



Előétel / Starter

Cézár saláta (v).....	2 990
Caesar salad (v)	
+ Extra csirkemell	1 990
+ Extra chicken breast	
+ Extra Pácolt lazac	1 990
+ Extra marinated salmon	
Zöld Waldorfsaláta, pisztáciagrillázs (v)	2 990
Green Waldorf salad, pistachio brittle (v)	
+Extra csirkemell	1 990
+Extra chicken breast	
+Extra Pácolt lazac	1 990
+Extra marinated salmon	
Karfiolhumusz, marinált karfiol (v)	2 990
Cauliflower hummus, marinated cauliflower (v)	
Lazac gravlax, cékla, joghurt	3 990
Salmon gravlax, beetroot, yogurt	
Hízott kacsamájpástétom, aszalt sárgabarack	5 990
Duck liver paté, sun dried apricot	
Kacsamájrétes, párolt káposzta*	5 990
Duck liver strudel, steamed cabbage	
Macesz ízelítő*	4 490
Macesz signature cold starter selection	
Macesz ízelítő 2 főre	7 990
Macesz signature cold starter selection for 2	
Magyar Tarka tatárbeefsteak	5 490
Magyar Tarka Beef tartare	

Leves / Soup

Sült hagymakrémleves (V)	2 490
Baked onion cream soup (V)	
Kacsaerőleves, maceszgombóc*	2 890
Duck consomme, matzo ball	
Marhagulyás	2 890
Beef goulash (soup)	

Kenyér, vaj / Bread butter

Kenyérkosár	690
Bread selection	
Vaj	490
Butter	

Főétel / Main

Macanya - vegetáriánus lasagne, macesz (v) ..	4 990
Macanya - vegetarian lasagne, matzo (v)	
Parajfőzelék, gomba, tojás (v)	4 990
Spinach cream soup, mushroom, egg (v)	
Harcapaprikás, sült túrós csusza (v)	6 490
Catfish stew, cottage cheese pasta (v)	
Faszéneken sült csirkemell, rizottó, zöldborsó, fodros kel	5 490
Breast of chicken from charcoal oven, risotto, green pea, curly kale	
Kacsamell, burgonyapüré, vörösboros szilva	6 990
Breast of duck, mashed potato, plum in red wine	
A Sólet, kacsacomb, tojás	5 990
The Cholent, thigh of duck, egg	
„Ludaskása” - kacsaszárnytő és máj, zöldséges árpagyöngyriszottó, zúza*	7 990
„Ludaskása” - duck wing & liver, goose gizzard, pearl barley risotto, vegetables	
Sertésjava, bacon, juhtúrós sült puliszka, tejföl	5 990
Pork tenderloin, bacon, baked sheep cottage cheese polenta	
Bécsi szelet (sertéskaraj), petrezselymes burgonya	6 990
Pork „Wiener Schnitzel”, potato, parsley	
Vörösboros marhapörkölt, vajas galuska	5 990
Beef stew with red wine, noodles	
Nádudvari bélszín (150g) „Budapest” módra, sült burgonya	11 990
Beef tenderloin from Nádudvar (150g) „Budapest” style, oven baked potato	
Bárány köfte, izraeli bulgur, labneh*	6 990
Lamb köfte, tabbouleh, labneh	
Szarvas vadas, zsemlegombóc	7 990
Saddle of venison, vegetable sauce, bread balls	

Pezsgő/Sparkling/ Champagne

	0,75l	0,15l
Furlan Prosecco Superiore DOCG Valdobbiadene/Italy	13 900	2 890
Kreinbacher, Rosé Brut Nagy-Somló	18 900	3 890
Kreinbacher, Extra Dry* Nagy-Somló	15 900	3 290
Moët & Chandon, Brut Imperial Champagne	39 900	—
Pol Roger, Brut Reserve Champagne	44 900	—

Savanyúság / Pickles

Tormás cékla	990
Horseradish beetroot	
Uborkasaláta	990
Cucumber salad	

Desszert / Dessert

A Flódni	2 490
Flódni - Our signature multi layered pastry, with jam, walnut, poppy seed and apple	
Madártej, habcsók	2 490
Floating island, meringue	
A Mi Somlóink*	2 490
Our sponge cake - somló style	
Séf palacsinta	2 490
Chef's pancake.....	

Vegetáriánus kóstoló menü

Vegetarian tasting menu
12 990

Bor párosítás | Wine pairing (4 x 0,1l)
6 990

Zöld Waldorf saláta, pisztácia grillázs
Green Waldorf salad, pistachio brittle
(Figula Zenit & More, 2022)

Sült hagymakrémleves
Baked onion cream soup

Parajfőzelék, tojás, gomba
Spinach stew, egg, mushroom
(Figula Olaszrizling, 2022)

Macanya - vegetáriánus lasagne, macesz
Macanya - vegetarian lasagne, matzo
(Heimann & Fiai Szekszárd Kadarka, 2022)

Madártej, habcsók
Floating island, meringue
(Kvaszinger Édes Szamorodni, Tokaj, 2018)

Macesz kóstoló menü

Macesz tasting menu
16 990

Bor párosítás | Wine pairing (4x0,1l)
7 990

Zsidótojás, füstölt kacsamell
Jewish style egg, smoked breast of duck
(Vylyan Kakas Rosé, Villány, 2022)

Kacsaerőleves, maceszgombóc
Duck consomme, matzo ball

Kacsamájrétes, párolt káposzta
Duck liver strudel, steamed cabbage
(Tüzkő Grüner Veltliner, Tolna, 2021)

Sólet, tojás
Cholent, egg
(Takler Szent-hegyi Kékfrankos, Szekszárd, 2019)

A Flódni
Flódni - Our signature multi layered pastry, with jam, walnut, poppy seed and apple
(Kvaszinger Édes Szamorodni, Tokaj, 2018)

* Our signature dishes / Házunk specialitásai

* Our Sommelier's recommendation / A Sommelier ajánlása

Borok / Wines

Fehér/White	0,75l	0,15l	Vörös/Red	0,75l	0,15l
Pátzay Chardonnay Badacsony - 2021	7 900	1 690	Traphice Malbec Mendoza/Argentina - 2019	10 990	2 290
Figula Zenit and More Balatonfüred-Csopak - 2022	8 900	1 890	Heimann & Fiai Szekszárd Kadarka Szekszárd - 2021	10 990	2 290
Pajzos T Furmint Tokaj - 2021	10 900	2 290	Gere Attila Cabernet Sauvignon Villány - 2019	10 990	2 290
Pátzay Szürkebarát Tégladomb „Pinot Gris” Badacsony - 2021	11 900	2 490	Ipacs Szabó Cabernet Franc* Villány - 2019	11 900	2 490
Figula Olaszrizling Balatonfüred-Csopak - 2022	12 900	2 690	Takler Szent-hegyi Kékfrankos Szekszárd - 2019	14 900	2 990
Világi Zöldvelteleni / Grüner Veltliner Helemba - 2022	13 900	2 890	Tűzkő Domb Cuvée (Cabernet Franc - Merlot) Tolna - 2019	16 900	3 490
Yealands Sauvignon Blanc* Marlborough/New Zealand - 2022	13 900	2 890	Pannonhalmi, Pinot Noir Pannonhalma - 2021	16 900	3 490
Zsirai Tokaji Furmint Középhegy Tokaj - 2019	13 900	2 890	Fanova Primitivo Riserva Puglia - 2019/2020	19 900	—
Villa Tolnay Chardonnay Panoráma Balatonfüred-Csopak - 2021	17 900	3 490	St. Andrea, Merengő Egri Bikavér Grand Superior Eger - 2018	26 900	—
Schmelz PICHL POINT Grüner Veltliner Smaragd Wachau/Ausztria - 2021	34 900	—	Gere Kopar Villány - 2019	27 900	5 490
Faiveley, Meursault Burgundia/Franciaország - 2019	34 900	—	Weninger Steiner (kékfrankos) Sopron - 2017	24 900	—
Figula Köves Balatonfüred-Csopak - 2020	69 900	—	Vylyan Dobogó Cabernet Sauvignon selection Villány - 2015	24 900	—
Rozé/Rosé	0,75l	0,15l	Takler Primarius Merlot Szekszárd - 2017	29 900	—
Vylyan Kakas Rosé Villány - 2022	7 490	1 590	Duckhorn Migration Pinot Noir California - 2013	31 900	—
Pátzay Rosé Badacsony - 2022	7 990	1 690	Sauska Cuvée 5 Villány - 2016	66 900	—
Desszert Borok / Dessert wines			Joseph Phelps, Cabernet Sauvignon California - 2018	69 900	—
Serpens Late Harvest Tokaj - 2022	7 990	1 690	Antinori Tignanello Toscana - 2019	69 900	—
Kvaszinger Édes Szamorodni (0,5l) Tokaj - 2018	13 900	2 890	Perliss, The Ravens Cabernet Sauvignon Napa Valley - 2013	139 000	—
Disznókő Aszú 5 puttonyos* (0,5l) Tokaj - 2013	34 900	6 990	Quintessa Napa Valley - 2016	149 000	—

Mentes italok / Without alcohol

Ásványvíz/Üdítő			Magyar Kézműves szörp / Cordial (0,4l)	
Szentkirályi dús (0,33l)	990		Bodza / Elderflower	1 290
Szentkirályi dús (0,75l)	1 490		Málna / Raspberry	1 290
Szentkirályi csendes / still (0,33l)	990		Meggy(cukormentes) / Cherry	1 290
Szentkirályi csendes / still (0,75l)	1 490		Fekete tea / Black tea	1 290
Coca Cola (0,25l)	990		Zöld tea / Green tea	1 290
Coca Cola Zero (0,25l)	990		Magyar Kézműves limonádé / Lemonade (0,4l)	
Fever Tree Tonic Water (0,2l)	1 490		Klasszikus	1 490
Kinley Gyömbér (0,25l)	990		Bodza / Elderflower	1 490
Cappy Alma (0,25l)	990		Málna / Raspberry	1 490
Cappy Narancs (0,25l)	990		Meggy(cukormentes) / Cherry	1 490
Dammann tea			Kávé	
Jázmin	1 390		Espresso, Ristretto, Americano	990
Earl Grey	1 390		Doppio	1 190
4 Fruits Rougers	1 390		Capuccino, Caffé Latte, Espresso Macchiato	1 290

Gin & Tonic

Opera + Fever Tree + Grapefruit	5 490
Tanqueray + Fever Tree + Lemon	4 490
Monkey 47 + Fever Tree + Rosemary	5 990
Caorunn + Fever Tree + Green apple	4 490
Roku + Fever Tree + Cherry	4 490

Alkoholos italok / With alcohol

Pálinka (4cl)	
Kóser Szilva / Kosher Plum	2 990
Kóser Kajszi / Kosher Apricot	2 990
Gyulai Ágyas Cigánymeggy / Sour Cherry	2 990
Gyulai Jonathan Alma / Apple	2 990
Gyulai Illatos Szőlő / Grape	2 990
Árpád Málna / Raspberry	4 990
Agárdi Miraculum Feketecezesznye / Cherry	2 990
Agárdi Prémium Birs / Quince	2 990
Márton és Lányai Nocino Zölddiólikőr / Green Walnut	2 990
Vodka (4cl)	
Grey Goose (French)	2 990
Belvedere (Poland)	2 990
Gin (4cl)	
Opera (London Dry Gin)	2 690
Tanqueray (London Dry Gin)	2 690
Monkey 47 (Black Forest Dry Gin)	4 290
Caorunn	2 690
Roku Suntory	2 690
Rum (4cl)	
Plantation 3 stars (Blanco)	1 990
Diplomatico Exclusiva	2 890
Dictador 20 y	3 690
Ron Zacapa 23 y	4 290
Zacapa Centenario XO	9 990
Whisk(e)y (4cl)	
Johnnie Walker Black Label (Scotch)	2 590
Jameson (Irish)	2 190
Hibiki Harmony Masters Select (Blended)	6 490
Nikka from the Barrel (Japanese Blended)	3 990
Makers Mark (Bourbon)	2 390
Laphroaig 10 Years (Single Malt)	3 790
Tequila (4cl)	
Don Julio Blanco	3 390
Don Julio Anejo (Aged)	3 390
Cognac (4cl)	
Martell VS	2 690
Hennessy Fine de Cognac	7 590
Liquor (4cl)	
Kahlua	1 690
Disarrrono Amaretto	1 690
Frangelico	1 690
Bailey's	1 690
Bitter	
Aperol (8cl)	1 590
Campari (8cl)	2 290
Jagermeister (4cl)	1 590
Martini Bianco (8cl)	1 590
Martini Extra Dry (8cl)	1 590
Unicum (4cl)	1 690
Unicum Riserva (4cl)	2 290
Sör / Beer	
Dreher Gold (0,5l)	1 690
Dreher Gold (0,3l)	1 290
Kosher - Hirschfeld Original Blonde (0,33l)	1 390
Kosher - Hirschfeld Original Amber (glutelin free) (0,33l)	1 490
Kronenbourg Blanc Búza / Wheat Beer (0,33l)	1 290
Heineken 0% (0,33l)	1 090

* Our Sommelier's recommendation / A Sommelier ajánlása

Ask our waiters for take away discount prices / Elvitelre esetén kedvezményes árainkról kérdezze felszolgálóinkat