

„Sok földet bejártam, de mégis csak Nógrád tetszik legjobban: hegyeivel, völgyeivel, egyenesre nőtt fáival; itt úgy látom, a füvek zöldebbek, a virágok illata édesebb, mint bárhol másutt a világon. Még a felhő is mintha rózsaszínbe öltözne, amikor átsuhan fölöttünk.”

*„I have been to many places, but still I like Nógrád the most: with its mountains, valleys, trees growing straight; I see the grass greener here, the flowers smell better than anywhere else in the world.
It is as if even the clouds wear pink when they swim over us.”*

Mikszáth Kálmán

ELŐÉTELEK STARTER

Kacsamáj pástétom, zöldalma, hagymalekvár, házi kalács
Duck liver pate, green apple, onion jam, home made wicker cake 5.200 Ft

Angus tatár beefsteak
Angus beef tartare 5.200 Ft

LEVESEK SOUPS

Castellum vargánya krémleves, füstölt szarvas sonka, hajdina popcorn
Castellum porcini cream soup, smoked venison, buckwheat popcorn 2.700Ft

Gyöngytyúk és fácán húsleves, fűrjtojás, májgaluska
Guinea fowl and pheasant soup, liver dumplings, quail egg 2.800 Ft

Hagyományos palócleves
Traditional Palóc soup 3.200 Ft

FŐÉTELEK MAIN COURSES

Juhtúrós sztrapacska, szalonna, újhagyma <i>Ewe cheese strapachka, fried mangalica bacon, home made sour cream, spring onion</i>	3.900 Ft
Garnélás, lazacos udon tészta, cukkini, chili Udon noodles with shrimp and salmon, zucchini, chili	5.900 Ft
Castellum angus marha burger (150 g), sült burgonya <i>Castellum angus burger, french fries</i>	5.600 Ft
Vajhal kapros rákmártásban, gyökérzöldségek, bordás kel, citrom <i>Butterfish in shrimp sauce with dill, roots, pak choi, lemon</i>	5.800 Ft
Csirkemell pankó morzsában, burgonyapüré, füstös coleslaw <i>Panko breaded chicken breast, mashed potatoes, smoked coleslaw</i>	4.900 Ft
Báránylapocka, kávé cékla, polenta, birsalma <i>Lamb shoulder, beetroot with coffee, polenta, quince</i>	5.900 Ft
Kacsamell, hagymás burgonyafánk, káposzta variációk <i>Duck breast, potato donuts with onion, cabbage variations</i>	5.200 Ft
Szarvaspörkölt, zsemlegombóc, házi csalamádé <i>Deer stew, bun dumplings, home made pickles</i>	5.500 Ft
Erdei gombás rizottó, rántott kecskesajt, pekándió Risotto with forest mushrooms, crispy fried goat cheese, pecan nuts	5.800 Ft

FŐÉTELEK MAIN COURSES

Csirkemell steak grillezett zöldségekkel és gombákkal, gorgonzola mártásban <i>Free range chicken breast steak, grill vegetables, mushroom, gorgonzola sauce</i>	5.400 Ft
Angus hátszín steak, édesburgonya, ördögsekér gomba, zöldbors mártás <i>Angus beef sirloin, sweet potato, king oyster mushroom, green pepper sauce</i>	9.900 Ft
Gyermek pankó csirkemell, burgonyapüré <i>Crispy pankó crusted chicken breast, mashed potatoes for kids</i>	2.300 Ft

DESSZERTEK DESSERTS

Csokoládé szuflé, passiógyümölcs, házi vanília fagylalt <i>Chocolate souffle, passion fruit, homemade vanilla ice cream</i>	3.000 Ft
Mák, narancs, sóskaramell morzsa <i>Poppy seeds, orange, salted caramel crumbs</i>	3.000 Ft
Zöldalma, gesztenye, gesztenyeméz, amaréna <i>Green apple, chestnut, chestnut honey, amarena</i>	2.900 Ft

Áraink tartalmazzák az általános forgalmi adót és 10% felszolgálati díjat.
All rates are given in HUF, inclusive of VAT and 10% service charge.



SZEZONÁLIS AJÁNLATUNK

Seasonal menu

Gyömbéres süttők krémleves, kacsamell sonka, zöldalma Ginger pumpkin cream soup, duck breast ham, green apple	2.200 Ft
Préselt malaccsülök sörmártásban, házi sült burgonya, hagymavariációk Smashed pork in beer sauce, home baked potatoes, onion variations	5.500 Ft

Áraink tartalmazzák az általános forgalmi adót és 10% felszolgálati díjat.
All rates are given in HUF, inclusive of VAT and 10% service charge.