

TRAKTOR

RESTAURANT & BAR



ÉTLAP ÉS ITALLAP

ÉTLAP

Előételek	Ft	Levesek, saláták	Ft
Céklatavár (V,G,L) wasabi krém, marinált sárgacékla, édesburgonya chips	2250	Burgonyakrémleves (G,L) melegen füstölt lazac, kurkuma, kapor	1500
Szent Jakab kagyló (G,L) húsos szalonna, kolbászmorzsa, uborka kimchi	3350	Gombaerőleves (G,L,V) mungóbabcsíra, koriander, lime	1300
Marhatatár (L) sós citrom, kapribogyó, szardellás majonéz	2950	Leveles zöldsaláták paradicsommal (G,L,V) lilakáposzta, citrus dresszing	1300
Kacsamáj terrine almák, lilahagymalekvár, pirított kalács	3550	Római saláta citromos majonézzel (G,L,V) édesburgonya chips, quinoa, zöldborsócsíra	2350 + 950
Rostlapon sült polipláb (G,L) paradicsomos lencsesaláta, koriander	3550		
Osztriga trilógia (G,L) zöldalma-uborka, "Bloody Mary", chiliszósz	3950		
+ sibirskaya kaviár topping	+1250		
Kézműves kenyér olívaolaj	850		
Magyar klasszikusok	Ft	Traktor kedvencek	Ft
Mangalica sonka ízelítő körözött, kovászos kenyér	2730	Grillezett kecskesajt (V) céklás árpagyöngyirizzottóval, áfonyával, zöldborsócsírával	3170
Gulyásleves reszelt tészta	2130	Pecsenye kacsamell mézes, ötfűszeres mázzal (G,L) édesburgonyával, lilakáposztával, mentával	4570
Paprikás csirke galuska	3530	Lávakövön sült sertésszűz (G,L) pirított burgonyával, póréhagymával, mustáros aiolival	3970
Rántott tanyasi csirke petrezselymes burgonya, ecetes zöldsaláta	3730	Szarvas bélszín (G) grillezett polentával, balzsamecetes céklával, fodros kellel	7550
		Rostlapon sült lazacfilé (G) sóban sült zellerrel, bébi spenóttal, diópesztóval	5570



ÉTLAP

Zöldségek a farmról	Ft	Grill ételek	Ft
Sóban sült sárgarépa (G,L,V) mungóbab, curry szósz, friss koriander	1300	Tanyasi csirke (G,L) citrom, gyömbér	2450
Serpenyőben sült maestro burgonya (G,L,V) póréhagyma, mustáros aioli, kapribogyó	1300	BBQ sertésoldalas (G,L) káposztasaláta	3950
Paszternák és cékla (G,V) fodros kel, kèksajt, pirított dió	1300	Báránfartó (G,L) fehérbab, chimichurri	4850
Sütőben sült fűszeres édesburgonya (G,L,V) lilakáposzta, kalamata, menta	1300	N.Y. Strip 220 g, argentin gombamártás, sült hagyma	7450
Citromos árpagyöngy rizottó (V) lávakövön sült gomba, parmezán, bazzsalikom	1300	Rib eye 350 g, ausztrál (G,L) spenót, BBQ szósz	11.500
Traktor kedvenc (L,V) pankó morzsában sült zeller, Sriracha majonéz, reszelt torma	1300	Egészben sült pizstráng (G,L) paradicsom salsa	3950
		Egész tengeri süllő kb. 600g (G) petrezselymes vaj	7550
		Desszertek	Ft
		Citromos-túrós krémes pohárban ananász, menta, pekándió	1300
		Crème brûlée erdei gyümölcsök, gyömbéres keksz	1300
		Kávés és csokoládé kávés mousse, étcsokoládés piskóta, mandarin	1500
		Vegán csokoládétorta (G,L,V) körte kompót, céklapor	1500
		Sajtzselítő (G,V) gyümölcs chutney-val	2950

Kedvenc tengeri
finomságaink grillezve két
személyre Ft

Egész durbincs 1 db,
Vörös tonhal filé 100 g,
Szent Jakab kagyló 2 db,
Garnélafarok 4 db,
Kalamári 4 db (G)
paradicsom salsa, petrezselymes vaj,
kevert saláta, kétféle farm zöldség 18.950

Az árak forintban értendők és tartalmazzák az ÁFA-t.
A számla végösszege 12% szervízdíjat tartalmaz.

TRAKTOR
RESTAURANT & BAR

Barfood	Ft
Osztriga a Budaörsi Halpiacról	750 / 1400
Isigny, Gillardeau, Utah Beach	/ 950
Olívbogyó válogatás fűszeres magok	950
Körözöttes piritós mangalica sonka	750
Kacsamájás mini kalács almapüré, lilahagymalekvár	1350
Sajtizelítő gyümölcs chutney	2950

Fehérbor és rozé	pohár 0,15 L	üveg 0,75 L
Villa Tolnay Pinot Gris 2018	1300	6500
Konyári Fecske 2018/2019	1180	5900
Káli Kövek Rizling 2018	1380	6900
Domaine Fèvre Chablis 2018	2700	13.500
Anonym Frazír-Budai Sauvignon Blanc 2019	1380	6900
Matua Sauvignon Blanc 2018	2400	12.000
Francis F. Coppola Chardonnay 2014	2900	14.500
Sauska Chardonnay Birs 2016/2017	2180	10.900
Gizella Furmint 2018	1700	8500
Sauska Furmint 2019	1580	7900
Sauska Rosé 2019	1380	6900
Aszú	pohár 0,15 L	üveg 0,75 L
Naár Tokaji Aszú 5 Puttonyos	3100	15.500

Vörösbor	pohár 0,15 L	üveg 0,75 L
Etyeki Kúria Pinot Noir 2017	2300	11.500
Skizo Hegyeink Cabernet Franc 2017	1700	8500
Heimann Kékfrankos 2017	1300	6500
Ikon Shiraz 2017	1380	6900
Sauska Cabernet Sauvignon 2016	1780	8900
Kiss Gábor 364 Rouge 2018/2019	1500	7500
Sauska Cuvée 7 Siklós 2016	3800	19.000
Alta Vista Terroir Selection Malbec 2013	2700	13.500
Lopez de Haro Rioja Gran Reserva 2011	3500	17.500
Quinta da Romaneira Riserva 2008/2009	6600	33.000
Chateau Palmer Alter Ego De Palmer 2014	9000	45.000
Sauska Cuvée 5 2012/2014	13.000	65.000

Champagne és pezsgő	pohár 0,1 l	üveg 0,75 L / 1,5 L
Kreinbacher Brut Classic		12.900
Furlan Prosecco DOCG Magnum 1,5L	1300	19.500
Sauska Brut Magnum 1,5L	1750	26.000
Taittinger Comtes de Champagne Blanc de Blancs GC 2007		65.000
KRUG Grande Cuvée		84.000
Louis Roederer Brut Premier		25.000
Louis Roederer Brut Premier Magnum 1,5L		35.000



Taittinger Brut Reservé Magnum 1,5L	35.000
Taittinger Folies de la Marquetterie	30.000
Ruinart Blanc de Blancs	33.000
Veuve Clicquot Rosé Magnum 1,5L	45.000
Veuve Clicquot Rosé	25.000
Louis Roederer Cristal	99.000
Bottega Millesimato Brut 2018	1050 7900

Philipponat Royal Reserve Non Dosé Magnum 1,5L	35.000
---	--------

*Napi magnum champagne
és pezsgő ajánlatunkról érdeklődjön
felszolgálóinknál!*

Gin 'n' Tonic Ft

Tanqueray Fentimans Grapefruit Tonic, citromfű, grapefruit, grapefruit bitter	2490
---	------

Hendricks Fever Tree Tonic, uborka, uborka bitter, rózsabors	3090
--	------

Gin Mare 1724 Tonic, bazsalikom, koktélpáradicsom, citrom bitter	3770
--	------

Monkey 47 Fentimans Tonic, lime, rozmarying	3590
--	------

Nikka Coffey Gin Fentimans Oriental Yuzu Tonic, citrom, friss boróka	3990
--	------

Traktor signatures Ft

Lychee Bomb Tanqueray, Kwai feh, házi vanília, bazsalikom, lime, Fever Tree Tonic	2490
---	------

Mexican Fever Patron, cukorszirup, lime, szeder, Angostura, menta, szóda	2690
--	------

Sweet Jack Jack Daniel's, mézvíz, lime, körte	1890
--	------

Vanilla Elixir Russian Standard Original, vanília szirup, zöld Tabasco, maracuja, tojásfehérje	2590
---	------

Klasszikus koktélok Ft

Aperol Spritz Aperol, Bottega Prosecco, szóda	1690
--	------

Hugo Bottega Prosecco, St. Germain, rozmarying, menta, lime, szóda	1690
--	------

Matusalem Mojito Matusalem 7 yrs, cukor, lime, menta, Angostura bitter, szóda	1890
---	------

Whisky Sour Maker's Mark, házi vanília szirup, citrom, tojásfehérje, csokoládé bitter	1990
---	------

Negroni Campari, Tanqueray, Punt e Mes Carpano, narancs bitter	1690
--	------

French 47 Hendrick's, lime, cukor, Sauska Brut	3190
---	------

Cosmopolitan Russian Standard, Cointreau, lime, áfonyalé, narancs bitter	1690
--	------

Espresso Martini Russian Standard, Kahlúa, espresso, vanília	1690
--	------

Moscow Mule Russian Standard, Fever Tree Ginger Beer, lime, Angostura	1690
---	------

Az árak forintban értendők és tartalmazzák az ÁFA-t.
A számla végösszege 12% szervízdíjat tartalmaz.

TRAKTOR
RESTAURANT & BAR

Csapolt sörök Ft

Heineken 0,25 L	690
Soproni IPA 0,3 L	690

Üveges sörök 0,33 L

Monyo Schatzi búzasör	1490
Monyo Fat Cat lager	1390
Monyo Flying Rabbit IPA	1490
Guinness	1790
Heineken 0.0°%	790

Röviditalok 4 cl**VODKA**

Russian Standard Original	990
Grey Goose	2000
Beluga Noble Vodka	1990
Ciroc Vodka	2190

TEQUILA

Patron Reposado	2390
Patron Silver Tequila	2390
Patron XO Cafe	1890

RUM

Matusalem 7 éves	1390
Angostura 1919	2290
Diplomatico Reserva	2650
Dictador 20 éves	2890
Ron Zacapa Rum 23 éves	2990

COGNAC, ARMAGNAC

Remy Martin V.S.O.P.	2590
Hennessy XO Cognac	6290

PÁLINKA 4 cl

Agárdi Miraculum Kajszibarack	1790
Agárdi Premium Cigánymeggy	2390
Agárdi Miraculum Szilva	1690
Márton és Lányai Málna	3390
Márton és Lányai Irsai Olivér Szőlő	2390

WHISKEY

Bushmills Original	1290
Glenfiddich 12 éves	2590
Laphroaig Islay Malt 10 éves	1890
Glenmorangie Malt 18 éves	3790
Knob Creek Rye	1890
Maker's Mark	1390
Jack Daniel's	1390
Hibiki Harmony	4290
Nikka From The Barrel	2790

GIN

Tanqueray	1290
Hendrick's	1990
Monkey 47	3190
Gin Mare	2190
Nikka Coffey Gin	2590
Opera Gin Budapest	1490

VERMUT

Noilly Prat Dry	1350
Punt e Mes Carpano Vermut	1480

APERITIFEK ÉS LIKŐRÖK

Campari	890
Aperol	950
Sambuca Ramazotti	1090
Unicum	990
Jägermeister	1090
Bailey's	1250



Házi készítésű italok	0,5 L
Limonádé	990
Maracuja-koriander frissítő	1390
Körte-bazsalikom frissítő	1390
Áfonya-gyömbér frissítő	1390
Házi jeges tea	890
Frissen facsart narancslé	390 / dl
Hazai piac almalé	200 / dl

Ásványvíz	Ft	
Acqua Panna	0,25 L	0,75 L
	800	1200
San Pellegrino	0,25 L	0,75 L
	800	1200
Uborkás víz	1 L	
	590	

Szénsavas termékek	Ft	
Fever Tree Tonic	200 ml	890
Fever Tree Ginger Beer	200 ml	890
Fever Tree Madagascan Cola	200 ml	790
Fentimans Victorian Lemonade	275 ml	1150
Fentimans Grapefruit Tonic	125 ml	690

Energiaital	Ft
Red Bull	990

Kávé	Ft
Ristretto	450
Espresso	450
Lungo	450
Macchiato	500
Cortado	500

Cappuccino	550
Flat white	790
Caffe latte	650
Americano	450
Espresso tonic	1190

Szálas tea válogatás Ft

Tea válogatás	690
---------------	-----

Aktuálisan választható kínálatunkról kérdezze felszolgáló kollégáinkat!

Az árak forintban értendők és tartalmazzák az ÁFA-t.
A számla végösszege 12% szervízdíjat tartalmaz.

TRAKTOR
RESTAURANT & BAR



TRAKTOR

RESTAURANT & BAR



MENU & DRINKS

MENU

Starters	Huf	Soups, salads	Huf
Beetroot tartare (G,L,V) wasabi cream, marinated golden beets, sweet potato chips	2250	Creamy potato soup (G,L) hot smoked salmon, turmeric, dill	1500
St. Jacob scallops (G,L) meaty bacon, sausage crumble, cucumber kimchi	3350	Mushroom soup (G,L,V) mung bean sprouts, cilantro, lime	1300
Beef tartare (L) salty lemon, capers, anchovy mayonnaise	2950	Leafy green salad with tomatoes (G,L,V) red cabbage, citrus dressing	1300
Duck liver terrine apple, red onion jam, toasted brioche	3550	Romaine salad with citrus mayonnaise (G,L,V) sweet potato chips, quinoa, green pea sprouts	2350 + 950
Grilled octopus (G,L) tomato and lentil salad, cilantro	3550		
Oyster trio (G,L) green apple-cucumber, „Bloody Mary”, chili sauce	3950		
+ sibirskaya caviar topping	+1250		
Artisan bread olive oil	850		
Hungarian classics	Huf	Signature dishes	Huf
Mangalitsa ham selection Hungarian Liptauer, sourdough bread	2730	Grilled goat's cheese (V) with beetroot pearl barley risotto, cranberries, green pea sprouts	3170
Goulash soup grated pasta	2130	Roasted duck breast with honey and five-spice glaze (G,L) sweet potato, red cabbage, mint	4570
Chicken paprikash egg noodle dumplings	3530	Pork tenderloin grilled on a lava stone (G,L) with roasted potatoes, leek, mustard aioli	3970
Breaded farm chicken potatoes with parsley, green salad with vinaigrette	3730	Venison tenderloin (G) with grilled polenta, balsamic vinegar beets, curly kale	7550
		Grilled salmon fillet (G) with salt-baked celeriac, baby spinach, walnut pesto	5570



MENU

Farm fresh vegetables	Huf	From the grill	Huf
Salt-baked carrot (G,L,V) mungo beans, curry, cilantro	1300	Farm raised chicken (G,L) with lemon, ginger	2450
Pan-roasted maestro potatoes (G,L,V) leek, mustard aioli, capers	1300	BBQ pork ribs (G,L) cabbage salad	3950
Parsnips and beets (G,V) curly kale, blue cheese, toasted walnuts	1300	Lamb rump steak (G,L) white beans, chimichurri	4850
Oven-baked seasoned sweet potato (G,L,V) red cabbage, Kalamata olives, mint	1300	N.Y. Strip 220 g, Argentinian mushroom sauce, baked onion	7450
Lemon barley risotto (V) lava stone roasted mushrooms, parmesan, basil	1300	Rib eye 350 g, Australian (G,L) spinach, BBQ sauce	11.500
Traktor's favorite (L,V) celery baked in panko bread crumbs, Sriracha mayonnaise, grated horseradish	1300	Whole trout (G,L) tomato salsa	3950
		Whole sea bass 600g (G) parsley butter	7550
Seafood platter for two	Huf	Desserts	Huf
Whole sea bream 1 pc, Bluefin tuna fillet 100 g, St. Jacob scallops 2 pcs, Prawns 4 pcs, Calamari 4 pcs (G) tomato salsa, parsley butter, mixed salad, pick two of our farm vegetables	18.950	Lemon and cottage cheese cream cup pineapple, mint, pecans	1300
		Crème brûlée forest fruits, ginger biscuit	1300
		Coffee and chocolate coffee mousse, dark chocolate sponge, mandarin	1500
		Vegan chocolate cake (G,L,V) pear compote, beetroot powder	1500
		Cheese plate (G,V) fruit chutney	2950

Our prices are in HUF, include VAT.
The bill will include an additional 12% service charge.

Barfood	HUF
Oysters from The Fishmarket (Budaörs)	750 / 1400
Isigny, Gillardeau, Utah Beach	/ 950
Mixed olives spiced nuts	950
Toast with Hungarian Liptauer mangelitsa ham	750
Duck liver with mini brioche apple puree, red onion jam	1350
Cheese plate fruit chutney	2950

White wine and rosé	glass 150 ml	bottle 750 ml
Villa Tolnay Pinot Gris 2018	1300	6500
Konyári Fecske 2018/2019	1180	5900
Káli Kövek Rizling 2018	1380	6900
Domaine Févre Chablis 2018	2700	13.500
Anonym Frazír-Budai Sauvignon Blanc 2019	1380	6900
Matua Sauvignon Blanc 2018	2400	12.000
Francis F. Coppola Chardonnay 2014	2900	14.500
Sauska Chardonnay Birs 2016/2017	2180	10.900
Gizella Furmint 2018	1700	8500
Sauska Furmint 2019	1580	7900
Sauska Rosé 2019	1380	6900

Aszú	glass 150 ml	bottle 750 ml
Naár Tokaji Aszú 5 Puttonyos	3100	15.500

Red wine	glass 150 ml	bottle 750 ml
Etyeki Kúria Pinot Noir 2017	2300	11.500
Skizo Hegyeink Cabernet Franc 2017	1700	8500
Heimann Kékfrankos 2017	1300	6500
Ikon Shiraz 2017	1380	6900
Sauska Cabernet Sauvignon 2016	1780	8900
Kiss Gábor 364 Rouge 2018/2019	1500	7500
Sauska Cuvée 7 Siklós 2016	3800	19.000
Alta Vista Terroir Selection Malbec 2013	2700	13.500
Lopez de Haro Rioja Gran Reserva 2011	3500	17.500
Quinta da Romaneira Riserva 2008/2009	6600	33.000
Chateau Palmer Alter Ego De Palmer 2014	9000	45.000
Sauska Cuvée 5 2012/2014	13.000	65.000

Champagne	glass 100 ml	bottle 750 ml / 1500 ml
Kreinbacher Brut Classic		12.900
Furlan Prosecco DOCG Magnum 1,5L	1300	19.500
Sauska Brut Magnum 1,5L	1750	26.000
Taittinger Comtes de Champagne Blanc de Blancs GC 2007		65.000
KRUG Grande Cuvée		84.000
Louis Roederer Brut Premier		25.000
Louis Roederer Brut Premier Magnum 1,5L		35.000



Taittinger Brut Reservé Magnum 1,5L	35.000
Taittinger Folies de la Marquetterie	30.000
Ruinart Blanc de Blancs	33.000
Veuve Clicquot Rosé Magnum 1,5L	45.000
Veuve Clicquot Rosé	25.000
Louis Roederer Cristal	99.000
Bottega Millesimato Brut 2018 1050 7900	
Philipponat Royal Reserve Non Dosé Magnum 1,5L	35.000
<i>Ask our staff regarding the daily magnum champagne selection.</i>	

Gin 'n' Tonic Huf

Tanqueray Fentimans Grapefruit Tonic, lemon- grass, grapefruit, grapefruit bitter	2490
Hendricks Fever Tree Tonic, cucumber, cucumber bitter, pink pepper	3090
Gin Mare 1724 Tonic, basil, cherry tomato, lemon bitter	3770
Monkey 47 Fentimans Tonic, lime, rosemary	3590
Nikka Coffey Gin Fentimans Oriental Yuzu Tonic, lemon, fresh juniper	3990

Traktor signatures Huf

Lychee Bomb Tanqueray, Kwai feh, homemade vanilla, basil, lime, Fever Tree Tonic	2490
--	------

Mexican Fever Patron, sugar syrup, lime, blackberry, Angostura, mint, soda water	2690
Sweet Jack Jack Daniel's, hydromel, lime, pear	1890
Vanilla Elixir Russian Standard Original, vanilla syrup, green Tabasco, passion fruit, egg white	2590

Classic cocktails Huf

Aperol Spritz Aperol, Bottega Prosecco, soda water	1690
Hugo Bottega Prosecco, St. Germain, rosemary, mint, lime, soda water	1690
Musalem Mojito Musalem 7 yrs, sugar, lime, mint, Angostura bitter, soda water	1890
Whisky Sour Maker's Mark, homemade vanilla syrup, lemon, egg white, chocolate bitter	1990
Negroni Campari, Tanqueray, Punt e Mes Carpano, orange bitter	1690
French 47 Hendrick's, lime, sugar, Sauska Brut	3190
Cosmopolitan Russian Standard, Cointreau, lime, cranberry juice, orange bitter	1690
Espresso Martini Russian Standard, Kahlúa, espresso, vanilla	1690
Moscow Mule Russian Standard, Fever Tree Ginger Beer, lime, Angostura	1690

Our prices are in HUF, include VAT.
The bill will include an additional 12% service charge.

Draught beer Huf

Heineken 250 ml	690
Soproni IPA 300 ml	690

Bottled beer 330 ml

Monyo Schatzi wheat beer	1490
Monyo Fat Cat lager	1390
Monyo Flying Rabbit IPA	1490
Guinness	1790
Heineken 0.0°%	790

Spirits 40 ml**VODKA**

Russian Standard Original	990
Grey Goose	2000
Beluga Noble Vodka	1990
Ciroc Vodka	2190

TEQUILA

Patron Reposado	2390
Patron Silver Tequila	2390
Patron XO Cafe	1890

RUM

Matusalem 7 yrs	1390
Angostura 1919	2290
Diplomatico Reserva	2650
Dictador 20 yrs	2890
Ron Zacapa Rum 23 yrs	2990

COGNAC, ARMAGNAC

Remy Martin V.S.O.P.	2590
Hennessy XO Cognac	6290

PÁLINKA 40 ml

Agárdi Miraculum Apricot	1790
Agárdi Premium "Gipsy" Sour Cherry	2390
Agárdi Miraculum Plum	1690
Márton és Lányai Raspberry	3390
Márton és Lányai Irsai Olivér Grape	2390

WHISKEY

Bushmills Original	1290
Glenfiddich 12 yrs	2590
Laphroaig Islay Malt 10 yrs	1890
Glenmorangie Malt 18 yrs	3790
Knob Creek Rye	1890
Maker's Mark	1390
Jack Daniel's	1390
Hibiki Harmony	4290
Nikka From The Barrel	2790

GIN

Tanqueray	1290
Hendrick's	1990
Monkey 47	3190
Gin Mare	2190
Nikka Coffey Gin	2590
Opera Gin Budapest	1490

VERMUT

Noilly Prat Dry	1350
Punt e Mes Carpano Vermut	1480

APERITIFS AND LIQUEURS

Campari	890
Aperol	950
Sambuca Ramazotti	1090
Unicum	990
Jägermeister	1090
Bailey's	1250



*Our prices are in HUF, include VAT.
The bill will include an additional 12% service charge."

Homemade drinks		500 ml
Lemonade		990
Passion fruit-cilantro refresher		1390
Pear-basil refresher		1390
Blueberry-ginger refresher		1390
Homemade ice tea		890
Freshly squeezed orange juice	100 ml	390
Cold pressed apple juice	100 ml	200

Mineral water		Huf
Acqua Panna	250 ml 800	750 ml 1200
San Pellegrino	250 ml 800	750 ml 1200
Uborkás víz	1000 ml 590	

Sparkling refresher		Huf
Fever Tree Tonic	200 ml	890
Fever Tree Ginger Beer	200 ml	890
Fever Tree Madagascan Cola	200 ml	790
Fentimans Victorian Lemonade	275 ml	1150
Fentimans Grapefruit Tonic	125 ml	690

Energy drink		Huf
Red Bull		990

Coffee		Huf
Ristretto		450
Espresso		450
Lungo		450
Macchiato		500
Cortado		500

Cappuccino	550
Flat white	790
Caffe latte	650
Americano	450
Espresso tonic	1190

Leaf tea selection		Huf
Tea selection		690

Regarding our tea selection, please, ask our waiters.

