

Előételek – Starters:

Füstölt kacsamell carpaccio joghurtos erdei gombával, vegyes salátával, diós grissinivel Smoked duck breast carpaccio, wild mushrooms with yoghurt, mixed salad and walnut grissini (1;2;3)	2.190.-
Lazactatár házi pirítós kenyérrel Salmon tartare with homemade toast (1;2)	1.690.-
Hermelin aszalt szilvás lilahagymalekvárral Hermelin cheese with prune and red onion marmelade (1;4)	1.390.-

Levesek – Soups:

Tárkonyos csibeleves erdei gombákkal, szelídgesztenyével Chicken ragout soup with wild mushrooms and chestnut (1;3;8)	990.-
Libaleves maceszgombóccal, zöldséggel és húsával Goose soup with matzo balls, liver and meat (2;3;8)	900.-
Szegedi gulyásleves tálkában Goulash soup Szeged style served in a bowl (2;3;8)	1.390.-

Főételek – Main courses:

Báránysült véreshurkával töltött gnocchival, vajon pirított bordáskellel Roast lamb, gnocchi filled with bloody loop with roasted Savoy cabbage (1;2;3)	2.990.-
Vaddisznó oldalas pirított rókagombával és szalvétagombóccal Wild boar rib-roast with a fried chanterelle and dumplings (1;2;3)	2.890.-
Szarvasragu tejföllel, zöldségekkel és tepertős burgonyapogácsával Deer stew with sour creme, vegetables and potato scone (1;2;3;8)	2.490.-
„Rácponty” Monarchia Kert módra Roasted carp „Monarchy Garden style” (1;2;6)	2.390.-
Lazackockák sütőtökös házi gnocchival Salmon cubes and home made gnocchi with pumpkin (1;2;3;6)	2.590.-
Csirkemell supreme, aszalt szilvával és ementáli sajttal töltve baconos burgonyapürével Supreme chicken breast filled with prunes and Emmental cheese, mashed potato with bacon (1;2;4)	2.590.-
Csirketekercs diómártással és kéksajtos tagliatellével Chicken roll, walnut sauce and tagliatelle with gorgonzola (1;2;3;9)	2.890.-
Balzsamos céklasaláta szárított szőlővel és sonkával, gomolya sajttal Balmy betroot-salad with a gold raisin, dried ham and cheese (1)	2.590.-
Kacsamell és comb balzsamos fügével és szezámós jázminrizzsel Duck breast and thigh with balmy fig and sesame jasmine rice (2)	2.990.-
Sertésstarja steak parajos burgonya gratin-nel, erdei gomba kivonattal Pork steak, potato gratin with spinach and forest mushroom essence (1;2;3)	2.690.-

Desszertek – Desserts:

Szilvás derelye mákhabbal

Plum ravioli with poppy seed mousse

(1;2;3)

990.-

Gesztenyés creme brulée sütőtök kompóttal

Chestnut crème brulée, with pumpkin compote

(1;3)

990.-

Reszelt túrós pite édes tejföllel

Curdy pie with sweet sour creme

(1;2;3)

990.-

Mákos képviselőfánk narancs coulis-val, kandírozott narancssal

Vanilla cream puff with poppy seed, orange coulis and candied orange

(1;2;3)

990.-

Savanyúságok, saláták – Salad

Vegyes savanyúság

Mixed pickles

(4)

700.-

Tejfölös uborkasaláta

Cucumber salad with sour cream

(1)

700.-

Kevert saláta joghurtos vagy mustáros öntettel

Fresh mixed salad with yoghurt or mustard dressing

(1)

700.-

Ajánlott szervizdíj: 10% Service charge: 10%

1. Laktóz/ Mléko/ Laktoza/ Лактоза/Lactose
2. Glutén/ Lepek/ Gluten/ Глютин/Gluten
3. Tojás/ Vejce/ Jajko/ Яйцо/Egg
4. Sulfit/ Siřčítany/ Siarczynu/ Сульфит/Sulphite
5. Mustár/ Hořčice/ Musztarda/ Горчица/Mustard
6. Hal/ Ryby/ Ryba/ Рыба/Fish
7. Rák/ Korýši/ Rakowce/ Рак/Crab
8. Zeller/ Celer/ Seler/ Сельдерей/Celery
9. Dió/Vlašský ořech/грецкий орех/ Walnut