

Előétel / First Course

Kacsamáj pástétom

Tokaji borral, dióval, szilvával, házi fonott kaláccsal és lilahagyma lekvárral
{glutén tartalmú gabonafélék, tojás, földimogyoró, tej, diófélék, kén-dioxid és szulfitek }

4 590 HUF

Francia tatárbeefsteak

kapribogyóval, dijoni mustárral, savanyú uborkával
{glutén, tojás, mustár, kén-dioxid és szulfitek}

4 500 HUF

Grillezett kecskesajt

fokhagymás spenót levéllel, cukkini rösztivel és paradicsom chutney-val
{glutén tartalmú gabonafélék, tojás, tej, kén-dioxid és szulfitek}

3 990 HUF

Duck liver pate

With Tokaj wine, walnut, plum, sweet bread and onion jamredcurrent-orange sauce, fig-pistachio crumb, brioche
{cereals, eggs, nuts, milk, peanuts, sulphur dioxide }

4 590 HUF

French tartarbeef

with caper, Dijon mustard, pickledcucumbertartar w. orange honey, caper and avocado mousse
{cereals, egg, mustard, sulphur dioxide}

4 500 HUF

Grilled goat cheese

with garlic spinach, courgette rosti and tomato chutney
{cereals, egg, milk, sulphur dioxide}

3 990 HUF

Leves / Soup

Fácán raguleves

tépett fácán hússal, vajas-fokhagymás rókagombával
{glutén tartalmú gabonafélék, tojás, tej, zeller, kén-dioxid és szulfitek}

2 350 HUF

Sütőtökrém leves

gyömbérrel, pirított baconnel és rokfort sajttal
{glutén tartalmú gabonafélék, földimogyoró, tej, diófélék, kén-dioxid és szulfitek}

2 200 HUF

Házi húsleves

bécsi májgombóc, benne főtt zöldségek, tészta, frissen vágott petrezselyem
{glutén tartalmú gabonafélék, tojás, tej, zeller, kén-dioxid és szulfitek}

2 400 HUF

Zöldborsó krémleves

Taleggio sajtos pirítóssal és karamellizált hagymával
{glutén tartalmú gabonafélék, tojás, tej, zeller, kén-dioxid és szulfitek}

2 200 HUF

Pheasant ragout soup

with butter-garlic chanterelle mashrum
{milk, cereals, celery, sulphur dioxide, mashroom}

2 350 HUF

Pumpkin cream soup

With ginger, bacon & roquefort cheese
{cereals, nuts, peanuts,milk, sulphur dioxide}

2 200 HUF

Beef consommé

With Wiener liver ball, garden vegetables, hand cut parsley
{cereals, egg, milk, celery, sulphur dioxide}

2 400 HUF

Green pea soup

With Taleggio cheese toast and caramellized onion
{cereals, egg, milk, celery, sulphur dioxide}

2 200 HUF

Húsok, halak salátával / Meat & Fish With Salad

Cézár saláta

grill csirkemellel, whiskey-s mustárral és főtt fürjtojással
{gluténtartalmú gabonafélék, tojás, tej, zeller, mustár, kén-dioxid és szulfitek}

3 990 HUF

Fokhagymás királyrák

ruccola-paradicsom salátán, zöldfűszeres-vajas bagettel
{gluténtartalmú gabonafélék, rákfélék, zeller, kén-dioxid és szulfitek}

4 500 HUF

Parmigiano di melanzane

Olasz rakott padlizsán mozzarellával, paradicsommal, parmezánnal és pesto-s királyrákkal
{rák, hal, tej, dió, zeller, mustár, kén-dioxid és szulfitek}

4 200 HUF

Ceasar salad

grilled chicken breast bites, whiskey mustard, boiled quail egg
{cereals, egg, milk, celery, mustard, sulphur dioxide}

3 990 HUF

Garlic king prawn

with rucula salad and fine herbs-butter baguette
{cereals, crustaceans, celery, sulphur dioxide}

4 500 HUF

Parmigiano di melanzane

Layered aubergine w. mozzarella, tomato, parmesan and pesto king prawn
{fish, milk, walnut, celery, sulphur dioxide}

4 200 HUF

Főételek / Main courses

Fokhagymás kacsacomb <i>aszalt szilvás narancsmézes káposztával és rozmaringos sült kockaburgonyával</i> {glutén tartalmú gabonafélék, tej, tojás, kén-dioxid és szulfitek}	5 300 HUF
Fokhagymás kacsamell <i>aszalt szilvás, narancsmézes káposztával és rozmaringos sült kockaburgonyával</i> {glutén tartalmú gabonafélék, tej, tojás, kén-dioxid és szulfitek}	5 900 HUF
Brassói aprópecsenye <i>Klasszikusan (sertésszűzből, fokhagymásan, sült kockaburgonyával, kovászos uborkával)</i> {glutén tartalmú gabonafélék, földimogyoró, diófélék, zeller, kén-dioxid és szulfitek}	4 990 HUF
Csirkemellfilé <i>kakukkfűves fehérbor mártásban, pirított gnocchival, olvasztott manchego sajttal</i> {glutén, tej, zeller, kén-dioxid és szulfitek}	4 950 HUF
Mézeskalácsos vaddisznópörkölt <i>glutén tartalmú gabonafélék, tojás, földimogyoró, tej, diófélék, kén-dioxid és szulfitek</i> {gluténtartalmú gabonafélék, tojás, tej, zeller, mustár, kén-dioxid és szulfitek}	5 300 HUF
Vajjal kent bécsi szelet <i>bajor burgonyasaláta, bacon chips, marinált uborka</i> {glutén tartalmú gabonafélék, tojás, tej, zeller, mustár, kén-dioxid és szulfitek}	5 850 HUF
Brazil bélszín <i>bourbon whiskey-s, tejszínes vargánya mártással és parmezános sült burgonyával</i> {glutén tartalmú gabonafélék, diófélék, tej, zeller, mustár, kén-dioxid és szulfitek}	8 900 HUF
Baked leg of duck <i>with plum-orange honey cabbage and potato</i> {cereals, eggs, milk, sulphur dioxide}	5 300 HUF
Baked breast of duck <i>with plum-orange honey cabbage and potato</i> {cereals, eggs, milk, sulphur dioxide}	5 900 HUF
Garlic roasted pork <i>Classic (pork tenderloin with garlic, fried diced potatoes, pickled cucumber)</i> {cereals, walnut, peanuts, celery, sulphur dioxide}	4 990 HUF
Breast of chicken <i>With butter-thym white wine rosted gnocchi and melted Manchego cheese</i> {cereals, milk, celery, sulphur dioxide}	4 950 HUF
Gingerbread-red wine wildboar stuew <i>with salmond potato doughnut</i> {cereals, egg, milk, celery, mustard, sulphur dioxide}	5 300 HUF
Wiener schnitzle <i>with buttered bavarian potato salad, bacon chips, pickled cucumber</i> {cereals, egg, milk, sulphur dioxide}	5 850 HUF
Brasilian beefsteak <i>With creamy bourbon whiskey-buletus sauce and parmesan fried potato</i> {cereals,walnut, milk, celery, mustard, sulphur dioxide}	8 900 HUF
Halak / Fish	
Fogas filé <i>„Kárpáti” módra juhtúrós grízgaluskával</i> {rákfélék, hal, tej, glutén, tojás, kén-dioxid és szulfitek}	5 800 HUF
Pisztráng roston <i>zöldborsókrémmel, fenyőmaggal, ricottás raviolival és marinált cukorborsóval</i> {glutén tartalmú gabonafélék, tojás, hal, diófélék, tej, zeller, kén-dioxid és szulfitek}	5 500 HUF
Pike perch <i>with dill-mushroom sauce and sheep cheese noodle</i> {crustaceans, fish, milk, cereals, eggs, sulphur dioxide}	5 800 HUF
Trout <i>With green pea cream, ricotta ravioli, marinated green pea and pine nuts</i> {cereals, eggs, fish, nuts, milk, celery, sulphur dioxide}	5 500 HUF

Tészta / Pasta

Penne

tejszínes lazaccal és spenóttal, rokfort sajt mártásban

{glutén tartalmú gabonafélék, tej, hal, kén-dioxid és szulfitok}

4 400 HUF

Penne

with creamy salmon-spinach and roquefort sauce

{cereals, milk, fish, sulphur dioxide}

4 400 HUF

Desszert / Dessert

Bécsi csokis-konyakmeggyes rétes

{gluténtartalmú gabonafélék, diófélék, tojás, kén-dioxid és szulfitok, tej}

2 250 HUF

Narancsos-csokoládés Tiramisu

{gluténtartalmú gabonafélék, diófélék, földimogyoró, tojás, kén-dioxid és szulfitok, tej}

2 250 HUF

Hemingway Somlói

{glutén tartalmú gabonafélék, diófélék, földimogyoró, tojás, kén-dioxid és szulfitok, tej}

2 250 HUF

Crème Brulée

kandírozott narancssal, friss mangóval és sárgabarackkal

{tej, tojás, kén-dioxid és szulfitok}

2 250 HUF

Wiener chocolate-sour cherry strudel

{cereals, nuts, peanuts, egg, sulphur dioxide, milk}

2 250 HUF

Orange-chocolate Tiramisu

{cereals, nuts, peanuts, egg, sulphur dioxide, milk}

2 250 HUF

Chocolate sponge cake

w. vanilla, walnuts, raisin

{cereals, nuts, peanuts, egg, sulphur dioxide, milk}

2 250 HUF

Crème brulee

with candy orange and fresh mango and apricot

{milk, egg, sulphur dioxide}

2 250 HUF

A számla végösszegéhez 13% szervízdíj kerül felszámolásra.