

Előételek & Levesek / Starters & Soups

FRANCIA HAGYMALEVES Csóben sült sajttal FRENCH ONION SOUP <i>Gratinated cheese</i>	2 000 Ft
ZÖLDBORSÓ KRÉMLEVES Bresaolás wasabi joghurt GREEN PEAS CREAM SOUP <i>Wasabi yoghurt with Bresaola</i>	1 600 Ft
TENGERI HALLEVES Reszelt parmezán, sáfrányos olívás majonéz, kruton ROCK FISH SOUP <i>Grated Parmesan, rouilles, crouton</i>	2 900 Ft
GULYÁSLEVES GOULASH SOUP	2 600 Ft
MEDITERRÁN BURRATA Zöldség piperáddal töltött mozzarella, fekete paradicsom, tölgyfán füstölt Castillo De Canena olívaolaj MEDITERRANEAN BURRATA <i>Provençal piperade stuffed mozzarella, black tomato and smoked oak Castillo De Canena olive oil</i>	2 800 Ft
LAZAC ÉS FÜSTÖLT PISZTRÁNG Lazac tatár és könnyű füstölt pisztráng krém laskára vágott ropogós jégсалátán SALMON AND SMOKED TROUT <i>Salmon tatar and light smoked trout creme with chopped iceberg</i>	3 200 Ft
MARINÁLT CITROMOS, KORIANDERES TINTAHAL Kerti zöldség csalamádé, yuzus macskanyelv macaron MARINATED CALAMARI CORIANDER AND LEMON <i>Garden barigoule, yuzu cat's tongue macaron</i>	2 600 Ft
BÉLSZÍN CARPACCIO CIPRIANI Borsmustár saláta, parmezán, házi marinált lilahagyma BEEF CARPACCIO CIPRIANI <i>Arugula and Parmesan, home-made marinated violet onion</i>	3 500 Ft
VILMOS KÖRTÉS KECSKESAJT BATYU Zöldfűszeres salátaágy körtével, balzsamecettel PURSE OF FARM GOAT CHEESE AND WILLIAM PEAR <i>Fresh herbs and assorted salad leaves with pear, balsamic vinegar</i>	2 600 Ft
FOKHAGYMÁS CSIGA / GARLIC SNAIL 6 db / 6 pcs 12 db / 12 pcs	2 900 Ft 2 600 Ft

Saláták, Tészták, Rizottók / Salads, Pastas, Risottos

CÉZÁR SALÁTA Ropogós római saláta, kruton, Parmezán levelek, Cézár öntet CAESAR SALAD <i>Crispy Romaine lettuce, croutons, parmesan shavings, Caesar dressing</i>	
Natúr / Traditional	2 900 Ft
Grillezett csirkemell / Grilled chicken	3 900 Ft
Serpenyős garnéla / Pan seared pink prawns	5 100 Ft
LE BOURBON SALÁTA Grillezett zöldségek, Castillo de Canena first early royal olívaolaj SALAD LE BOURBON <i>Grilled vegetable, Castillo de Canena first early royal olive oil</i>	3 300 Ft
SAN MARZANO PARADICSOMOS GNOCCHI Grillezett ráknyárs SAN MARZANO TOMATO GNOCCHI <i>Grilled shrimps</i>	3 500 Ft
KUKORICÁS RIZOTTÓ Ropogós bacon morzsával és szelettel, parmezánsajt SWEET CORN RISOTTO, TWO BACON <i>Crunchy scramble and chips, Parmesan</i>	2 700 Ft
PENNE Zsenge spenóttal és Bleu d'Auvergne kéksajttal PENNE <i>Baby spinach and Bleu d'Auvergne cheese</i>	2 400 Ft
GRILLEZETT HALLOUMI Friss zöldségsaláta GRILLED HALLOUMI <i>Fresh vegetable salad</i>	2 200 Ft

Főételek / Main Courses

HÜSÖK / MEAT

ZÖLD SZECSAUNI BORSOS BARBERIE KACSAMELL

5 500 Ft

Őszibarackos goffri, rebarbara kompót

BARBERIE DUCK WITH GREEN SICHUAN PEPPER

Peach waffle, rhubarb compote

BÁRÁNY DUÓ

7 900 Ft

Bárány gerinc és szivar, ratatouille torta

LAMB DUO

Rack and cigar of lamb, ratatouille cake

RIB EYE STEAK 220 GR

8 400 Ft

Magos Meaux mustár, Roseval burgonya

RIB EYE 220 GR

Aged Meaux mustard, Roseval potatoes

GRILLEZETT BÉLSZÍN STEAK 200 GR

9 800 Ft

Fűszeres tört burgonya, sósvajas zöldségek, konyakos borsmártás

GRILLED BEEF TENDERLOIN 200 GR

Crushed herb potato, salty buttered vegetable, cognac green pepper sauce

MARHA HAMBURGER 170 GR

5 300 Ft

Grillezett marhahús pogácsa szezámós zsemlében, salátalevél, szeletelt paradicsom, uborka, lilahagyma, coleslaw saláta, cheddar sajt, hasábburgonya

BEEF BURGER 6 OZ / 170 GR

Grilled beef, home-made sesame bread rolls, salad leaves, sliced tomato, cucumber, violet onion, coleslaw, Cheddar, fries

HALAK / FISH

LAZAC

6 200 Ft

Lazac tournedos, salotta és lilahagymás samosa, vajjas burgonyapüré, snidlinges fagylalt

SALMON

Tournedos of salmon, shallots and violet onion samosa, buttered mashed potato and chive ice cream

ÓRIÁS LAPOSHAL

7 800 Ft

Kókusztejben posírozott margaréta sárgarépa, zöldséges hajdina

HALIBUT

Poached in coconut, Margareta carrots, vegetable buckwheat

ARANYKESZEG

7 600 Ft

Vajjas articsóka, citromos vajmártás kapribogyóval, szalmaburgonya

SEA BREAM

Buttered artichoke, lemon butter sauce with capers, straw potato

MAGYAR KONYHA / HUNGARIAN KITCHEN

ERDÉLYI ZAKUSZKA, FÜSTÖLT KACSAMELL

2 600 Ft

Padlizsán és kápia paprika lekvár, vékonyan szelt füstölt kacsamell, frissen pirított kenyér

TRANSYLVANIAN ZAKUSKA, SMOKED DUCK BREAST

Eggplant and kapia marmalade, thin sliced smoked duck breast, freshly toasted bread

GULYÁSLEVES

2 600 Ft

GOULASH SOUP

HORTOBÁGYI HÚSOS PALACSINTA

2 500 Ft

Csirkehúsos palacsinta, tejfölös paprikás mártásban

TRADITIONAL HUNGARIAN "HORTOBÁGYI" PANCAKE

Pancake filled with mince poultry meat, creamy paprika sauce, fresh sour cream

HAGYOMÁNYOS KÁPOSZTÁSTÉSZTA

1 600 Ft

Vegetáriánus étel

AUTHENTIC HUNGARIAN CABBAGE PASTA

Vegetarian dish

FOGAS KÁRPÁTHY MÓDRA

6 300 Ft

Rák, csiperke, kapor, tejszín, vajjas idényzöldségek

PIKE PERCH "KÁRPÁTHY" STYLE

Sweet water crab, dill, white mushroom, cream, buttered season vegetable

TANYASI CSIRKEMELL BAKONYI MÓDRA

3 600 Ft

Gomba, szalonna, tejfölös paprikás mártás, tojásos galuska

FARM GRILLED CHICKEN BREAST

Paprika mushroom sauce „Bakonyi” style, home made egg gnocchi

XXI. SZÁZADI TÖLTÖTT PAPRIKA

4 900 Ft

Édes paradicsommártás

XXI. CENTURY STUFFED PAPRIKA

Veal stuffing, sweet tomato sauce

Desszert Menü / Dessert Menu

Sajtok / Cheeses

Válogatott francia sajtok

3 700 Ft

French cheese selection

Egyedi süteményeink / Our Signature Cake

"OCAO ROYAL" CHOCOLATE

2 300 Ft

Ocoa csokoládé torta, ropogós praliné

"OCAO ROYAL" CHOCOLATE

Our famous royal chocolate with Ocoa chocolate cake, crunchy praliné and chocolate mousse

Desszertek / Desserts

„APRICOTATLY”

2 300 Ft

Sós karamellhab, sárgabarackzselé, mézes madeleine

„APRICOTATLY”

Salty caramel mousse and apricot jelly on honey madeleine

HOLEY CHOCOLATE DOME

2 300 Ft

Ocoa csokoládé tartelette, karib szörbé, karamellizált kókusz szírom

HOLEY CHOCOLATE DOME

Ocoa chocolate sablé tartelette, Caribbean sorbet, croquant coconut

VELVET VOLUPTÉ

2 300 Ft

Báronyos túrókrém, erdeigyümölcs kompót, ropogós fátyol

VELVET VOLUPTÉ

Bavaroise cottage cheese, seasonal red fruit compote, crunchy veil

FRISS ANANÁSZ

2 300 Ft

Flor de sal d'és Trenc citrom levendula, lime szörbé

FRESH PINEAPPLE

Flor de sal d'és Trenc limon lavanda flower salt, lime sorbet

Le Méridien Éclair Válogatás / Le Méridien Éclair Selection

LA DOLCE ÉCLAIR

2 300 Ft

Mézes mascarpone mousse piros gyümölcsös krémmel töltve, erdei gyümölcsök

LA DOLCE ÉCLAIR

Honey mascarpone mousse and red fruit cream inside, with forest fruits

ARDECHOISE CHATAIGNE ÉCLAIR

2 300 Ft

Könnyű gesztenyés mousse töltelék, márványos bevonat

ARDECHOISE CHATAIGNE ÉCLAIR

Light chestnut mousse filling and marble glazer

OCAO ROYAL CHOCOLATE ÉCLAIR

2 300 Ft

Könnyű fekete csokoládé mousse töltelék, ropogós praliné és Ocoa csokoládé bevonat

OCAO ROYAL HOCOLATE ÉCLAIR

Crunchy praline and chocolate cream filling with chocolate ganache

ST. HONORE ÉCLAIR

2 300 Ft

Gazdag vaníliás krém töltelék, ropogós cukros mini képviselőfánk

ST. HONORE ÉCLAIR

Rich vanilla cream filling and croquembouche on the top

PISTACHIO ÉCLAIR

2 300 Ft

Gazdag pisztácia mousse, marcipán bevonat, tört pisztácia

PISTACHIO ÉCLAIR

Hard pistachio mousse with flaky marzipan and crushed pistachio on the top

OPERA COFFEE ÉCLAIR

2 300 Ft

Vaníliás kávé krém, kávé fondant bevonat

OPERA COFFEE ÉCLAIR

Coffee Millefeuille cream and coffee fondant cover

HAGYOMÁNYOS MAGYAR BARACKPÁLINKÁS ÉCLAIR

2 300 Ft

Kecskeméti barackpálinka, főzött arany krém, marcipán barackvirág dekoráció

TRADITIONAL HUNGARIAN APRICOT PALINKA ÉCLAIR

Golden cream with Hungarian pálinka „Kecskemét-style”, marzipan flower topping

AGÁRDI CIGÁNMEGGYES ÉS MÁKOS ÉCLAIR

2 300 Ft

Tradicionális mákos, agárdi meggyes krém, meggyes díszítés

AGÁRDI SOUR CHERRY AND POPPY SEED ÉCLAIR

Traditional poppy seed and sour cherry cream "Agárd style", cherry topping