

ELŐÉTELEK

Cékla, kaviár, író, torma

Sült-faszenes cékla chili-lime dresszingsel, kaviárral, tárkonyos írómártással és friss tormával

3950 Huf

Kacsamáj, szilva, croissant

Hideg kacsamáj croissant-tal és szatmári szilvalekvárral

6650 Huf

Vegyes ízelítő, pizzakenyér

San Daniele sonka, Spianata Picante szalámi, körözött, aszaltparadicsom-, olíva tapenade, Gordal olivabogyó

4250 Huf

LEVESEK

Tyúk, tészta, zöldségek

Tyúkhúsleves házi metélttel, tyúkhússal és piritott gyökérzöldségekkel

3050 Huf

Marhapofa csorba, lestyán, csombor

Marhapofa csorbaleves csomborral-és lestyán olajjal, gyökérzöldségekkel

3350 Huf

Paszternák, turbolya, fenyőmag

Turbolyás paszternák velouteé sült paszternákkal és piritott fenyőmaggal

3050 Huf

FŐÉTELEK

Lazac, laskagomba, póréhagyma, fekete fokhagyma, káposzta

Lazac póréhagymamártással, faszéren sült csúcskáposztával, fekete fokhagyma pürével és miso-glazúrozott grillezett laskagombával

7100 Huf

Gödöllői csirkecomb, répa, füstölt vaj

Csirkemájjal és gombával töltött csirkecombfilé, sült répával, répacsipsszel, petrezselyemrelish-sel és füstölt vajmártással

6900 Huf

Lángos, sertéshas, tejföl, Sándor Tamás 3 hónapos sajt, fekete retek

Lángos sült fokhagymás tejföllel, lassan sült bőr nélküli császárhússal, Sándor Tamás bükki hegyvidéki 3 hónapos sajttal és savanyított fekete retekkel

6900 Huf

BBQ sertésoldalas, parázsburgonya, coleslaw

Smoker-ben készült sertésoldalas parázsburgonyával és majonézes lilakáposztával

6900 Huf

Borjú bécsi, burgonya, káposzta

Rántott borjúdió petrezselymes burgonyával és káposztasalátával

7100 Huf

Bárány, zeller, alma, dió

Lassan sült báránylapocka sült zellerrel, barnavajas zellerkrémleves, piritott dióval és almás-zellersalátával

7100 Huf

Marhabélszín, kifliburgonya, mángold

Grillezett marhabélszín konfitált burgonyával, ecetes burgonyachipsszel és fokhagymás-szalonnás mángolddal

13900 Huf

TÉSZTÁK

Szarvasravioli, radicchio, libamáj, gesztenye

Szarvasnyak-libamáj-radicchio ravioli sült gesztenyemártással

6900 Huf

Spaghetti pomodoro, kagyló, rák

Spaghetti paradicsommártással, grillezett rákkal és kagylóval

5500 Huf | 6500 Huf

Rigati carbonara

Rigati tészta tojásos Pecorino Romano D.O.P. sajtos carbonara mártással

5300 Huf | 6300 Huf

Gluténmentes tésztából + 500 Ft

RIZOTTÓ, SALÁTA

Róka, gomba, rizottó, égetett tejszín, petrezselyem

Róka, gomba rizottó égetett tejszínnel, Grana Padano D.O.P. sajttal és petrezselyemmel

5300 Huf | 6500 Huf

Sütőtök, rizottó, ricotta, zsálya, törökmogyoró

Sütőtök, rizottó ricottával, zsályalajjal, Grana Padano D.O.P. sajttal és piritott törökmogyoróval

5300 Huf | 6500 Huf

Cézár saláta, csirkemell

Szívsaláta cézárdresszingsel, parmezánnal, kenyérkockával és csirkemellel

6400 Huf

Zöldsaláta, házi szárított paradicsom

1500 Huf | 2500 Huf

GYERMEKÉTLAP

Húsleves, tészta, zöldségek
1750 Huf

Rántott csirkemell, hasábburgonya
2850 Huf

Bolognai spaghetti
2950 Huf

DESSZERT

Pisztácia, fehérsokoládé, körte
Fehérsokós pistácia fondant körte coulis-val és pirított pistáciával
2650 Huf

Étcsokoládé, szilva
Étcsokoládémousse sült szilvával, szilvagéllé és kakaós morzsával
2650 Huf

Répatorta, vaníliás kesudíófagylalt
Vegán répatorta kesudió alapú vaníliafagylalttal
/ glutén-, laktóz és hozzáadott cukor mentes /
2650 Huf

Sajtválogatás kézműves sajtokból
2950 Huf

PIZZA

San Daniele
Paradicsom, mozzarella, San Daniele sonka
4150 Huf

Spianata Piccante
Paradicsom, mozzarella, Spianata Piccante, friss bazsalikom
4150 Huf

Bresaola & Ruccola
Paradicsom, mozzarella, Bresaola (érelt marha sonka), rukkola
4250 Huf

Quattro formaggi
Paradicsom, mozzarella, gorgonzola, mascarpone, Montasio
4150 Huf

Donatello
Paradicsom, mozzarella, mascarpone San Daniele sonka,
Gordal olívbogyó, hagyma
4450 Huf

Quattro Stagioni
Paradicsom, mozzarella, San Daniele sonka, vargánya gomba,
articsóka, Gordal olívbogyó
4350 Huf

Siciliana
Paradicsom, mozzarella, szardella, kapribogyó, Gordal olívbogyó
4150 Huf

Tonno e cipolla
Paradicsom, mozzarella, tonhal, lilahagyma, Gordal olívbogyó
4150 Huf

Chef: Tarlósi Kornél
Étteremvezető: Szakál Bálint

GUSTO13
— BISTRO & DELICATE —

STARTERS

Beetroot, caviar, curd, horseradish

Roasted beetroot with chili-lime dressing, caviar, curd dumplings and fresh horseradish

3950 Huf

Duck liver, plum, croissant

Cold duck liver with croissant and Szatmár plum caviar

6650 Huf

Mixed antipasti, pizza bread

San Daniele ham, Spianata Piccante salami, cottage cheese spread, sun-dried tomatoes, olive tapenade, Gordal olives

4250 Huf

SOUPS

Chicken, pasta, vegetables

Chicken broth with homemade stuffed pasta, chicken meat and roasted root vegetables

3050 Huf

Beef cheek soup, lovage, savory

Beef cheek soup with lovage and savory oil, root vegetables

3350 Huf

Parsnip, chervil, pine nuts

Chervil parsnip velouté with roasted parsnips and toasted pine nuts

3050 Huf

MAIN COURSES

Salmon, oyster mushroom, leek, black garlic, cabbage

Salmon with leek cream sauce, charcoal-grilled pointed cabbage, black garlic purée and miso-glazed grilled oyster mushrooms

7100 Huf

Gödöllő chicken thigh, carrot, smoked butter

Chicken thigh fillet stuffed with chicken liver and mushrooms, roasted carrot, carrot chips, parsley relish and smoked butter sauce

6900 Huf

Hungarian fried faltbread, pork belly, sour cream, Sándor Tamás 3-month cheese, black radish

Hungarian fried flatbread with roasted garlic sour cream, slowly roasted skinless pork belly, Sándor Tamás Bükk region 3-month aged cheese and pickled black radish

6900 Huf

BBQ pork ribs, baby potatoes, coleslaw

Smoked pork ribs with baby potatoes and creamy red cabbage coleslaw

6900 Huf

Viennese veal, potatoes, cabbage

Breaded veal schnitzel with parsley potatoes and cabbage salad

7100 Huf

Lamb, celery, apple, walnut

Slow-roasted lamb rump with roasted celery, brown butter celery cream, toasted walnuts and apple-celery salad

7100 Huf

Beef tenderloin, potatoes, chard

Grilled beef tenderloin with potatoes, vinegar potato chips and garlic-bacon chard

13900 Huf

PASTA

Venison ravioli, radicchio, duck liver, chestnut

Venison-neck and duck-liver - radicchio ravioli with chestnut sauce

6900 Huf

Spaghetti mussel, scallop, shrimp

Spaghetti with tomato sauce, grilled shrimp and mussel

5500 Huf | 6500 Huf

Rigati carbonara

Rigati with egg-based Pecorino Romano D.O.P. carbonara sauce

5300 Huf | 6300 Huf

Gluten-free pasta available + 500 Ft

RISOTTO, SALAD

Chanterelle risotto, burnt cream, parsley

Chanterelle risotto with burnt cream, Grana Padano D.O.P. and parsley

5300 Huf | 6500 Huf

Pumpkin risotto, ricotta, sage, hazelnut

Pumpkin risotto with ricotta, sage oil, Grana Padano D.O.P. and toasted hazelnuts

5300 Huf | 6500 Huf

Caesar salad, chicken breast

Lettuce with Caesar dressing, Parmesan, croutons, grilled chicken breast

6400 Huf

Green salad, homemade dried tomatoes

1500 Huf | 2500 Huf

KIDS MENU

Consomme soup, noodles, vegetables
1750Huf

Fried chicken breast, French fries
2850 Huf

Spaghetti Bolognese
2950 Huf

DESSERT

Pistachio, white chocolate, pear
White chocolate pistachio fondant with pear coulis and toasted pistachios
2650Huf

Dark chocolate, plum
Dark chocolate mousse with baked plums, plum gel and cocoa crumbs
2650 Huf

Carrot cake, vanilla cashew ice cream
Vegan carrot cake with cashew-based vanilla ice cream
/ gluten-, lactose- and added sugar-free /
2650 Huf

Selection of cheese
2950 Huf

PIZZA

San Daniele
Tomato, mozzarella, San Daniele ham
4150 Huf

Spianata Piccante
Tomato, mozzarella, Spianata Piccante, fresh basil
4150 Huf

Bresaola & Ruccola
Tomato, mozzarella, Bresaola (aged beef ham), arugula
4250 Huf

Quattro formaggi
Tomato, mozzarella, gorgonzola, mascarpone, Montasio
4150 Huf

Donatello
Tomato, mozzarella, mascarpone San Daniele ham,
Gordal olives, onion
4450Huf

Quattro Stagioni
Tomato, mozzarella, San Daniele ham, porcini mushrooms,
artichokes, Gordal olives
4450 Huf

Siciliana
Tomatoes, mozzarella, anchovies, capers, Gordal olives
4150 Huf

Tonno e cipolla
Tomato, mozzarella, tuna, red onion, Gordal olives
4150 Huf

Chef: Kornél Tarlósi
Restaurant manager: Bálint Szakál

GUSTO13
— BISTRO & DELICATE —

Itallap

Alkoholos ital

Noilly Prat Original Dry	8 cl	1900 Ft
Campari & szóda	8 cl	1900 Ft
Martini Bianco / Rosso	8 cl	1700 Ft

Aperol Spritz	2700 Ft
Hugo	2500 Ft
Negroni	3200 Ft

Gray Goos Vodka	4 cl	2600 Ft
Ciroc Vodka	4 cl	2600 Ft
Finlandia vodka	4 cl	1400 Ft
Olmeca Tequila	4 cl	1400 Ft
Gordon's London Dry Gin	4 cl	1400 Ft
Hendrick's	4 cl	2600 Ft
Nordés Gin	4 cl	2600 Ft
Gin Mare	4 cl	3000 Ft
Balaton Gin	4 cl	2200 Ft
Francoli Grappa 12 Barrique	4 cl	1800 Ft
Bacardi	4 cl	1400 Ft
Diplomatico Reserva Rum	4 cl	2800 Ft
Canerock Jamaican rum	4 cl	2800 Ft
Ballantines	4 cl	1400 Ft
Kilchoman Machir Bay	4 cl	3800 Ft
Jack Daniels	4 cl	1800 Ft
Teeling Small Batch	4 cl	2600 Ft
Jameson	4 cl	2000 Ft
Nikka All Malt	4 cl	3600 Ft

"Peaty & Salty" Japán

Hennessy VS cognac	4 cl	2800 Ft
Frapin VSOP cognac	4 cl	3000 Ft
Unicum	4 cl	1400 Ft
Unicum Reserva	4 cl	1800 Ft
András Király Keszérű	4 cl	1800 Ft
Jägermeister	4 cl	1400 Ft
Limuncello	4 cl	1600 Ft
Bailey's	4 cl	1400 Ft
Averna Amaro	4 cl	1600 Ft

Palinka

Nobilis		
Szilva 40%	4 cl	2600 Ft
Bestillo		
Gönci barack 40%	4 cl	2800 Ft
Etyeki Czimeres		
Körte 40%	4 cl	2800 Ft
Árpád		
Prémium Málna 40%	4 cl	3600 Ft
Prémium Bársony Birs	4 cl	3000 Ft
Cigánymeggy 40%	4 cl	3000 Ft
Gyömbér párlat 40%	4 cl	3000 Ft

Ásványvíz

San Pellegrino 0,75 l	1700 Ft
Acqua Panna 0,75 l	1700 Ft
Chemel víz 0,33 l	650 Ft
/szénsavas, szénsavmentes/	

Üdítő

Pago rostos üdítő 0,2 l	690 Ft
Narancs, Alma, Őszibarack, Körte, Áfonya	
Fentiman's gyömbér 0,275 l	1090 Ft
Fentiman's Cola 0,275 l	1090 Ft
Fever-Tree Indian Tonic 0,2 l	1090 Ft
Balatonic 0,25 L.	990 Ft
Thomas Henry,	1090 Ft
Cherry Blossom Tonic	
Coca Cola 0,25 l	750 Ft
Coca Cola Zero 0,25 l	750 Ft

Szörp, Limonádé

	0,4 l	1 l
Házi limonádé	1090 Ft	2200 Ft
Házi levendulás limonádé	1290 Ft	2600 Ft
Házi otelló szőlő limonádé	1290 Ft	2600 Ft
Házi bodzás limonádé	1290 Ft	2600 Ft
Házi epres limonádé	1390 Ft	2800 Ft
Bodza szörp Tamás Ervin Csopak	1090 Ft	2200 Ft
Otelló szörp Tamás Ervin Csopak	1090 Ft	2200 Ft
Levendula szörp Tamás Ervin Csopak	1090 Ft	2200 Ft
Hibiszkusz szörp Zsusska Monoszló	1090 Ft	2200 Ft
Eper szörp Zsusska Monoszló	1290 Ft	2600 Ft

Gusto kávé

Ristretto	750 Ft
Espresso	750 Ft
Hosszú kávé	800 Ft
Cappuccino / laktózmentesen is /	950 Ft
Latte Macchiato	1190 Ft
Jeges Latte	1190 Ft
Flatwhite	1450 Ft



Althaus tea

Assam Fekete	1090 Ft
Earl Gray Fekete	1090 Ft
Sencha Senpai Zöld	1090 Ft
Classic Herbs	1090 Ft
Erdei Gyümölcs	1090 Ft



GUSTO13

— BISTRO & DELICATE —

KEDVES VENDÉGÜNK!

AZ ÉTEL- ÉS ITALFOGYASZTÁSRA 13% SZERVIZDÍJAT SZÁMÍTUNK FEL.

ÁRAINK AZ ÁFÁ-T TARTALMAZZÁK ÉS FORINTBAN ÉRTENDŐEK.

BUBORÉKOK | SPARKLING WINES, PROSECCO, CHAMPAGNE

		
Fili Prosecco Brut DOC 2023 / Sacchetto / Borgo Molino Prosecco Superiore Rive di Guia DOCG 2022 / Valdobbiadene / 0,75l	1400 Huf	9500 Huf 15800 Huf
Kreinbacher Extra Dry / Somló Kreinbacher Rosé Brut / Somló /	1800 Huf	12500 Huf 15700 Huf
Raventos Rosell Brut Reserva Cava		11800 Huf
Taittinger Brut Réserve / Champagne /		38000 Huf

CSAPOLT SÖR | DRAFT BEER

	0,3l	0,5l
Bitburger	850 Huf	1400 Huf

ÜVEGES SÖRÖK | BOTTLLED BEERS

Hedon Helmut búzasör / Wheat beer 5,1% 0,5l	1500 Huf
Békésszentandrási Ogré Pilsner 5,6% 0,44l	1300 Huf
Hedon Balatonvilágosi Pilsner 5% 0,44l	1500 Huf
Tihanyi Apátság citromfűves pils 0,33l	1300 Huf
Horizont Gentle Bastard IPA 6,5% 0,33l	1800 Huf
Mad Scientist Jam 7,2 IPA 7,2% 0,44l	2500 Huf
Pannónhalmi Tripel 8% 0,33l	1900 Huf
Lindemans Kriek / meggy / 3,6% 0,25l	1800 Huf
Békésszentandrási	1300 Huf
Majdnem IPA Alkoholmentes / Non-alcoholic 0,33l	
Clausthaler Alkoholmentes / Non-alcoholic 0,33l	1200 Huf

FEHÉRBOROK | WHITE WINES

		
Petrányi Olaszrizling 2024 / Csupak /	750 Huf	5200 Huf
Figula Zenit & More 2025 / Balatonfüred /	900 Huf	6500 Huf
Figula Sósút Olaszrizling 2024 / Balatonfüred /		8750 Huf
Dobosi Sauvignon Blanc 2025 / Szentantalfa /	760 Huf	5300 Huf
Dobosi Bio Kéknyelű 2024 / Szentantalfa /		5500 Huf
Villa Tolnay Tenger Cuvée 2023 / Csobánc /		11900 Huf
Pálffy Olivin Furmint 2021 / Köveskál /	1150 Huf	8000 Huf
Skrabski Rajnai Rizling 2023 / Balatonudvari /	1150 Huf	8000 Huf
Légli Géza Matacs Chardonnay 2024 / Balatonboglár /	980 Huf	6500 Huf
Tenuta Luisa Friulano DOC 2023 / Olaszország, Friuli /		13000 Huf
Wolfberger Riesling Vieilles Vignes 2020 / Franciaország, Elzász /		12500 Huf
Matua Sauvignon Blanc 2023 / Marlborough, Újzéland /		12500 Huf

ROSÉK | ROSÉ

		
Gere A. Rosé Cuvée 2025 / Villány /	750 Huf	5200 Huf

VÖRÖS BOROK | RED WINES

		
Konyári Kishegy 2022 / Balatonboglár /	1200 Huf	8600 Huf
Merlot, Cabernet Sauvignon		
Pannónhalmi Infusio 2022 / Pannónhalmi /		32000 Huf
Merlot, Cabernet Franc		
Pannónhalmi Infusio 2023 / Pannónhalmi /		28000 Huf
Merlot, Cabernet Franc		
St. Andrea „Áldás” Bikavér 2023 / Eger /	1550 Huf	10900 Huf
Vida Petit Bonsai Kádarka 2024 / Szekszárd /	1520 Huf	10600 Huf
Kiss Gábor Rouge 364 2024 / Villány /	1000 Huf	7000 Huf
Sauska Cuvée 7 2020 / Villány /		22000 Huf
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot		
Chateau Escot Médoc 2016 / Franciaország, Bordeaux /		15000 Huf
Lirica Primitivo 2022 / Olaszország, Puglia /	1700 Huf	12000 Huf

DESSZERTBOROK | DESSERT WINES

		
Bujdosó Tramontana 2022 / Balatonlelle /	1400 Huf	7000 Huf
Gróf Degenfeld 5 Puttonyos Aszú 2016 / Tokaj /		19900 Huf
Chateau Fontaine 0,375l 2009 / Sauternes /		13000 Huf

GUSTO13

— BISTRO & DELICATE —

BOR LAP | WINE LIST

AZ ÉTEL- ÉS ITALFOGYASZTÁSRA 13% SZERVIZDÍJAT SZÁMÍTUNK FEL. ÁRAINK AZ ÁFÁ-T TARTALMAZZÁK ÉS FORINTBAN ÉRTENDŐEK.