

## ◆ TAPAS VARIÁCIÓK ◆

Tapas variations

Tonhal tatár pirított rozskenyéren

Tuna paste on rye toast

Padlizsán krém spanyol olíva boggyóval

Cream of Eggplant with Spanish olives

Tésztában sült kacsa húsos pite,  
zöld citromos aszaltmeggy chutney-val

Roast duck pie with white lime and dried sour cherry chutney

Száritott paradicsomos kecskesajt  
számmagos ostyán

Goat cheese with dried tomato on sesame seed wafer

Főtt-füstölt marhanyelv polenta alapon,  
gyömbéres almalekvárral

Cooked-smoked cow tongue on polenta with ginger apple jam

Borsmustárral és koktélrákkal göngyölt  
serranói sonka balsam krémmel

Serranói ham rolled with shrimp, rucola and balsamic cream

Gazpacho kóstoló, zöldfűszeres rozsmorzsaival

Gazpacho with green spiced crumb

Karibi kókusztejes datolya

Caribbean date flavoured with coconut milk

2190 Ft

## ◆ ELŐÉTELEK ◆

APPETISERS

Cézár saláta jércemell csíkokkal, vagy  
tonhallal és parmezán forgáccsal

Caesar salad  
(fresh)



Grillezett gomolya bazsalikomos sült  
zöldségtornyon

Grilled goat with roasted vegetables

2790 Ft

Görög saláta

Greek salad  
(feta, olives, salad,  
tomato,  
cucumber,  
red onion)

1300 Ft



Hideg libamáj zsírában

Goose liver  
traditionally cooked

3150 Ft



◆ ELŐÉTELEK ◆

APPETISERS

Tatár beefsteak brandyvel ízesítve

Beef tatar

3150 Ft



Rántott Camambert áfonyával

Fried camambert with blueberry sauce

2190 Ft

Pestos papardelle házi szárított paradicsommal és mozarellával

Papardelle pesto with homemade sundried tomatoes and mozzarella

2190 Ft

Hortobágyi húsos palacsinta

"Hortobágy" style meat pancake

2190 Ft



◆ LEVESEK ◆

SOUPS / СУПЫ

Aranyló húsleves fazék mélyének titkaival

Meat soup

1290 Ft

Tüzes magyar Gulyás leves bográcsban, esipetkével

Goulash soup from cauldron with homemade pasta

1290 Ft



Éperkrém leves tejszínhabbal és pirított mandulával

Strawberry cream and sliced roasted almonds

1290 Ft



Napi leves

Kérjük érdeklődjön a felszolgáló kollégáknál

Daily soup - Please ask the waiter

1290 Ft

◆ FŐÉTELEK ◆

MAIN CORSES

Egészben sült mandulás pisztráng  
Round almond-coated trout

3190 Ft



Grillezett lazac steak  
Grilled salmon steak served

3190 Ft

Omlós marhapofa  
Tender cow cheek

3590 Ft

Sólet libacombbal  
Cholent with goose legs

3290 Ft



Filézett csirke combja rántva  
Boneless roast chicken leg

2590 Ft

Pulykamell sajttal, sonkákavak töltve  
Turkey breast stuffed with cheese and ham

2990 Ft

◆ FŐÉTELEK ◆

MAIN CORSES

Óriás bécsi sertésborda  
nagyétküeknek  
(30 dkg)

Huge Wiener pork  
shoulder for  
the hungry

3290 Ft



Bélszínjava vaslapon sütvé fűszervajjal  
Grilled loin with spiced butter

4290 Ft

Hagymás rostélyos  
Rib-steak with  
fried onion

3490 Ft



Csirkemell konyhafőnök módra  
(hagyma, gomba, gépsonka, borsó,  
petrezselyem, só, bors, tojássárgája)  
reszelt sajttal meghintjük és pirosra sütjük

Chicken breast a la chef

2590 Ft

Ropogósra sült kacsacomb  
pezsgős lilakáposztával

Crispy duck leg  
with purple cabbage  
in champagne sauce

3290 Ft



## ◆ A HÁZ SPECIALITÁSAI ◆

### OUR HOUSE SPECIALITIES

Vajban párolt fokhagymás garnélák,  
ropogós bagettel

Shrimps fried in butter served with a crispy baguette

3490 Ft

Ropa Vieja – Kuba nemzeti eledele  
(bélszín csíkok sofrito szósszal,  
fekete babbal és rizszel)

Ropa Vieja – National food  
of Cuba (Sirion strips in  
sofrito sauce with  
black beans and rice)

3890 Ft



Gyengéden füstölt szűzsült  
fokhagymás pirított gombával,  
őszibarackkal és sárgaborsó pudinggal

Gently smoked tenderloin with mushroom and garlic,  
served with peaches and yellow beans puree

3190 Ft

Brassói aprópecsenye

Porkstew "Brasso" style mixed with fried potatoes

2790 Ft



Vasi borzas

(sertésszelet párizsiasan, tejföl, reszelt sajt)

Rumpled from Vas Country  
(Parisian pork, slices, sour cream, grated cheese)

2790 Ft

## ◆ KÖRETEK ◆

### GARNISHES

Friss vegyes saláta  
olívaolajjal

Fresh mixed salad with  
Olive oil

1090 Ft



Grillezett zöldségek

Grilled vegetables

1090 Ft

Jázmin rizs

Jasmin rice

590 Ft

Burgonya chips

Potato chips

590 Ft

Steak burgonya

Roast potato

590 Ft



Petrezselymes burgonya

Potatoes with corn or peas

590 Ft



Juhtúrós sztrapacska

Pasta with  
sheep cottage cheese

1490 Ft

Tojásos nokedli

Noodles with scrambled eggs

1490 Ft

## ◆ SALÁTÁK ◆

SALADS

САЛАТЫ

### Paradicsomsaláta csipetnyi hagymával

Tomato salad with pinchi of onion

790 Ft



### Uborkasaláta tejföllel

Cucumber salad with sour cream

790 Ft



### Házi savanyúság választék a vendégek kényeztetésére

Homemade variations of pickles in favor of our guets

790 Ft

## ◆ DESSZERTEK ◆

DESSERTS

### Mákos nudli vanília fagyalalttal és forró meggyel

Noodles seasoned with poppy seets,  
vanila ice cream  
and hot cherries

1190 Ft



### Csokoládés lávasütemény diófagyalalttal és erdei gyümölccsel

Chocholate lava cake  
with walnut ice cream and  
fruits of the forest

1190 Ft

### Túró gombóc édes tejföllel

Cottage cheese balls  
with sweet sour cream

1190 Ft



### Desszert válogatás

Variety of desserts

1590 Ft