

LEVESEK / SOUPS

Óriás májgombóc leves	1 200 Ft
Broth with giant liver-dumpling	
Gulyásleves piros lábasban	1 450 Ft
Gulyás soup served in a small red cooking pan	
Gyömbéres süttők krémleves kecskesajt mousse	1 200 Ft
Pumpkin cream soup with ginger and goat cheese mousse	
Vargánya krémleves pirított fenyőmaggal	1 200 Ft
Porcini cream soup with roasted pine nuts	

ELŐÉTELEK / STARTERS

Magyar ízek a kamrából és a füstölőből	2300 Ft
Hungarian flavours right from the smoking chamber	
Cézár saláta csirkével vagy garnélával	2700 Ft / 3100 Ft
Caesar salad with chicken or shrimp	
Hideg libamáj zsírában mazsolás, diós kenyérrel	3400 Ft
Cold goose liver in its own fat with walnut bread	
Friss lecsó kolbásszal, piros lábasban	1 850 Ft
Hungarian „lecsó”with sausage	
Tatár bifsztek	3 100 Ft
Beefsteak tartar	
Bükkforgácson füstölt gomolya grillezve, ruccolával	2 600 Ft
Smoked cheese with ruccola	
Friss tészta kakukkfűves, erdeigombával (Strozzapreti)	2 600 Ft
Fresh noodles wild mushroom and thyme (Strozzapreti)	
Padlizsán krém pirítóssal	1 800 Ft
Eggplant cream with toast	

FŐÉTELEK / MAIN COURSES

Bőren sült fogas filé átfogatott zöldség metélttel	3 700 Ft
Pike-perch roasted on its own skin, served with papardelle	
Roston sült csirkemell pirított magvas salátával, chili olajjal	2 950 Ft
Roast chicken breast with salad and chili oil	
Beregi rántott csirke kosárban	3 250 Ft
Breaded chicken served in a basket	
Rózsaszínre sült kacsamell sáfrányos körtével, burgonyapürével	3 750 Ft
Rosé duck breast with chili, ginger, sour cherry and mashed potatoes	
Serpenyős kacsaszeletek	3 750 Ft
Duck breast slices served in casserole	
Magyaros libamáj, friss lecsóval	5 500 Ft
Hungarian goose liver with fresh Hungarian ratatouille	
Ropogós libacomb lilakáposzta pürével, parázsburgonyával	3 300 Ft
Goose leg with red cabbage puree and potatoes	
Baconnal bordírozott mangalica szűz erdeigomba mártással mandulás krokettel	3 400 Ft
Bacon-coated pork tenderloin, served with woodland mushroom sauce and almond croquette rolls	
Megyasói mangalica tarja friss lecsóval, rozmaringos burgonyával	3 500 Ft
Mangalitsa pork steak, served with fresh Hungarian ratatouille and rosemary potato	
Malac csülök bajor káposztával, tepsis burgonyával	3 200 Ft
Piglet ham hocks with Bavarian cabbage and potatoes	
Borjúbécsi burgonyapürével	3 600 Ft
Viennese veal with mashed potatoes	
Borjúpaprikás galuskával	2 900 Ft
Veal stew served with galuska	
Argentín rib-eye ropogós hagymával, dijoni mustármártással, rozmaringos parázsburgonyával	5 500 Ft
Argentín rib-eye with crispy onion, dijon mustard sauce and rosemary potato	
Új-zélandi bélszín steak zöldbors mártással, grillezett zöldségekkel	5 900 Ft
New Zelande steak (filet mignon) with green pepper sauce and grilled vegs	

DESSZERTEK / DESSERTS

Aranygaluska vanília sodóval	1 100 Ft
Aranygaluska (Golden dumplings) with vanilla custard	
Túrós smarni, eper öntettel	1 100 Ft
Smarni with strawberry sauce	
VALRHONA csokifelfújt forró meggyel	1 550 Ft
VALRHONA chocolate soufflé with hot morello cherries	
Zserbó pohár desszert	1 200 Ft
Chip cookies in glass	
Sajtválogatás (Vászolyi sajtmanufaktúra, Etyeki sajtműhely, Capella kecskesajt)	2 600 Ft
Hungarian cheese selection	