

### Előétel - Starter

#### **Kacsamáj terrine, birsalma tarte, csipke, briós**

Duck liver terrine, quince tarte, rosehip, brioche

**5 500,-**

Chateau Dereszla Furmint Késői Szüretelésű 2021 - 1 500,- / dl

#### **Érlelt marha tatár, mini lángos, tejföl**

Angus beef tartare, mini langos, sour cream

**5 400,-**

Chateau Dereszla Furmint Selection 2022 - 1 500,- / dl

#### **Polip carpaccio, béka lollipop**

Octopus carpaccio, frog lollipop

**5 100,-**

Balaton by Dereszla Olaszrizling 2023 - 900,- / dl

### Leves - Soup

#### **Kacsaleves, wonton, mungóbab, kacsanyelv**

Duck soup, wonton noodles, mung beans, duck tongue

**3 100,-**



#### **Dereszla szürkeharcsa halászlé**

Tisza gray catfish soup

**3 800,-**



#### **Bárányraguleves, savanyú káposzta, gomba, tárkony**

Lamb ragout soup, sauerkraut, mushroom, tarragon

**3 500,-**



Gluténmentes/gluten free



Laktózmentes/lactose free



Vegán - vegan

Áraink forintban értendők és tartalmazzák az áfát. A végösszeghez 10% szervízdíjat számítunk fel.

Our prices are in HUF and include VAT. A 10% service charge will be added to the bill.

## Főétel - Main course

**Rántott mangalica szűz,  
szarvasgombás burgonyapüré, körte kompót**Fried mangalica,  
truffle mashed potatoes, pear compote

6 800,-

Chateau Derezsla Tokaj Dry 2023 - 1 000,- / dl

**Brezírozott marhapofa,  
lencsesaláta, paszternák**Braised beef cheek,  
lentil salad, parsnips

7 500,-

Chateau de Clotte L'Original 2020 - 3 000,- / dl

**Libamell, konfitált szív, zúza, zeller**

Goose breast, confit heart, celery

7 200,-

Balaton by Derezsla Kékfrankos Rosé 2024 - 900,- / dl

**Marha bélszín, zsemlegombóc, vadas mártás, gomba**

Beef tenderloin, bun dumplings, game sauce

13 000,-

Chateau Derezsla Tokaji Aszú 6 puttonyos 2017 - 7 500,- / dl

**Töltött szőlőlevél, quinoa, füstölt tofu, fehér mártás**

Stuffed grape leaves, smoked tofu

4 900,-

Chateau Derezsla Tokaj Dry 2023 - 1 000,- / dl

**Csirkecomb rolád, pirított túrós csusza, paprikás mártás**

Chicken leg roulade, toasted cottage cheese pasta, paprika sauce

5 800,-

Balaton by Derezsla Balatoni Kékfrankos - 1 000,- / dl

**Derezsla bárány hamburger,  
camembert, füge, dió**Derezsla lamb hamburger,  
camembert, fig, walnuts

5 600,-

Balaton by Derezsla Carmina 2020 - 2 000,- / dl

**Ropogós malaccsülök,  
mustáros burgonyapüré, tormás szívsaláta**Crispy pork knuckle,  
mustard mashed potatoes, horseradish heart salad

7 000,-

Chateau Derezsla Kabar 2022 - 1 500,- / dl

**Bőrös fogasfilé, süttőtökös gnocchi, barna vajmártás, dió**

Zander fish fillet, pumpkin gnocchi, brown butter sauce, walnuts

7 100,-

Balaton by Derezsla Sárgamuskotály 2023 - 900,- / dl

**Rántott csirkemell, burgonya**

Fried chicken breast, potato

3 000,-

## Desszert - Dessert

**Bodrogkavics, Szerencsi fehér csokoládé, tonkabab, málna**White chocolate mousse, chocolate from Szerencs,  
tonka beans, raspberries

2 900,-

Chateau Derezsla Furmint Késői Szüretelésű 2017- 1 500,- / dl

**Új recept,  
megszokott ízvilág!  
New recipe,  
familiar flavors!****Túrógombóc, édes tejfölhab, sós karamell**

Cottage cheese dumplings, sweet whipped cream, salted caramel

2 500,-

Chateau Derezsla Tokaji Aszú 5 puttonyos 2019 - 4 500,- / dl

**"Zserbó" szelet, narancsos csokoládé**

"Zserbó" chocolate cake, orange chocolate

3 000,-

Chateau Derezsla Tokaji Muskotály Reserve 2003 - 7 500,- / dl



Gluténmentes - gluten free



Laktózmentes - lactose free



Vegán - vegan

Áraink forintban értendők és tartalmazzák az áfát. A végösszeghez 10% szervízdíjat számítunk fel.

Our prices are in HUF and include VAT. A 10% service charge will be added to the bill.