

## **HIDEG ELŐÉTELEK**

|  |          |
|--|----------|
| Mozzarella caprese: bivalyomozzarella, színes paradicsom, rukkola GM+V | 3 500 Ft |
| Cézár saláta, grillezett csirkemell                                    | 3 700 Ft |
| Cézár saláta, fokhagymás garnélarák                                    | 4 000 Ft |
| Cézár saláta, natúr  | 2 800 Ft |

## **LEVESEK**

|   |          |
|---|----------|
| Tengeri halleves, vörösmárna, tenger gyümölcsei, paradicsom GM+LM | 3 200 Ft |
| Gulyásleves magyar tarkából, kovászolt házi kenyér LM             | 3 600 Ft |
| Heti leves  | 2 100 Ft |

## **MELEG ELŐÉTELEK**

|  |          |
|--|----------|
| Fél tucat garnélarák pankó bundában, édes chilis majonéz LM            | 5 300 Ft |
| Francia sajtrokett, friss római- és madársaláta, rukkola, gyümölcsök V | 3 900 Ft |
| Vargánya rizottó, pirított dió GM+V                                    | 3 800 Ft |
| Vargánya rizottó, pirított dió – grillezett kecskesajt GM+V            | 4 500 Ft |
| Vargánya rizottó, pirított dió – pirított csirkemell GM                | 4 200 Ft |
| Vargánya rizottó, pirított dió – fokhagymás garnélarák GM              | 4 500 Ft |

## **FŐÉTELEK**

|   |          |
|---|----------|
| Vörös tonhal steak édes chilis-szójás pácban, thai üvegtészta zöldségekkel, mogoró, koriander GM    | 8 000 Ft |
| Lazac filé, grillezett zöldségek, chardonnay boros citrommártás GM                                  | 7 500 Ft |
| Tengeri gyümölcsei fokhagymával, tejszínnel és citrommal párolva, kovászolt kenyér                  | 5 900 Ft |
| Gnocchi, erdei gombák   | 4 400 Ft |
| Gnocchi, pirított csirkemell kockák, roquefort sajt   | 5 800 Ft |
| Gnocchi, dry aged rib eye csíkok, erdei gombák  | 6 500 Ft |
| Grillezett kecskesajt, lilahagyma lekváros-diós rétes, gránátalmás madársaláta, balzsam dresszing V | 5 200 Ft |
| Roston sült csirkemell, színes saláta, dijoni mustáros vinaigrette GM+LM                            | 5 600 Ft |
| Pankóbundás csirkemell, Tokaji aszalt sárgabarack ragu, burgonyapüré                                | 5 800 Ft |
| Kacsamell, sangria mártás, gyömbéres almapüré, házi burgonyakrokett                                 | 7 000 Ft |
| Cigánypecsenye, hasáburgonya, fermentált zöldség GM   | 6 900 Ft |
| Marhapörkölt magyar tarkából, házi dödölle  | 5 900 Ft |
| Mangalica szűzpecsenye, barnasörös jus, burgonyalángos  | 7 200 Ft |
| Dry aged rib eye steak, kólás whiskymártás, grillezett zöldségek GM                                 | 9 900 Ft |

## **CORVIN BURGEREK**

|   |          |
|---|----------|
| Marhaburger, lilahagyma lekvár, cheddar sajt, hasáburgonya  | 5 300 Ft |
| Falusi jérceburger, lilahagyma lekvár, cheddar sajt, hasáburgonya   | 4 800 Ft |
| Kecskesajt burger, zöldfűszeres krémsajt, édesburgonya  | 5 300 Ft |
| Surf & turf burger: marhahúspogácsa, grillezett garnélarák, karamellizált hagymás-baconos majonéz, hasáburgonya | 6 500 Ft |

## **DESSZERTEK**

|  |          |
|--|----------|
| Gundel palacsinta (rumos-mazsolás csokoládéöntet, dió) V | 2 500 Ft |
| Lime-os, mentás „mojito” tiramisu V                      | 2 300 Ft |
| Heti desszert  | 2 000 Ft |

## **BAR MENU**

|  |          |
|--|----------|
| Sült édesburgonya, karamellizált hagymás-baconos majonéz LM+V  | 2 700 Ft |
| Serrano sonka, aszalt paradicsomos pácolt fetasajt, olívbogyó, kovászolt házi kenyér   | 4 200 Ft |
| Corvin sajtál: francia sajtrokett, grillezett kecskesajt, roquefort, aszalt paradicsomos pácolt fetasajt, gyümölcsök, dió, kovászolt házi kenyér V | 5 200 Ft |
| Francia sajtrokett választható mártogatóssal   | 3 600 Ft |

GM=gluténmentes, LM=laktózmentes, V=vegetáriánus