

# ELŐÉTELEK

## Starters / Entradas

Tavaszi zöldség eszencia spenótos raviolival Spring vegetable essence with spinach-filled ravioli Esencia de verduras de primavera con raviolis rellenos de espinacas	<b>1800 HUF / 6 EUR</b>
Gulyásleves burgonyagombóccal Goulash soup with potato dumplings Sopa Goulash con albóndigas de patatas	<b>1900 HUF / 6,5 EUR</b>
Pirított szárnyas fasírt waldorf habbal, ropogós zöldségekkel Browned poultry meatloaf with foamed Waldorf salad and vegetable crisps Pastelitos de carne de ave con espuma waldorf y verduras crujientes	<b>2600 HUF / 8,5 EUR</b>
Grillezett gravlax lazac pikáns majonézzel, fűszer salátán Lightly grilled gravlax with spiced mayonnaise on a bed of tossed herbs Salmón gravlax (curado en sal, azúcar y eneldo) a la plancha con mayonesa picante servido sobre bandeja de especias	<b>3100 HUF / 10,5 EUR</b>
Libamáj terrin tokaji mazsola hálóban Goose liver terrine with Tokaj raisin sauce Terrina de hígado de oca en red de uvas pasas de Tokaj	<b>3800 HUF / 12,5 EUR</b>
Falusi hideg ízelítő Cold country appetizer platter Surtido frío de tapas del campo	<b>3800 HUF / 12,5 EUR</b>

Az árakra 10% szervízdíjat számolunk fel. Az árak forintban értendők és tartalmazzák az ÁFA-t!  
Excluding the price, a 10% service fee is charged. / 10% in plus per servicio.

# FŐÉTELEK

## Main courses / Platos principales

Bárány parmezános szarvasgombás puliszkával, édesfokhagyma krémmel Lamb with parmesan-truffle polenta and sweet garlic cream sauce Cordero con polenta de parmesán y trufa, crema de ajo dulce	<b>7900 HUF / 26,5 EUR</b>
Ropogós kacsza meggyes piskótán, pecsenye habbal Crisp-roasted duck served on cherry sponge cake with foamed gravy Pato crujiante sobre bizcocho de guindas, espuma de jugo de carne	<b>5200 HUF / 17,5 EUR</b>
Rántott süldő tarja bakonyi módra Breaded pork shoulder Bakony style Paleta de lechón empanada al estilo del Bakony	<b>4200 HUF / 14 EUR</b>
Hízott kacsamáj sült hagymás burgonya krémen Grilled foie gras over browned onion and potato purée Hígado de oca cebada a la plancha sobre crema de patatas con cebolla	<b>6900 HUF / 23 EUR</b>
Napi halfogás szezonális zöldség köretével Catch of the day with a garnish of seasonal vegetables Pescado del día con aderezo de verduras de la temporada	<b>6200 HUF / 20,5 EUR</b>
Bélszín steak kéksajtos velutével, tojásos héjában sült burgonyával Angus steak with blue cheese velouté and an egg- stuffed jacket potato Steak de solomillo con velouté de queso azul, patatas horneadas en su piel con huevo	<b>8900 HUF / 29,5 EUR</b>
Préselt csirkecomb gratin burgonyával, lecsó raguval Chicken leg confit with au gratin potatoes and lecsó (stewed peppers and tomatoes) Muslo de pollo prensado con patatas al gratén y ragout de pisto	<b>3900 HUF / 13 EUR</b>
Magyaros sertés válogatás (oldalás, debreceni, hasaalja szalonna) hagymás burgonyás réteszel, lilakáposzta krémmel Hungarian-style pork platter (ribs, sausage, and pork belly) with onion-potato strudel and puréed red cabbage Surtido de carne de cerdo (chuleta, salchicha, tocino de panza de cerdo), strudel relleno de cebolla y patatas, crema de col lombarda	<b>5200 HUF / 17,5 EUR</b>
Saláta válogatás kecskesajt golyókkal Mixed salad with goat cheese balls Surtido de ensalada con bolitas de queso de cabra	<b>3400 HUF / 11,5 EUR</b>

# DESSZERTEK

Desserts / Postres

Csokoládés palacsinta tejfagyival, sós karamellával Chocolate crepes with gelato and salted caramel Crepes de chocolate con helado de leche, caramelo salado	<b>1450 HUF / 5 EUR</b>
Zserbó '16 Gerbaud '16 Gerbeaud '16	<b>1850 HUF / 6 EUR</b>
Házi krémesünk gyümölcsökkel Homemade custard pastry squares with berries Pastel de crema con frutas	<b>1650 HUF / 5,5 EUR</b>
Kakas kehely „Kakas” cup Copa „Kakas”	<b>1950 HUF / 6,5 EUR</b>
Sajt válogatás Selection of cheeses Surtido de quesos	<b>2600 HUF / 8,5 EUR</b>

Az árakra 10% szervízdíjat számolunk fel. Az árak forintban értendők és tartalmazzák az ÁFA-t!  
Excluding the price, a 10% service fee is charged. / 10% in piu per servizio.

# VEGETÁRIÁNUS LAP

Vegetarian dishes / Platos vegetarianos

Friss zöld levelek házilag savanyított zöldségekkel, waldorf habbal Fresh salad greens with home-pickled vegetables and foamed Waldorf salad Hojas frescas y verdes con verduras curtidas caseras, espuma waldorf	<b>1700 HUF / 5,5 EUR</b>
Vegetáriánus hideg ízelítő Vegetarian cold appetizer platter Surtido frío vegetariano	<b>3800 HUF / 12,5 EUR</b>
Szezonális krémlevesünk Seasonal creamed soup Crema de la temporada	<b>1800 HUF / 6 EUR</b>
Parmezános szarvasgombás puliszka édesfokhagyma krémmel Parmesan-truffle polenta with sweet garlic cream sauce Polenta de parmesán y trufa, crema de ajo dulce	<b>3900 HUF / 13 EUR</b>
Kéksajtos-tojásos héjában sült burgonya Jacket potato stuffed with blue cheese and eggs Patatas horneadas en su piel con queso azul y huevo	<b>3200 HUF / 10,5 EUR</b>
Sült hagymás burgonyakrém resz zöldségekkel Browned onion and potato purée with confit vegetables Crema de patatas con cebolla frita, verduras crujientes	<b>4200 HUF / 14 EUR</b>
Burgonyás rétes bakonyi módra Potato strudel Bakony style Strudel de patatas al estilo del Bakony	<b>3900 HUF / 13 EUR</b>

Az árakra 10% szervízdíjat számolunk fel. Az árak forintban értendők és tartalmazzák az ÁFA-t!  
Excluding the price, a 10% service fee is charged. / 10% in piu per servizio.