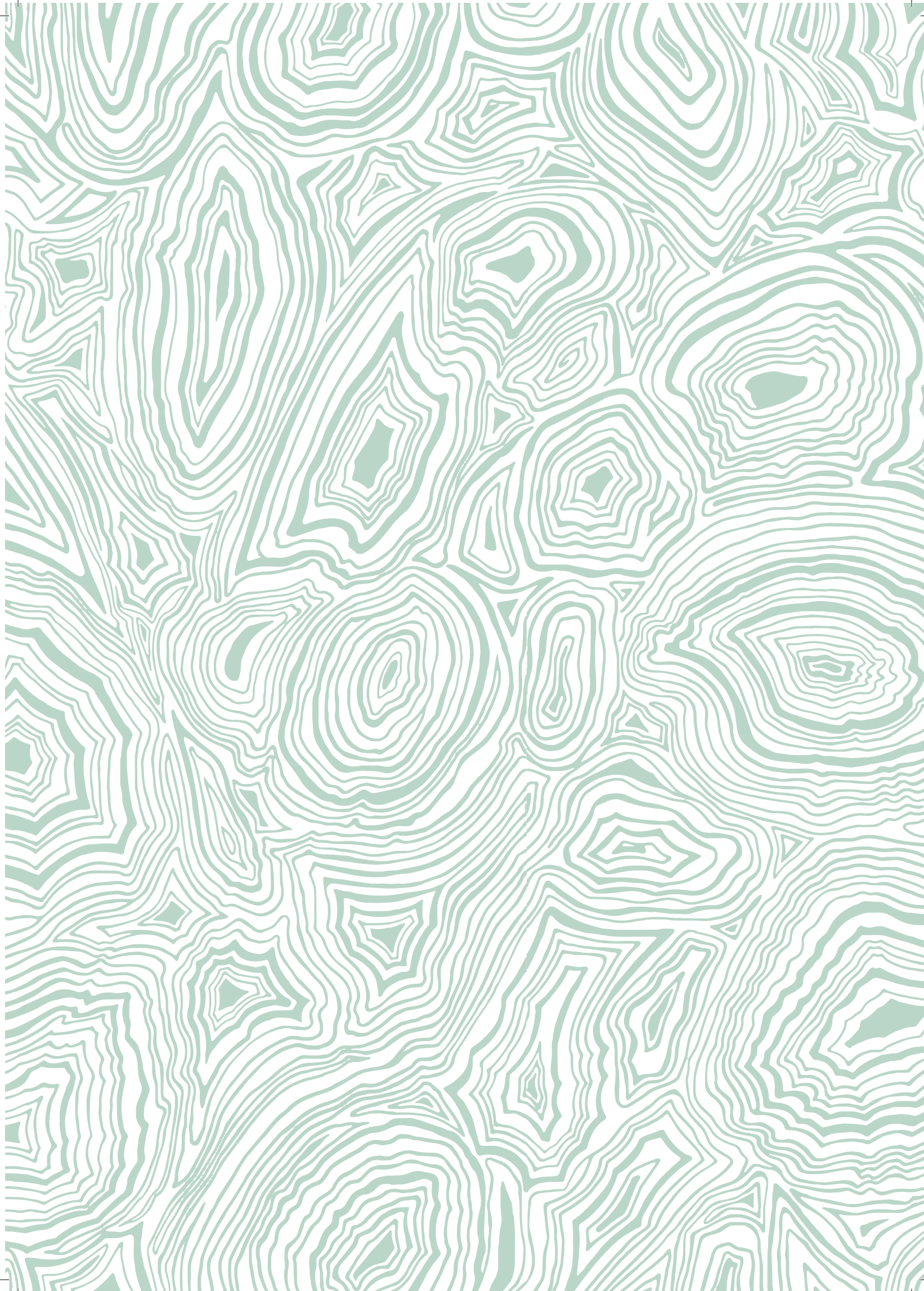




HŐSÖK
BISTRO

ÉTLAP
MENU





Nyári étlap / Summer Menu

Előételek / Starters

Krémes hármas (tonhal-, tökmagos mascarpone-, padlizsánkrém),
pácolt zöldségek (4,7,10)
*Creamy trio (tuna spread, pumpkin seed mascarpone, eggplant cream),
pickled vegetables (4,7,10)*

4500 Ft 12,2 Eur

Érlelt kecskesajt, zöldalmás-uborkás nyári saláta (7,8)
Aged goat cheese, green apple and cucumber summer salad (7,8)

4700 Ft 12,7 Eur

Házi hortobágyi palacsinta, tanyasi csirkecomb, paprikás mártás (3)
*Homemade Hortobágy-style pancake, free-range chicken thigh,
paprika sauce (3)*

4900 Ft 13,2 Eur

Libamáj-as-gombás rakott burgonya, savanyított zöldségek, vajjas jus (7,9)
*Layered potatoes with goose liver and mushrooms,
pickled vegetables, butter jus (7,9)*

6500 Ft 17,6 Eur

Libamáj brülée, almaragu, házi fonott kalács (1,3,7,8)
Goose liver brülée, apple ragout, homemade braided brioche(1,3,7,8)

8100 Ft 21,9 Eur

Levesek / Soups

Édes-csípős zöldségleves, kakukkfüves zöldségragu,
pattogatott hajdina (9)
*Sweet and spicy vegetable soup, thyme vegetable ragout,
puffed buckwheat (9)*

3500 Ft 9,5 Eur

Kacsaerőleves, húsgombóc, zöldségek (1,3,9)
Duck consommé, meatballs, vegetables (1,3,9)

3800 Ft 10,3 Eur

Tradicionális gulyásleves szürkemarhából (9)
*Traditional Hungarian goulash soup made with
Hungarian Grey cattle(9)*

4200 Ft 11,4 Eur

Főételek / Main Courses

Vargányás házi ravioli, aszaltparadicsomos vajmártás,
szarvasgombás hegyi sajt (1,3,7)
*Homemade porcini ravioli, sun-dried tomato butter sauce,
truffle mountain cheese (1,3,7)*

6200 Ft 16,8 Eur

Csirkemell „Cordon Bleu”, füstölt sonka és sajt, burgonyapüré (1,3,7,9)
*Chicken breast “Cordon Bleu”, smoked ham and cheese,
mashed potatoes (1,3,7,9)*

6900 Ft 18,6 Eur

Rozé kacsamell, burgonyafánk, gyökérzöldség-püré,
fermentál karfiol (1,3,7,9)
*Rosé duck breast, potato fritters, root vegetable purée,
fermented cauliflower (1,3,7,9)*

7500 Ft 20,3 Eur

Sertésszűz, galuska, paprikás mártás, pirított gombák, tejfölhab (1,3,9)
*Pork neck (Mangalica) in brown beer, roasted potato dumplings,
fried sage (1,3,9)*

7800 Ft 21,1 Eur

Barna sörös mangalicatarja, pirított burgonyagombóc, sült zsálya (1,3,7,9)
*Pork neck (Mangalica) in brown beer, roasted potato dumplings,
fried sage (1,3,7,9)*

8500 Ft 23 Eur

Főételek / Main Courses

Vörösboros marhapofa, gőzölt-sült kenyér (1,3,9)
Beef cheek braised in red wine, steamed and baked bread (1,3,9)

8900 Ft 24 Eur

Grillezett lazacfilé, belugalencse-saláta, gyömbéres joghurtmártás (4,11)
Grilled salmon fillet, beluga lentil salad, ginger yogurt sauce (4,11)

9700 Ft 26,2 Eur

Bélszín „Budapest”, libamáj, pirított burgonya, lecsó
*Budapest style beef tenderloin with fresh ratatouille,
goose liver, baby potatoes*

14900 Ft 40,3 Eur

Rib-eye steak (300 g), aszaltparadicsomos sült rizsgolyó,
ördögszekérgomba, mustármagkaviár, vajjas jus (1,3,7,9,10)

*Rib-eye steak (300 g), sun-dried tomato fried rice ball,
king oyster mushroom, mustard seed caviar, butter jus (1,3,7,9,10)*

19900 Ft 53,8 Eur

Desszertek / Desserts

Somlói galuska (3,8)
„Somlói” style sponge cake (3,8)

3700 Ft 10 Eur

Almás pite, vaníliakrém, sárgabarackkaviár (1,3,7)
Apple pie, vanilla cream, apricot caviar (1,3,7)

3900 Ft 10,5 Eur

Saláták / Salads

Házi csalamádé
Pickled cabbage and vegetables

700 Ft 1,9 Eur

Tejfölös uborkasaláta (7)
Cucumber salad with sour cream (7)

1000 Ft 2,7 Eur


Kevert saláta
Mixed salad

2000 Ft 5,4 Eur

Allergén összetevők / Allergen ingredients

1. Glutént tartalmazó gabona és azokból készült termékek (búza, rozs, Árpa, zab, tönköly, kamutbúza vagy ezek hibrid változatai)
2. Rákfélék és azokból készült termékek (kagylót is kérem feltüntetni)
3. Tojás és abból készült termékek
4. Halak és azokból készült termékek
5. Földimogyoró és abból készült termékek
6. Szójabab és abból készült termékek
7. Tej és abból készült termékek (beleértve a laktózt is)
8. Diófélék (mandula (*Amygdalus communis* L.), mogyoró (*Corylus avellana*), dió (*Juglans regia*), kesudió (*Anacardium occidentale*), pekándió [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], brazil dió (*Bertholletia excelsa*), pisztácia (*Pistacia vera*), makadámia és queenslandi dió (*Macadamia ternifolia*)
9. Zeller és abból készült termékek
10. Mustár és abból készült termékek
11. Szezám és abból készült termékek
12. Kén-dioxid és SO₂ -ben kifejezett szulfitok 10mg/kg, illetve 10mg/liter koncentrációt meghaladó mennyiségben
13. Csillagfürt és abból készült termékek (farkasbabliszt/Lupinliszt)
14. Puhatestűek és abból készült

1. Cereals containing gluten and products made from them. (wheat, rye, barley, oats, spelt, einkorn)
2. Crustaceans and products made from them.
3. Eggs and products made from them.
4. Fish and products made from them.
5. Peanuts and products made from them.
6. Soybeans and products made from them.
7. Milk and milk products (including lactose).
8. Nuts and products made from them. (almond (*Amygdalus communis* L.), hazelnut (*Corylus avellana*), walnut (*Juglans regia*), Cashew nuts (*Anacardium occidentale*), pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio (*Pistacia vera*), macadamia nuts and queensland nuts (*Macadamia ternifolia*)
9. Celery and products made from them.
10. Mustard and products made from them.
11. Sesame seeds and products made from them.
12. Sulfur dioxide and sulfites expressed as SO₂ in amounts exceeding 10 mg/kg and 10 mg/liter respectively
13. Lupin and products made from them.
14. Molluscs and products made from them.



Konyhafőnök: Kristóf István
Üzletvezető: Oláh Dániel

Kedves Vendégeink,

Felhívjuk figyelmüket, hogy az árakon felül 12% szervizdíj automatikusan hozzáadásra kerül a számla végösszegéhez.
Az áraink forintban értendők és az Áfa-t tartalmazzák!
Áfás számla igényét kérjük előre jelezze.

Chef: Istvan Kristóf
Manager: Daniel Olah

Dear Guests,

Please note that a 12% service charge will be added to your bill.
All prices are in Hungarian Forint and include VAT.
In case of VAT invoice, be kind and let us know in advance.



