



ELŐÉTELEK / STARTERS

- ◆ **Házi tepertőkrém lilahagymával, pirítóssal** 1.290,-
Homemade lard spread with red onion and toast
- ◆ **Citrusos lazactatár mascarpone-vel, pirítóssal** 2.390,-
Salmon tartare with mascarpone and toast
- ◆ **Tatárbifsztek** 2.290,-
Beef tartare
- ◆ **Füstölt jércemell mangós-balzsamos tépett salátával** 1.390,-
Smoked pullet breast with mango-balsamic green salad
- ◆ **Grillezett kecskesajt sült padlizsánon aszalt paradicsommal, tortillával** 1.590,-
Grilled goat cheese on eggplant with dried tomatoes and tortilla
- ◆ **Roston sült libamáj sült hagymával, burgonyapürével** 2.890,-
Grilled goose liver with fried onions and mashed potatoes

LEVESEK / SOUPS

- ◆ **Házias kacsahúsleves lúdgége tésztával, kerti zöldségekkel** 990,-
Homemade-style duck soup with noodles and garden vegetables
- ◆ **Erdei gombás szarvasraguleves pikánsan** 990,-
Piquant deer ragout soup with forest mushrooms
- ◆ **Bajai halászlé pontyatkóval, gyufatésztával** 1.790,-
Fish soup Baja style with carp slice and matchstick noodles
- ◆ **Forró bazsalikomos paradicsomleves grillezett kecskesajttal, fokhagymás grissinivel** 890,-
Hot tomato soup with basil, grilled goat cheese and garlic grissini
- ◆ **Hideg citrusos körtekrémleves vaníliafagylalttal, pirított mandulával** 890,-
Citrus-flavored cold pear cream soup with vanilla ice cream and toasted almonds



SALÁTÁK / SALADS



- ◆ **Friss kevert saláta olívaolajjal, balzsamecettel, sült céklával** 720,-
Fresh mixed salad with olive oil, balsamic vinegar and grilled beetroot
- ◆ **Friss kevert saláta joghurtöntettel, sajtkecskékkel** 830,-
Fresh mixed salad with yogurt dressing and diced cheese
- ◆ **Görög saláta** 1.190,-
Greek salad
- ◆ **Cézár jégсалáta választható feltéttel: csirkemell 1.780,- / rákfarkok 1.980,-**
Caesar salad of iceberg lettuce with optional topping: chicken breast / shrimp
- ◆ **Pirított kacsmelicsikok narancsos tépett salátával** 1.890,-
Rosé duck breast on green salad with orange

FŐÉTELEK / MAIN COURSES



- ◆ **Cheeddarral, jalapeñoval töltött csirkemell rántva mézes-szezámós karikaburgonyával** 2.190,-
Fried breaded chicken breast filled with cheddar and jalapeño with honey-sesame potato chips
- ◆ **Vaslapon sült csirkemell joghurtos tépett salátával** 1.790,-
Grilled chicken breast, green salad with yogurt dressing
- ◆ **Parmezános bundában sült csirkemell grillezett paradicsommal, pestós burgonyapürével** 1.970,-
Chicken breast fried in parmesan coat with grilled tomatoes and pesto-mashed potatoes
- ◆ **Grillezett csirkemell libamájjal, kapormártással, hasábburgonyával** 2.990,-
Grilled chicken breast with goose liver, dill sauce and french fries
- ◆ **Rosé kacsamell karamellizált körtével, libamájás burgonyapürével, eper chutney-val** 2.990,-
Rosé duck breast with caramellized pears, goose liver-mashed potatoes and strawberry chutney
- ◆ **BBQ sertésoldalas grillezett békukoricával, steakburgonyával** 2.190,-
BBQ pork ribs with grilled baby corn and country potatoes
- ◆ **Tört paszuly fokhagymás sült sertésoldalással** 1.990,-
Mashed beans with garlic-roasted pork ribs



- ◆ **Óriás bécsiszelet sertésszűzből petrezselymes burgonyával, almakompóttal** 2.290,-
Giant wienschnitzel from pork tenderloin with parsley potatoes and apple compote
- ◆ **Zöldfűszeres kéregben sült sertésszűz grillezett zöldségekkel, steakburgonyával, lilahagymalekvárral** 2.290,-
Pork tenderloin fried in herb-seasoned coat with grilled vegetables, country potatoes and red onion jam
- ◆ **Szaftos szűzminyonok bacon köntösben zöldfűszeres ordával, rókagombamártással, párolt rizszel** 2.590,-
Juicy pork tenderloin mignons in bacon coat with herb-seasoned fresh cheese, chanterelle sauce and steamed rice
- ◆ **Bélszínsteak Kedvessy-módra (libamáj, kapormártás) steakburgonyával** 5.990,-
Beef tenderloin Kedvessy-style (with goose liver and dill sauce) with country potatoes
- ◆ **Bélszínsteak rókagombamártással, karikaburgonyával** 4.490,-
Beef tenderloin with chanterelle sauce and potato chips
- ◆ **Bélszínsteak spárgával, hasábburgonyával és hollandi mártással** . . 5.290,-
Beef tenderloin with asparagus, french fries and hollandaise sauce
- ◆ **Házi bélszínroló nyárson montenegrói burgonyával, BBQ szósszal** 3.890,-
Home-made beef tenderloin rolls on skewer with Montenegro potatoes and BBQ sauce
- ◆ **Vadászpörkölt házi sztrapacskával** 3.190,-
Hunter's stew with home-made strapatchka (potato noodles with sheep cheese)
- ◆ **Egészben sült pisztráng pisztáciakéregben friss salátával, konfitált fokhagymával** 2.790,-
Trout baked in whole in pistachio crust with fresh salad and garlic confit
- ◆ **Pontypatkó rántva petrezselymes burgonyával, tartármártással** .. 2.290,-
Breaded carp slice with parsley potatoes and tartare sauce
- ◆ **Lazacsteak parajos-burgonyás rétesrel, friss salátával, hollandi mártással** 3.890,-
Salmon steak with spinach-potato strudel, fresh salad and hollandaise sauce
- ◆ **Lazacsteak spárgával, pestós burgonyapürével, citrusos mártással** 3.590,-
Salmon steak with asparagus, pesto-mashed potatoes and citrus sauce



VEGETÁRIÁNUS ÉTELEK / VEGETARIAN DISHES



- ◆ Rántott camembert karamellizált almával, jázmin rizszel, eper chutney-val. 1.890,-
Breaded camembert with caramellized apples, jasmine rice and strawberry chutney
- ◆ Grillezett gomolyasajt friss tépett salátával, sült céklával. 1.790,-
Grilled fresh cheese with green salad and fried beetroots
- ◆ Vaslapon sült camembert steakburgonyával, kevert salátával, lilahagymalekvárral 1.790,-
Grilled camembert with country potatoes, green salad and onion jam
- ◆ Rántott padlizsán burgonyapürével, tartármártással. 1.590,-
Fried breaded eggplants with mashed potatoes and tartare sauce

TÉSZTAÉTELEK / PASTA DISHES



- ◆ Paradicsomos-bazsalikomos spagetti parmezánforgáccsal 1.490,-
Spaghetti with tomato-basil sauce and parmesan shavings
- ◆ Pestós spagetti asztalt paradicsommal, olívával, rákfarrakkal 1.990,-
Spaghetti with pesto, shrimps, sun-dried tomatoes and olives
- ◆ Házi gnocchi róka gombamártással, grillezett csirkemell csíkokkal, parmezán forgáccsal. 1.890,-
Homemade gnocchi with chanterelle mushrooms, grilled chicken breast and parmesan shavings
- ◆ Sztrapacska 1.290,-
Strapachka (homemade potato noodles with sheep cheese and bacon)

GYEREKEKNEK / FOR CHILDREN



- ◆ Rántott csirkemell hasáburgonyával/jázminrizszel. 1.290,-
Fried breaded chicken breast with french fries/jasmine rice
- ◆ Rántott trappistasajt hasáburgonyával/jázminrizszel, tartármártással 1.290,-
Fried breaded cheese with french fries/jasmine rice and tartare sauce
- ◆ Paradicsomos spagetti reszelt sajttal 890,-
Tomato spaghetti with cheese
- ◆ Sajtos-tejfölös spagetti. 890,-
Cheese-sour cream spaghetti



KÖRETEK / SIDE DISHES



◆ Hasábburgonya / <i>French fries</i>	460,-
◆ Karikaburgonya / <i>Potato chips</i>	460,-
◆ Steakburgonya / <i>Country potatoes</i>	460,-
◆ Montenegrói burgonya / <i>Montenegro potatoes</i>	490,-
◆ Burgonyapüré / <i>Mashed potatoes</i>	460,-
◆ Petrezselymes burgonya / <i>Parsley potatoes</i>	460,-
◆ Jázminrizs / <i>Jasmine rice</i>	380,-
◆ Grillezett zöldségek / <i>Grilled vegetables</i>	490,-

SAVANYÚSÁGOK / PICKLES



◆ Kovászos uborka / <i>Fermented pickles</i>	350,-
◆ Csemegeuborka / <i>Sweet-and-sour pickles</i>	350,-
◆ Káposztasaláta / <i>Cabbage salad</i>	350,-
◆ Uborkasaláta / <i>Cucumber salad</i>	440,-
◆ Paradicsomsaláta / <i>Tomato salad</i>	440,-

DESSZERTEK / DESSERTS



◆ Somlói galuska csokoládéöntettel és durvára tört pirított dióval . . . <i>Sponge cake dumplings with chocolate sauce and crushed toasted walnuts</i>	890,-
◆ Tiroli almás rétes vaníliafagylattal, csurgatott karamellel <i>Tyrolian apple strudel with vanilla ice cream and drizzled caramel</i>	890,-
◆ Banán split <i>Banana split</i>	990,-
◆ Gundel palacsinta <i>Crêpes Gundel-style (chocolate sauce, walnut, raisins)</i>	870,-
◆ Nutellás palacsinta <i>Crêpes with Nutella</i>	690,-



● VERMUTOK / VERMOUTH

Martini Bianco / Dry / Rosso	790,- / 8 cl
Campari	960,- / 4 cl

● GYOMORKESERŐ / BITTERS

2 CL / 4 CL

Jägermeister	390,- / 780,-
Fernet Branca	440,- / 880,-
Unicum	390,- / 780,-
Unicum Szilva / Unicum Plum	390,- / 780,-

● WHISKY

2 CL / 4 CL

Jim Beam	440,- / 880,-
Ballantines	470,- / 940,-
Jack Daniel's	470,- / 940,-
Jameson	470,- / 940,-
Chivas Regal	810,- / 1.620,-

● KONYAK / BRANDY

2 CL / 4 CL

Metaxa 5*	430,- / 860,-
Martell VS	850,- / 1.700,-

● GIN

2CL / 4 CL

Gordon's Gin	450,- / 900,-
--------------------	---------------

● VODKA

2CL / 4 CL

Bols Vodka	370,- / 740,-
Zubrowka	370,- / 740,-
Finlandia	370,- / 740,-

● TEQUILA

2CL / 4 CL

Tequila Sauza Gold	550,- / 1.100,-
Tequila Sierra Antiquo	600,- / 1.200,-
El Jimador Blanco	600,- / 1.200,-

● RUM

2CL / 4CL

Captain Morgen Spiced	450,- / 900,-
Bacardi Superior	400,- / 800,-

**● LIKŐRÖK / LIQUEURS**

2CL / 4CL

Bailey's	430,- / 860,-
Aperol	340,- / 680,-
Becherovka	390,- / 780,-
Kahlua	600,- / 1.200,-

● PÁLINKÁK / PALINKAS

2CL / 4CL

Cornus hamvas szilva pálinka / Plum	650,- / 1.300,-
Cornus vilmoskörte pálinka / William's pear	650,- / 1.300,-
Cornus mézes ágyas fürtösmeggy likőr / Honey sour cherry liqueur. . .	650,- / 1.300,-
Cornus ágyas fürtösmeggy pálinka / Sour cherry.	650,- / 1.300,-
Cornus kajsziarack pálinka / Apricot	650,- / 1.300,-
Cornus birs pálinka / Quince	650,- / 1.300,-
Cornus málnapálinka / Raspberry	950,- / 1.900,-
Cornus juhfark szőlő pálinka / Juhfark grape.....	650,- / 1.300,-
Panyolai Rubinmeggy pálinka / Ruby Sour Cherry	650,- / 1.300,-
Panyolai Aranyalma pálinka / Golden Apple	650,- / 1.300,-

● CSAPOLT SÖRÖK / DRAFT BEER

0,3L / 0,5L

Dreher.....	400,- / 650,-
-------------	---------------

● ÜVEGES SÖRÖK / BOTTLED BEERS

Dreher világos sör (0,5 l)	600,-
Dreher 24 alkoholmentes / alcohol-free (0,5 l)	600,-
Dreher Egzotikus Citrom alkoholmentes / alcohol-free (0,5 l).....	600,-
HB búzasör / wheat beer (0,5 l)	780,-
Pilsner Urquell (0,33 l)	650,-
Dreher Bak (0,5 l)	700,-

● ÜDÍTŐK / SOFT DRINKS

0,25 L

Coca Cola Coca Cola Light	450,-
Fanta Narancs / Fanta orange Sprite / Sprite.....	450,-
Kinley Gyömbér / Kinley ginger Tonic / Tonic.....	450,-
Burn energiatital / Burn energy drink	600,-
Cappy alma/ narancs / őszibarack / ananász	450,-
/ Cappy juices: apple / orange / peach / pineapple	
Nestea citrom / barack / Nestea lemon / peach	450,-



- **ÁSVÁNYVÍZ / MINERAL WATER** 0,25 L
- Naturaqua szénsavas / sparkling450,-
Naturaqua szénsavmentes / still450,-
- **FRISSÍTŐ LIMONÁDÉK / HOMEMADE LEMONADES** 0,3 L / 0,5 L
- Limonádé / Lemonade 640,- / 890,-
Levendulás limonádé / Lavender lemonade 640,- / 890,-
Mentás limonádé / Mint lemonade 640,- / 890,-
Bodzás limonádé / Elderberry lemonade 640,- / 890,-
Gránátalmás limonádé / Pomegranate lemonade 640,- / 890,-
Kiwis limonádé / Kiwi lemonade 640,- / 890,-
- **KÁVÉK / COFFEE**
- Ristretto400,-
Espresso400,-
Macchiato450,-
Cappuccino450,-
Hosszú kávé / Long black430,-
Caffé latte560,-
Latte Macchiato többféle ízben (kókuszos, mandulás, mézeskalácsos) .690,-
(optional flavours: coconut, almond, gingerbread)
Melange560,-
Jeges kávé / Iced coffee560,-
Coffee orgasm (espresso, Bailey's, mandulaszirup, tejszín, jég) 1.090,-
(espresso, Bailey's, almond syrup, cream, ice)
Ír kávé / Irish coffee880,-
- **FORRÓ ITALOK / HOT DRINKS**
- Tea (választható ízben) / Teas in various flavours400,-
Forró csoki / Hot chocolate480,-

Kedves Vendégeink! Éttermünk tanéterem, ahol felszolgáló- és szakácsstanulók is dolgoznak.
Igyekszünk mindent megtenni a minél zökkenőmentesebb kiszolgálás érdekében.
Az ennek ellenére előforduló esetleges kellemetlenségekért elnézést kérünk.

Dear Guests! Please note that our restaurant employs trainee chefs and waiters as well.
We apologise for any inconveniences that may occur despite our efforts to offer you the best possible service. Thank you for your patience and understanding.