

Előételek - Starters

Cézár saláta	2 600 Ft
4, 7, 9 Ceasar salad	
Cézár saláta jércemell csíkokkal	3 500 Ft
4, 7, 9 Ceasar salad with chicken breast strips	
Cézár saláta garnélával	4 300 Ft
4, 7, 9 Caesar salad with shrimps	
Sertés rilette - házi kenyér, tormás cékla	4 200 Ft
2, 4, 7 Pork rilette – home made bread, beetroot with horseradish	
Bivaly mozzarella - aszalt paradicsomos öntettel	4 300 Ft
Buffalo mozzarella- with dried tomato sauce 7	

Főfogások - Main courses

Jércemell érmék - sült édesbugonya, sósmogyorós balzsamecet	4 800 Ft
7,10,11 Chicken breast medallions – roasted sweet potatoes, penautes balsamic vinegar	
A mi paprikás csirkénk - házi burgonyagombóc, uborkasaláta	4 900 Ft
2, 4, 7 Our Chicken Paprikash – homemade potato dumpling, cucumber salad	
Ropogós kacsacomb - dió,alma, zeller, "waldorf quiche"	6 500 Ft
1,2,4,7,10 Crispy leg of duck – nuts, apple, celery, "waldorf quiche"	
Konfinált sertés tarja - zöldség ropogós, baconos kelkáposzta	4 900 Ft
2, 4,7,9 Confit pork loin – crispy vegetables, bacon and kale	
Fogas filé magvas bundában - házi steak burgonya, remoulade mártás	5 900 Ft
2,4,5,7,9,10,11,12 Breaded pike perch fillet – home made pan-fried potatoes with remoulade	
Tagliatelle - kakukkfűves erdei gomba	4 600 Ft
2, 4, 7 Tagliatelle – thyme and wild mushrooms	
Astoria Schnitzel - sertésszűz, bécsi burgonyasaláta	5 800 Ft
2, 4, 7,9 pork tenderloin, Viennese potato salad	
Bélszín steak - pak choi, kardamomos sütőtök püré, steak burgonya	10 500 Ft
7 Beefsteak – pak choi, cardamom pumpkin puree, pan-fried potatoes	
Lazac steak - risotto, oliva mix, sült paradicsom	7 200 Ft
5, 7 Salmon steak – risotto, olive mix, roasted tomatoes	
Astoria burger - sült édesburgonya, coleslaw saláta	6 500 Ft
2,4,7,9,12 French fries and coleslaw	
A Chef asztaláról	4 900 Ft
Chef's offer	

Levesek - Soups

Gulyásleves	3 100 Ft
1, 2, 4 Goulash soup	
Húsleves gazdagon	2 300 Ft
1, 2, 4,7 Bouillon with vegetables	
Tárkonyos fehérbab krémleves - savanyúkáposztás füstölt sajtos rétes	2 200 Ft
1,2,4,7 Cream of white bean soup – with sauerkraut and smoked cheese strudel	
A Chef napi levese - naponta változó, szezonális ajánlat	1 700 Ft
Chef's daily soup – seasonal offer, changing every day	

Desszertek - Desserts

Dobos kocka	1 050 Ft
2, 4, 7, 10, 11 Dobos cake	
Svéd mandulatorta /glutén és laktózmentes/	1 250 Ft
4, 10, 12 Swedish almond cake /gluten and lactose free/	
Eszterházy torta	1 100 Ft
2,4, 7, 10 Eszterházy cake	
Rákóczi túrós	1 050 Ft
2, 4, 7 Cottage cheese cake Rákóczi Art	
Csokoládé rolád - hozzáadott glutént nem tartalmaz	1 150 Ft
4, 7 Chocolate roll – no added gluten	
Luciano málnás tart	1 150 Ft
2, 4, 7 Luciano raspberry tart	
Karamellás-körtés szelet	1 150 Ft
2, 4, 7 Caramel pear cake	
Túrógombóc szilva chutney	1 150 Ft
2, 4, 7 Cottage cheese dumplings with plum chutney	
Sült sajtorta	1 150 Ft
2, 4, 7, 10 Cheesecake	
Kókusztejes chia puding gyümölcsvelővel /glutén és laktózmentes/	1 150 Ft
Coconut milk chia pudding with fruit pulp /gluten and lactose free/	
Vitrinünkben további desszertek közül választhat. Tekintse meg aktuális ajánlatunkat.	
Further dessert options are available. Please check out the counter for daily offers.	

Az árakhoz 12% felszolgálati díjat számítunk fel.



allergén információ

allergen information



1

zeller
celery



8

puhatestűek
molluscs



2

glutént tartalmazó gabonaféle
cereals containing gluten



9

mustár
mustard



3

rákfélék
crustaceans



10

diófélék
nuts



4

tojás
eggs



11

földimogyoró
peanuts



5

hal
fish



12

szezám-mag
sesame seeds



6

lupin
lupin



13

szója
soya



7

tej
milk



14

kén-dioxid
sulphur dioxide