

FOOD BOUTIQUE RESTAURANT

Ételeink

Tüzes gulyástál, gyökérkenyér, zeller galuska	1490,-
Pirított cézár, fokhagymás sült csirke	2690,-
Sült kecskesajt, különleges Waldorf saláta	2690,-
Chilis fokhagymás tigrisrák serpenyőben	
kis adag	2990,-
nagy adag	3990,-

Levesek, tészták megtalálhatóak a táblán

Csirkemell serrano morzsában, fehérbab krém, ceruzabab, rizs	3390,-
Kacsamell brassói stílusban, „tűburgonya”	3490,-
Borjúkaraj töltve, bundázva, serrano ementáli, petrezselymes burgonya	3490,-
Burger, marhahús, tükörtojás, rántott cheddar, jalapeno-s coslow	3490,-
Sertés szűz, borsópüré, zellerpüré, színes karfiol, pagoda, levél saláta	3890,-
Boutique zöldborsófőzelék, buggyantott tojás, hengerelt szűz	3890,-
Színes lencsefőzelék, hízott májas kacsakolbász, dijon-i hab	3890,-
Roston lazac, zöldfűszer velouté, színes céklarakás, tökmagos süttök rétes	4090,-
Fekete tőkehal rukkola vajban sütvé, konyakos sült portobello, zöldek	4090,-
Omlós libamáj, sült lecsó, zöldborsókrém, vajban sült burgonyaszírom	4290,-

STEAK KÍNÁLATUNKAT TEKINTSD MEG A TÁBLÁN!

Valami édes.....something sweet

Tonkababos csokoládé szuflé, eperszós	1290,-
Gesztenye crême brulée	1290,-
Vilmoskörte pite karamellás sajt habbal	1290,-

Head Chef – Réti Sebestyén

Az áraink a 27%-os ÁFA-t tartalmazzák. A számla a szervízdíjat tartalmazza.

FOOD BOUTIQUE RESTAURANT

Dishes

Hot goulash, root bread, celery dumpling	1490,-
Toasted cesar salad, garlic, roasted chicken	2690,-
Roasted goat cheese with special Waldorf salad	2690,-
Black tiger shrimps in pan with chilli	
small	2990,-
large	3990,-

Soups, pasta...please choose from the board

Chicken breast in serrano crumb with bean cream and rice	3390,-
Duckbreast 'Brassói' style, shoestring potatoes	3490,-
Breaded, stuffed veal chop, serrano Emmental cheese, parsley-potato	3490,-
Beef burger, sunny side up, breaded cheddar, jalapeno coslow	3490,-
Pork tenderloin, pease brose, mashed celery, colorful cauliflower	3890,-
Boutique green pea pottage, poached egg, pork tenderloin	3890,-
Colorful lentil pottage, duck sausage, dijon mustard foam	3890,-
Grilled salmon, green spice velouté, beetroot, pumpkin strudel	4090,-
Black cod made in rucicola butter, roasted portobello in cognac	4090,-
Soft goose-liver, roasted 'lecsó', green pea cream, chips	4290,-

STEAK – Please choose from the board

Something sweet

Chocolate soufflé, strawberry sauce, tonka bean	1290,-
Chestnut crème brulée	1290,-
Williams pear pie, caramel-mascarpone	1290,-

Head Chef – Réti Sebestyén

Az áraink a 27%-os ÁFA-t tartalmazzák. A számla a szervízdíjat tartalmazza.