

# LOKAL47

## **Lokal tál 3.600.-**

- termelői válogatás környékbeli termelőinktől -

## **Leves**

**Paszternákleves, torma, dió 2.600.-**

**Sáfrányos fürjeleves, fürj batyu 2.800.-**

## **Small Plate**

-Kisebb adagok a közös étkezés és a megosztás élményéhez-

**Babragu, sós citrom, lyoni hagyma 3.200.-**

Oliver F 2021 - Natural - 1 dl 1150.-

**Céklák, ricotta, sült élesztő 3.200.-**

Analog 2021 - Natural - 1 dl 1100.-

**Farmtojás, burgonya velouté, szarvasgomba 3.200.-**

Párapli 2020 - Selection - 1 dl 1100.-

**Pisztráng ceviche, verjus, mizuna 4.500.-**

Kelet 2021 - Holistic - 1 dl 1900.-

**Nyúlpaprikás, dödölle 4.300.-**

Kosmo 2020 - Natur - 1 dl 1200.-

**Rántott bivalymáj, téli saláta, zöld majonéz 3.900.-**

Liquid Sundowner 2021 - Natural - 1800.-

**Mangalica lasagne, boronkai sajt 3.800.-**

Kékfrankos Barrel 2019 - Natur - 1 400.-

**Angus fartő, zellerkrém, sült cékla 4.700.-**

Merlot 2015 - Sommelier line - 1 dl 2000.-

**Saláta & savanyúság 1.400.-**

**Házi kenyér 1.050.-**

Allergénekről vagy speciális étrend esetén érdeklődjön kollégánknál. Minden esetben szívesen segítünk a választásban.

Éttermünk 14% szervízdíjjal dolgozik, mely a számla végösszegéhez adódik hozzá.

## Desszert

### Gesztenyés krémes, szilvalekvár 2.700.-

Pinot Noir 2021 - Natural 1 dl - 1150.-

### Máglyarakás - Almás kalácsfelfújt, mascarpone, crumbles 2.700.-

Liquid Sunshine 2021 - Natural 1 dl - 1600.-

### 4 fogásos Séfajánlat 12.800.-

Ha séfajánlatunk mellett teszed le a voksod, séfünk, Ricsi hív meg a welcome drinkre

#### Paszternákleves, torma, dió

#### Céklák, ricotta, sült élesztő

Oliver F 2021 - Natural - 1 dl 1150.-

#### Nyúlpaprikás, dödölle

Liquid Sundowner 2021 - Natural - 1800.-

#### Gesztenyés krémes, szilvalekvár

Pinot Noir 2021 - Natural - 1 dl 1.150.-

-Séfajánlatunkat mindig a számunkra kedves ételekből állítjuk össze, de amennyiben **vegetáriánus étrendet** követsz és jelzed, szívesen változtatunk az összeállításon. Az intoleranciákat viszont sajnos nem mindig tudjuk kezelni ebben az esetben, ellenben kollégáink szívesen segítenek választani az étlapról bármilyen **allergia vagy intolerancia** esetén -

Éttermünk 14% szervízdíjjal dolgozik, mely a számla végösszegéhez adódik hozzá.

**Aktuális Ital- és Étlapunk Termelői és Beszállítóit a következő oldalon találod. Termelőink 90%-a Somogy és Zala megyében található. Amennyiben Te is szívesen vásárolnál tőlük, kollégáink szívesen segítenek az elérhetőségükkel kapcsolatban.**

## **Aktuális Ital- és Étlapunk Termelői és Beszállítói**

Kristinus Borbirtok - Kéthely - **Borecet, biodinamikus bor, must, verjus, sütőtök, kerti zöldek, fűszernövények**

Elixbeer Sörfőzde - Gyula - **Bio sör**

Monyo Sörfőzde - Budapest - **Kristinus x Monyo sörök**

A dombon túl - Szentkozmadombja - **Teafüvek**

Fűből Fából - Galambok - **Teafüvek**

Töviskert - Gutorfőzde - **Bio gyümölcsökből készült gyümölcslevek**

Kelémén Kenyere - Rezi - **Kovászos kenyér, kalács**

BIOM - Pécs - **Bio liszt**

A saját kertünk / saját termékeink - Nagykanizsa - **Szörpök, lekvárok, zöldségkrémek, pecorino, savanyúságok, chili, almalé**

Galambosné Kovács Lilla - Pogányszentpéter - **Kapor, sárgarépa, burgonya, hagyma, fokhagyma, paszternák, cékla, petrezselyem, újhagyma, bab, dió, gesztenye, spenót, sóska**

Magasdi-Bolf Judit - Kiskanizsa - **Saláták, csírák, mizuna**

Márton Gazda - Marcali - **Káposzta, alma, zeller**

Spingár László - Sand - **Mikrozöldek**

Erdőkert - Somogyegres - **Róka gomba, szarvasgomba**

Kollár Levente - Balatonberény - **Sáfrány**

Illés Péter - Miháld - **Lekvárok, pirospaprika, torma**

Cserszegi Fűrj Farm - Cserszegtomaj - **Fűrj**

Litresits Gábor - Marcali - **Házi tojás**

Mézvadász - Nagykanizsa - **Méz, mézeskalács**

Várkapu Felvágottak - Balatonmáriafürdő - **Felvágottak**

Ságvári Felvágottak - Letenye - **Mangalica füstölt árú**

Míves Tejmanufaktúra - Eszteregnye - **Sajtok, ricotta, tej**

Héthatár Kecsefarm - Magyarszerdahely - **Vaj**

Boronkai Sajtmanufaktúra - Boronka - **Sajtok**

Kéthely Kincse - Kéthely - **Tökmagolaj**

Hubertus - Kéthely / Balatonfenyves - **Angus marha**

Öreglaki vadfeldolgozó - **Vadmalac**

Káptalantóti Mangalica - **Mangalica**

Tarkerét Bivalyfarm - Zalaköveskút - **Bio bivaly**

Hermán - Zalaszentjakab - **Házi nyúl**

Panarini - Keszthely / Tapolca - **Pisztráng**

*Termelőink 90%-át Somogy és Zala megyében találod. Amennyiben Te is szívesen vásárolnál tőlük, kollégáink szívesen segítenek az elérhetőségükkel kapcsolatban.*



# LOKAL47

## **Lokal plate 3600.-**

*- selection from the sortiment of our favourite farmers -*

### **Soup**

**Parsnip soup, horseradish, walnut 2.600.-**

**Quail consommé with saffron 2.800.-**

### **Small Plate**

*-Smaller portions to enjoy tasting more and sharing more-*

**Bean ragout, salty lemon, fried onion 3.200.-**

Oliver F 2021 - Natural - 1 dl 1.150.-

**Beetroots, ricotta, baked yeast 3.200.-**

Analog 2021 - Natural - 1 dl 1.100.-

**Farm egg, potato velouté, truffle 3.200.-**

Parapli 2020 - Selection - 1 dl 1.100.-

**Trout ceviche, verjus, mizuna 4.500.-**

Kelet 2021 - Holistic - 1 dl 1.900.-

**Rabbit paprikash, dödölle potato dumplings 4.300.-**

Kosmo 2020 - Natural - 1 dl 1.200.-

**Fried buffalo liver, garden salad, green mayo 3.900.-**

Liquid Sundowner 2021 - Natural - 1 dl 1.800.-

**Mangalica pork lasagne, Boronka melted cheese 3.800.-**

Kékfrankos 2019 Barrel - Natural - 1 dl 1.400.-

**Angus rump steak, celery cream, beetroot 4.700.-**

Merlot 2015 - Sommelier - 1 dl 2.000.-

**Salad & Pickles 1.400.-**

**Home made bread 1.050.-**

We work with 14% service charge, what we charge additionally to the final amount of the bill.





## Dessert

### Chestnut "mille feuille", plum jam 2.700.-

Pinot Noir 2021 - Natural - 1 dl 1.150.-

### Apple cake, mascarpone, crumbles 2.700.-

Liquid Sunshine 2021 - Natural - 1 dl 1.600.-

## 4 course Chef Offer 12.800.-

If you choose our chef offer, our chef, Ricsi invites you for your welcome drink



### Parsnip soup, horseradish, walnut

### Beetroots, ricotta, baked yeast

Analog 2021 - Natural - 1 dl 1.100.-

### Rabbit paprikash, dödölle potato dumplings

Kosmo 2020 - Natural - 1 dl 1.200.-


### Chestnut "mille feuille", plum jam


Pinot Noir 2021 - Natural - 1 dl 1.150.-

*-We always put together our chef offer from the courses we like the most, but if you eat **vegetarian** and you tell us, we can make some changes for you. On the other hand in case of this chef menu we do not always can handle the **intolerances and allergies**. In this case our colleagues are happy to help you to choose from our normal menu.*

We work with 14% service charge, what we charge additionally to the final amount of the bill.

***You can find the farmers, we worked together on this menu, on the next page. The 90% of our farmers are within 70 kms, so if you want to visit and buy something from them, do not hesitate to ask information from our colleagues.***





## Farmers we work with on this menu

Kristinus Wine Estate - Kéthely - **Wine vinegar, biodinamic wine, verjus, garden greens, pumpkin, herbs**

Elixbeer - Gyula - **Bio beer**

Monyo Brewery - Budapest - **Kristinus x Monyo Bier**

Zuzmo - Pécs - **Fermented juices**

A dombon túl - Szentkozmadombja - **Herbal teas**

Fűből Fából - Galambok - **Herbal teas**

Töviskert - Gutorfölde - **Juices made from bio fruits**

Kelemen Gábor - Rezi - **Sourdough bread, sweet bread**

BIOM - Pécs - **Bio flour**

Our garden / our products - Nagykanizsa - **Syrups, jams, vegetablecreams, pecorino, pickles, apple juice, chili**

Galambosné Kovács Lilla - Pogányszentpéter - **Garlic, dill, carrot, onion, potatoes, parsley, walnut, parsnip,**

**new onion, beans, chestnut, beetroot, spinach, sorrel**

Magasdi-Bolf Judit - Kiskanizsa - **Salad, sprouts, mizuna**

Kiss Márton - Marcali - **Cabbage, apple, celery**

Spingár László - Sand - **Microgreens**

Erdőkert - **Truffle, chanterelles**

Kollár Levente - Balatonberény - **Saffron**

Illés Péter - Miháld - **Jam, red pepper powder, horseradish**

Litresits Gábor - Marcali - **Farmegg**

Cserszegi Fűrj Farm - Cserszegtomaj - **Quail egg, quail**

Mézvadász - Nagykanizsa - **Honey**

Várkapu abc - Balatonmárfiafűrdő - **Smoked meat products**

Ságvári Meat - Letenye - **Smoked Mangalica products**

Míves Tejmanufaktúra - Eszteregnye - **Cheese, cottage cheese, ricotta, milk**

Boronkai Sajtmanufaktúra - Boronka - **Cheese, milk**

Héthatár Goar Farm - Magyarszerdahely - **Butter**

Kéthely Kincse - Kéthely - **Pumpkin seed oil**

Hubertus - Kéthely / Balatonfenyves - **Angus beef**

Öreglak - **Wild boar**

Káptalantóti Mangalica - **Mangalica pork**

Tarkerét Bio Farm - Zalaköveskút - **Buffalo**

Hermán - Zalaszentjakab - **Rabbit**

Panarini - Keszthely / Tapolca - **Trout**

You can find the 90% of our farmers within 70 kms. If you want to visit and buy something from them, do not hesitate to ask information from our colleagues.

