






ELŐÉTEL

Appetizer

- MAGYAR TARKA HÁTSZÍN TATÁR**, kapri, torma, rukkola, író || **4800.-**
Hungarian beef sirloin tartar, capers, horseradish, rucicola, buttermilk
Kérésre laktóz- és gluténmentesen. | Lactose and gluten free on request.
- PECSENYE KACSAMÁJ MOUSSE**, **4700.-**
meggy, mogyoró, madagaszkári étcsokoládé ||
Duck liver mousse, sour cherry, hazelnuts, chocolate from Madagascar
Kérésre gluténmentesen. | Gluten free on request.
- FÜSTÖLT PISZTRÁNG**, kaviár, burgonya, lardo || **4800.-**
Smoked trout, caviar, potatoes, lardo
- SÜTŐTŐK**, mangó, peppadew, tojás hab |||| **3900.-**
Pumpkin, mango, peppadew, whip

LEVES

Soup

- SÁFRÁNYOS HALLEVES**, fekete tőkehal, kaviár, ánizskömény || **3600.-**
Fish soup with saffron, saithe, caviar, anise cumin
- ÁZSIAI MARHAHÚSLEVES**, hátszín, tojás, pak choi ||| **3600.-**
Asian beef soup, sirloin, egg, pak choi

FŐÉTEL

Main course

- CUKKINI**, füstölt tojás, harissza, labneh, matuzsálem sajt || **5600.-**
Zucchini, smoked egg, harissa, labneh, aged cheese
- ANGUS MARHANYAK**, gőzgombóc, tejfölös uborkasaláta **6800.-**
Angus beef neck, steam dumplings, cucumber salad with sour cream
- FOGAS**, zeller, zöldalma, csiperke || **7600.-**
Pike-perch, celeriac, green apple, champignon
- KENDERMAGOS JÉRCE**, cheddar, karfiol, sárfány **6700.-**
Hemp seed pullet, cheddar, cauliflower, saffron
- MANGALICA SZŰZ**, lecsó, házi kenyér || **7600.-**
Mangalitsa tenderloin, letcho, home made bread
- ANGUS BÉLSZÍN 180gr**, burgonyapüré || **17 800.-**
Angus tenderloin 180g, mashed potatoes

ROSSINI: 21 600.-
CAFE DE PARIS: 19 600.-

étteremvezető: **LIZSICSÁR MIKLÓS** chef: **KOLLÁR ENDRE**

Kedves Vendégeink! Ételeink allergiát és intoleranciát okozó összetevői közül a laktóz és gluténmentes ételeinket jelöléssel láttuk el. Amennyiben allergiája vagy érzékenysége van valamilyen más étellel, alapanyaggal, itallal szemben, azt kérjük előre jelezze. A számla végösszege tartalmazza a jogszabályokban előírt ÁFA-t, és a 15% javasolt szervízdíjat. Az árak forintban értendők.

Dear Guest! Among the ingredients that cause allergies and intolerances in our foods, we have labeled our lactose and gluten-free courses. Should you have an allergy or sensitivity to any food, ingredients or beverage, please indicate it to us in advance. The total bill includes the VAT and a 15% service charge, which will be added to your bill. The prices are in HUF.

ST. ANDREA
RESTAURANT
—
BUDAPEST



DESSZERT

Dessert

"ALMÁS PITE"

„Apple pie“

3600.-

GESZTENYE, Dulcey csokoládé, narancs 3600.-

Chestnut, Dulcey chocolate, orange

ZALAI ALUDTTEJES PRÓSZA

“Prósza”

- traditional Hungarian dessert from Zala

3600.-

MAGYAR SAJTOK | ☞ |

Hungarian cheese selection

4500.-

ST.ANDREA

RESTAURANT

BUDAPEST

— Grand Superior Menü —

Grand Superior Menu

Dámvad terrine



Fallow deer terrine

Kacsamáj

CÉKLA, FÜSTÖLT SZARVAS SZÍV ||

Duck liver, beets, smoked venison heart

Tokhalkaviár

TEJ ||

Sturgeon caviar, milk

Gím borjúgerinc

CSICSÓKA, PRANA CHAI ||

Saddle of venison, Jerusalem artichoke, Prana Chai

Körte

VERJUS, VANÍLIA ||

Pear, verjus, vanilla

Mangó

PASSIÓGYÜMÖLCS, BASMATI RIZS ||

Mango, passion fruit, Basmati rice

A menü ára

Menu price

38 500.-



Bor- és pezsgópárosítással

with wine & champagne pairing

+21 500.-

A menük rendelését az egész asztaltársaság részére javasoljuk. Köszönjük megértésüket. Vegetáriánus opciók, illetve allergiát és intoleranciát okozó összetevők tekintetében kérjük érdeklődjön a felszolgálónál.

We suggest in ordering the menu for all guests at the table. Thank you for your understanding. Please ask the waiter about vegetarian options, ingredients and allergies.

ST. ANDREA
RESTAURANT
—
BUDAPEST