



GRÓF DEGENFELD

1857 TOKAJ

## SZEZONÁLIS ÉTLAP

### ELŐÉTELEK

<b>SÜLT KACSAMÁJ, dió, kéksajt, körte</b> 1,3,5,7,8,9,11,13 Borajánlás: Tokaji Aszú 5 puttonyos 2017 Félpanziós felár: 5.250 Ft	<b>7.500 Ft</b>
<b>CSICSERIBORSÓ, sült saláta, cékla</b> 1,3,5,7,8,9,10,11,13 Borajánlás: Tokaji <b>BIO</b> Narancsbor 2023	<b>3.000 Ft</b>

### LEVESEK

<b>MARHAHÚSLEVES, főtt hús, zöldség, csigatészta</b> 1,3,9	<b>3.500 Ft</b>
<b>SZARVAS RAGULEVES, savanyúkáposzta tejföl</b> 7,9,11 Italajánlás: Aszútörköly Pálinka 2019	<b>3.500 Ft</b>
<b>KRÉMLEVES DUÓ (karalábé és spenót krémleves), torma, burgonya chips</b> 5,7,8,9,10,11,13	<b>3.000 Ft</b>

Áraink Ft-ban értendők és tartalmazzák az ÁFA-t.  
A megadott árakon felül 15% szervízdíjat számolunk fel!  
Az allergének listáját az éték után találja.



GRÓF DEGENFELD

1857 TOKAJ

## FŐÉTELEK

**MARHA BÉLSZÍN, kéksajt, tócsni, lilahagyma** 5,7,8,9,11,13 **14.500 Ft**

Borajánlás: Tokaji Aszú 6 puttonyos 2017

Félpanziós felár: 7.500Ft

**FOLYAMI HARCSA, füstölt sonka,** **8.500 Ft**

**savanyúkáposzta, burgonya** 5,7,8,9,10,11,13

Borajánlás: Tokaji **BIO** Late Harvest „Fortissimo” 2024

**KACSAMELL FILÉ RÓZSZASZÍNRE SÜTVE,** **8.500 Ft**

**babsaláta, alma, torma** 1,3,5,7,8,9,10,11,13

Borajánlás: Gróf Degenfeld Kastély Cuvée 2024

**IBERICO SERTÉS, dijonimártás, édesburgonya, ruccola** 1,3,5,7,8,9,10,11,13 **7.500 Ft**

Borajánlás: Tokaji **BIO** Szamorodni 2022

**KIJEVI CSIRKEMELL, karalábé, cékla** 1,3,5,7,8,9,10,11,13 **7.500 Ft**

Borajánlás: Tokaji **BIO** Furmint “Zomborka” 2024

**ERDEI GOMBA, jázminrizs, zöldborsó, sült saláta** 1,3,5,7,8,9,10,11,13 **7.500 Ft**

Borajánlás: Tokaji **BIO** Furmint 2024

## DESSZERTEK

**MANDULA, mák, meggy** 1,3,5,7,8,11,13 **3.000 Ft**

Borajánlás: Tokaji **BIO** Late Harvest „Andante” 2023

**SÓSKARAMELL, kávé, málna, tökmag** 1,3,5,7,8,11,13 **3.000 Ft**

Borajánlás: Tokaji Aszú 6 puttonyos Selection 2017

**VANÍLIA MOUSSE, eper, kókusz, habcsók** 5,6,7,8,11,13 **3.000 Ft**

Borajánlás: Tokaji **BIO** Furmint Pezsgő Extra Brut 2022

Áraink Ft-ban értendők és tartalmazzák az ÁFA-t.  
A megadott árakon felül 15% szervízdíjat számolunk fel!  
Az allergének listáját az éték után találja.



**GRÓF DEGENFELD**

1857 TOKAJ

## **GYEREK MENÜ**

<b>GYEREK HÚSLEVES, zöldség, csigatészta</b> 1,3,9	<b>3.000 Ft</b>
<b>RÁNTOTT CSIRKEMELL FILÉ, burgonyapüré</b> 1,3,7	<b>3.500 Ft</b>
<b>GYEREK SORBET, tejszínhab, kekszmorzsa</b> 1,3,5,7,8,13	<b>2.000 Ft</b>

## **SALÁTÁK ÉS SAVANYÚSÁGOK**

<b>BAZSALIKOMOS PARADICSOMSALÁTA</b> (paradicsom, mustáros dresszing, zöldhagyma, bazzsalikom pesztó) 1,3,4,7,9,10,11 Borajánlás: Tokaji <b>BIO</b> Muscat Blanc 2023	<b>3.500 Ft</b>
<b>KEVERT SALÁTA, mustáros dresszing</b> 9,10,11 Italajánlás: Tokaji <b>BIO</b> Furmint 2024	<b>2.500 Ft</b>
<b>LILAHAGYMASALÁTA, cékla, kéksajt</b> 9,10,11 Borajánlás: Tokaji <b>BIO</b> Late Harvest „Fortissimo” 2024	<b>2.500 Ft</b>
<b>TEJFÖLŐS UBORKASALÁTA, torma</b> 9,10,11	<b>1.500 Ft</b>

Áraink Ft-ban értendők és tartalmazzák az ÁFA-t.  
Az allergének listáját az étek után találja.  
A megadott árakon felül 15% szervízdíjat számolunk fel!



GRÓF DEGENFELD

1857 TOKAJ

## ALLERGÉNEK

- |    |   |                        |     |  |   |
|----|---|------------------------|-----|--|---|
| 1. |    | Glutén / Gluten        | 8.  |    | Diófélék / Nuts                                       |
| 2. |    | Rák / Crab             | 9.  |    | Zeller / Celery                                       |
| 3. |    | Tojás / Egg            | 10. |    | Mustár / Mustard                                      |
| 4. |   | Hal / Fish             | 11. |   | Kén-dioxid és szulfitok / Sulfur dioxide and sulfites |
| 5. |  | Földimogyoró / Peanuts | 12. |  | Csillagfürt / Lupin                                   |
| 6. |  | Szója / Soya           | 13. |  | Szezámmag / Sesam                                     |
| 7. |  | Laktóz / Lactose       | 14. |  | Puhatestűek / Molluscs                                |

**Az allergén táblázat tájékoztató jellegű.  
Ételallergiáját kérjük, feltétlenül jelezze rendelés előtt kollégánknak.**

**Ételintolerancia esetén, kérjük vegye figyelembe, hogy ételeink azonos konyhai légtérben készülnek, ezért keresztaszennyeződés előfordulhat.**

**Súlyos allergiában szenvedőket csak saját felelősségre tudunk kiszolgálni!**

Áraink Ft-ban értendők és tartalmazzák az ÁFA-t.  
A megadott árakon felül 15% szervízdíjat számolunk fel!  
Az allergének listáját az étek után találja.



**GRÓF DEGENFELD**

1857 TOKAJ

## SEASONAL MENU

### APPETIZERS

**ROASTED DUCK LIVER, walnut, blue cheese, pear** 1,3,5,7,8,9,11,13 **7.500 Ft**

Recommended wine: Tokaji Aszú 5 puttonyos 2017

Halfboard additional charge: 5.250 Ft

**CHICKPEAS, roasted lettuce, beetroot** 1,3,5,7,8,9,10,11,13 **3.000 Ft**

Recommended wine: Tokaji **BIO** Orange Wine 2023

### SOUPS

**BEEF CONSOMMÉ, boiled meat and vegetables, pasta** 1,3,9 **3.500 Ft**

**RAGOUT SOUP WITH VENISON and sauerkraut, sour cream** 7,9,11 **3.500 Ft**

Recommended drink: Aszútörköly Pálinka 2019

**CREAM SOUP DUO (KHOLRABI AND SPINACH CREAM SOUPS),  
horseradish, potato crisps** 5,7,8,9,10,11,13 **3.000 Ft**

Our prices are in HUF and include VAT.

15% service charge will be added to your bill!

The list of allergens can be found following our menu.



**GRÓF DEGENFELD**

1857 TOKAJ

## MAIN COURSES

<b>BEEF TENDERLOIN, bluecheese, tócsni</b> <b>(hungarian fried potato flatbread), red onion</b> 5,7,8,9,11,13 Recommended wine: Tokaji Aszú 6 puttonyos 2017 Halfboard additional charge: 7.500Ft	<b>14.500 Ft</b>
<b>CATFISH, smoked ham, sauerkraut, potatoes</b> 5,7,8,9,10,11,13 Recommended wine: : Tokaji <b>BIO</b> Late Harvest „Fortissimo” 2024	<b>8.500 Ft</b>
<b>ROSÉ DUCK BREAST, bean salad, apple, horseradish</b> 1,3,5,7,8,9,10,11,13 Recommended wine: Gróf Degenfeld Kastély Cuvée 2024	<b>8.500 Ft</b>
<b>IBERICO PORK, dijon sauce, sweet potatoes, rucola</b> 1,3,5,7,8,9,10,11,13 Recommended wine: Tokaji <b>BIO</b> Szamorodni 2022	<b>7.500 Ft</b>
<b>CHICKEN KIEV, kohlrabi, beetroot</b> 1,3,5,7,8,9,10,11,13 Recommended wine: Tokaji <b>BIO</b> Furmint “Zomborka” 2024	<b>7.500 Ft</b>
<b>WILD MUSHROOMS, jasmine rice, green peas,</b> <b>roasted lettuce</b> 1,3,5,7,8,9,10,11,13 Recommended wine: Tokaji <b>BIO</b> Furmint 2024	<b>7.500 Ft</b>

## DESSERTS

<b>ALMOND, poppy seed, sour-cherry</b> 1,3,5,7,8,11,13 Recommended wine: Tokaji <b>BIO</b> Late Harvest „Andante” 2023	<b>3.000 Ft</b>
<b>SALTED CARAMELL, coffee, raspberry, pumpkin seed</b> 1,3,5,7,8,11,13 Recommended wine: Tokaji Aszú 6 puttonyos Selection 2017	<b>3.000 Ft</b>
<b>VANILLA MOUSSE, strawberry, coconut, meringue</b> 5,6,7,8,11,13 Recommended wine: Tokaji <b>BIO</b> Furmint Sparkling Wine Extra Brut 2022	<b>3.000 Ft</b>

Our prices are in HUF and include VAT.  
15% service charge will be added to your bill!  
The list of allergens can be found following our menu.



**GRÓF DEGENFELD**

1857 TOKAJ

### **KIDS MENU**

<b>BEEF CONSOMMÉ FOR KIDS, boiled vegetables, pasta</b> 1,3,9	<b>3.000 Ft</b>
<b>BREADED CHICKEN BREAST, mashed potatoes</b> 1,3,7	<b>3.500 Ft</b>
<b>KID'S SORBET, whipped cream, biscuit crumbs</b> 1,3,5,7,8,13	<b>2.000 Ft</b>

### **SALADS AND PICKLES**

<b>BASIL TOMATO SALAD (tomato, mustard dressing, green onion, basil pesto)</b> 1,3,4,7,9,10,11 Recommended wine: Tokaji <b>BIO</b> Muscat Blanc 2023	<b>3.500 Ft</b>
<b>MIXED SALAD, mustard vinaigrette</b> 9,10,11 Recommended drink: Tokaji <b>BIO</b> Furmint 2024	<b>2.500 Ft</b>
<b>RED ONION SALAD, beetroot, blue cheese</b> 9,10,11 Recommended wine: Tokaji <b>BIO</b> Late Harvest „Fortissimo” 2024	<b>2.500 Ft</b>
<b>CUCUMBER SALAD with sour cream, horseradish</b> 9,10,11	<b>1.500 Ft</b>

Our prices are in HUF and include VAT.  
15% service charge will be added to your bill!  
The list of allergens can be found following our menu.



**GRÓF DEGENFELD**

1857 TOKAJ

## ALLERGENS

- |    |   |                        |     |  |   |
|----|---|------------------------|-----|--|---|
| 1. |    | Glutén / Gluten        | 8.  |    | Diófélék / Nuts                                       |
| 2. |    | Rák / Crab             | 9.  |    | Zeller / Celery                                       |
| 3. |    | Tojás / Egg            | 10. |    | Mustár / Mustard                                      |
| 4. |    | Hal / Fish             | 11. |    | Kén-dioxid és szulfidok / Sulfur dioxide and sulfites |
| 5. |    | Földimogyoró / Peanuts | 12. |    | Csillagfürt / Lupin                                   |
| 6. |   | Szója / Soya           | 13. |   | Szezám / Sesam  |
| 7. |  | Laktóz / Lactose       | 14. |  | Puhatestűek / Molluscs                                |

**The allergen table is for information only.**

**Before your order, please inform our colleague about your food allergy.**

**In case of food intolerance, please note that our meals are prepared in the same kitchen space, so cross-contamination may occur.**

**We can serve food to people with severe allergy only at their own ri**

Our prices are in HUF and include VAT.

15% service charge will be added to your bill!

The list of allergens can be found following our menu.