paradicsom, pirított magvak, friss kékáfonya, cékla variációk, mézes-mustáros vinegrette	

Választható Feltétek

Tofu feltét 990 Ft	
Házi kacsamell sonka 60g 1 590 Ft	
Gravlax lazac feltét 30g 990 Ft	
Csirkemell feltét 100g 1 750 Ft	
Királyrák feltét 90g 2 950 Ft	
Sült camembert 1,7	4 500 Ft
Körte chutney, méz, chili, koriander, baguette	

LEVESEK

TRADICIONÁLIS GULYÁSLEVES 1,3,9	3 950 Ft
Marhanyakból készült, klasszikus gulyás édesnemes paprikával, zöldségekkel és csipetkével	
Fácán consommé 1,9	2 950 Ft
Sárgarépa, zeller, csigatészta, fácánhús	
Póréhagymás burgonyakréMLEVES 2,7,12	2 490 Ft
Rák mignon, szarvasgombaolaj, póréhagyma, burgonya, chili	

FŐÉTELEK

KARFIOL STEAK 11	4 600 Ft
Sült karfiol csicseriborsóval, korianderrel, szezámmal és gránátalmamagokkal	
LINGUINE AGLIO E OLIO BÉBIPARAJJAL 1,3,7	4 700 Ft
Fokhagymás-chilis vajban forgatott linguine friss bébispenóttal és petrezselyemmel	

Választható Feltétek

Házi kacsamell sonka (60g) 1 590 Ft	
Csirkemell (100g) 1 750 Ft	
Tigrisrák (90g) 2 2 950 Ft	
CSIRKEPAPRIKÁS UBORKASALÁTÁVAL 1,3,7,9,11,12	6 500 Ft
Klasszikus csirkecomb paprikás-tejfölös mártásban, házi nokedlivel és uborkasalátával	
VADASMARHA BAO 1,3,7,9	6 500 Ft
Puha marhahús keleti stílusban, pácolt zöldségekkel és mustármaggal, gőzölt bao bucíban	
BORJÚ CORDON BLEU 1,3,7,11	8 750 Ft
Panírozott borjú Balaton sajttal és füstölt szívsonkával töltve, burgonyapürével, és savanyított zöldségekkel, parmezán ropogóssal	
Bélszín stroganoff 1,3,7,10	8 500 Ft
Bélszín, shimeji gomba, mustár, cornichon uborka, papfójtó tészta, ördögsekérgomba	
Fogas pisztácia gremolata 4,7	7 950 Ft
Fogas, pisztácia, petrezselyem, citrom, Maldon só, currys sárgarépapüré, grill cukkini	
Szarvasgerinc 7,12	9 800 Ft
Paszternákpüré, marokkói citrom, fondant burgonya, médiumra sütve	

GRILL ÉTELEK

BÉLSZÍN STEAK - 200g	18 500 Ft
JÉRCE SUPREME	4 200 Ft
ROZÉ KACSAMELL	4 600 Ft
FOGAS FILÉ 4	7 500 Ft
RIBEYE STEAK - 250g	18 500 Ft

MÁRTÁSOK

ZÖLDBORS MÁRTÁS 7,9,10	990 Ft
CHIMICHURRI 12	990 Ft
BUDAVÁR RAGU 9	990 Ft
CAFÉ DE PARIS FÜSZERVAJ 4,7,10	990 Ft

KÖRETEK

PETREZSELYMES ÚJBURGONYA 7	1 450 FT
KACSAZSÍROS BURGONYAPÜRÉ 7	1 450 FT
SÜLT BURGONYA 1	1 450 FT
SÜLT BURGONYA PARMEZÁN&SZARVASGOMBA 1,7,11	2 600 FT
FRISS SALÁTA CITRUS DRESSZING 10	1 450 FT
SÜLT ZÖLDSÉGEK	1 450 FT

GYEREK MENÜ

GYERMEK BOLOGNAI LINGUINE 1,3,7	2 950 Ft
Marhahús, zöldségek, paradicsomszós, linguine tészta, parmezán sajt	
GYERMEK RÁNTOTT CSIRKE, SÜLTBURGONYA 1, 3	2 950 FT
Rántott csirkemell, sült burgonya, ketchup	

DESSZERTEK

SOMLÓI GALUSKA 1,3,5,7,8	2 950 FT
Házi készítésű piskóta, vaníliakrém, dió és csokoládé tejszínhabbal	
MÉZES KRÉMES 1,3,5,7,8	3 200 Ft
Lágy mézes krémes sárgabarackkal és bodza sorbettel	
Dobostorta 1,3,6,7,8	3 200 Ft
Magyar klasszikus csokoládékrémmel és ropogós karamell tetővel	
Ropogós csokoládé desszert 1,3,5,7,8,11	2 950 Ft
Szezámropogós, mandarin gél, passion sorbet, csokoládékrém, kókusz ganache	
Tiramisu Grande 1,3,5,7,8	3 200 Ft
Mascarponekrém csipkebogyóval, kávéval rétegezve, olaszos eleganciával	
Aranygaluska 1,3,5,7,8	3 450 Ft
Diós, vajban sült galuskák, lágy vaníliásodóval és fagyalattal tálalva	
Gesztenyés körteszelet 3,5,8	2 950 Ft
Csokoládés brownie körtével, kakaóbabos ropogóssal és fűgés kompóttal	

1. Glutén 2. Rákfélék 3. Tojás 4. Hal 5. Földimogyoró 6. Szójabab 7. Tej 8. Diófélék 9. Zeller 10. Mustár 11. Szezám 12. Kén-Dioxid
13. Csillagfűrt (Lupin) 14. Puhatestűek

A végszámlához 15% szervizdíjat számolunk fel.