

## HIDEG ELŐÉTEL

COLD STARTERS / KALTE VORSPEISEN

### Házi gravlax lazac, balsamos saláta, lágytojás

LG 1 990 HUF

Home-made Gravlax Salmon, Balsamic Salad, soft boiled egg

Hausgemachte Graved Lachs (Gravlax), Salat mit Balsamessig, weich gekochtes Ei

### Vaslapon sült gombák, grillezett sült edami sajt

VG 1 590 HUF

Mushrooms roasted on a Hot Iron Plate, grill smoked Edam Cheese

Auf eiserner Platte gebratene Pilzköpfe, gegrillter, geräucherter Edamkäse

## LEVES

SOUP / SUPPEN

### Vargánya krémleves tejszínnel, Pármái sonka chips

G 990 HUF

Creamy Bolete Mushroom Soup, Parma Ham Chips

Steinpilz Cremesuppe mit Sahne, Parmaschinken-Chips

### Kapros őzragu leves, buronyagombócokkal

1 190 HUF

Dill Venison Ragout Soup with Potato Dumplings

Hirschragoutsuppe mit Dill und Kartoffelknödel

### Forró Bloody Mary, ropogós zeller

VLG 890 HUF

Hot Bloody Mary, Crispy Celery

Heiße Bloody Mary mit knuspiger Sellerie

## KÍMÉLŐ, VEGETÁRIÁNUS

GENTLE AND VEGETARIAN MEALS / SCHONENDE, VEGETARISCHE SPEISEN

### 4 sajtos krémes gnocchi, dió, bazsalikom

V 1 790 HUF

Creamy-Four Cheese-Gnocchi with Walnut, Basil

Cremige Gnocchi mit 4 Käsesorten, Walnüssen und Basilikum

### Vargányás rizottó, aszalt paradicsom, pisztácia, cukkini

VLG 1 890 HUF

Bolete Mushroom Risotto, Dried Tomatoes, Pistachio, Zucchini

Steinpilz Risotto, getrockneten Tomaten, Pistazie, Zucchini

## FŐFOGÁS

### MAIN COURSE / HAUPTGERICHTE

- Feketeszezám-üvegben sült harcsasteak, parajos risotto** 2 190 HUF  
*Catfish Steak roasted in Black Sesame Glass, Spinach Risotto*  
*Gebratenes Wels Steak in schwarzem Sesamglas, Risotto mit Spinat*
- Egész tengeri sügér (branzino) citrommal és petrezselyemmel, finomfüves jázmin rizs** LG 2 350 HUF  
*Whole Sea Bass (Branzino) with Lemon and Parsley, Jasmin Rice with fine Herbs*  
*Ganzer Seebarsch (Branzino) mit Zitrone und Petersilien, Jasmin Reis mit Feingewürzen*
- Fokhagymás csirkemelcsíkok, gazdag zöldsaláta** LG 2 190 HUF  
*Garlic Chicken Breast Stripes, Rich Green Salad*  
*Hähnchenbruststreifen mit Knoblauch, reich grüner Salat*
- Parmezános csirkemell, vaslapon sült burgonya, zöldfűszeres tejföl** 2 290 HUF  
*Chicken Breast with Parmesan, Potato on a hot Iron Plate, Sour-Cream with Herbs*  
*Hähnchenbrust mit Parmesan, auf eisener Platte gebratene Kartoffeln, Rahm mit Kräutern*
- Bőrén sült kacsamell, Merlot szilva, paradicsomos jázmin rizs** LG 3 150 HUF  
*Duck Breast Roasted on its own Skin, Merlot Plum and Tomato Jasmin Rice*  
*Auf eigener Haut gebratene Entenbrust, Merlotpflaume, Jasmin Reis mit Tomaten*
- Óriás bécsi (18 dkg) szűzből, hasáburgonya, fokhagymás uborka saláta** L 2 990 HUF  
*Giant Vienna-Style Cutlet (180 gr.) from Tenderloin, Fries, Cucumber Salad with Garlic*  
*Riesiges Wiener Schnitzel (180 Gr.) aus Lendenstück, mit Pommes und Knoblauch-Gurkensalat*
- Pirosra sült csirkeszárnyak, fűszeres burgonya, cheddar mártogató** G 1 890 HUF  
*Roasted Chicken Wings, Spicy Potatoes, Cheddar Cheese Dipping*  
*Gebratene Hähnchenflügel, gewürzte Kartoffeln, Cheddar Dipping*
- Borjúpaprikás, tojásos galuska** 2 890 HUF  
*Veal Stew, Egg Noodles*  
*Kalbpaprikasch mit Eiernockerln*
- Angus magashátszín (Entrecote), serpenyős zöldek** LG 3 490 HUF  
*Angus Ribeye Steak (Entrecote), pan-fried Vegetables*  
*Angus Hochrippe (Entrecote), Pfannengemüse*

## SALÁTA

### SALAD / SALATE

- Fokhagymás uborkasaláta** VLG 590 HUF  
*Cucumber Salad with Garlic*  
*Gurkensalat mit Knoblauch*
- Olasz paradicsomsaláta** VLG 650 HUF  
*Italian Tomato Salad*  
*Italienischer Tomatensalat*
- Primőr zöldsaláta** VLG 790 HUF  
*Green Salad made from Firstlings*  
*Grüner Salat aus Frühkultur*
- Savanyú káposzta tökmagolajjal** VLG 490 HUF  
*Sauerkraut with Pumpkin Seed Oil*  
*Sauerkraut mit Kürbiskernöl*
- Gyömbéres-citrusos almakompót** VLG 450 HUF  
*Apple Compote with Ginger and Citrus Fruits*  
*Apfelkompott mit Ingwer und Zitrusfrucht*
- Savanyúságok** VLG 490 HUF  
*Pickles*  
*Sauergemüse*

## DESSZERT

### DESSERTS / NACHTISCHE

- “Nyakas Menádok” panna cotta, fanyar szeder** GV 890 HUF  
*“Nyakas Menádok” Panna Cotta, Sour Blackberry*  
*„Nyakas Menádok“ Panna Cotta, saure Brombeere*
- Gesztenyés mascarpone gömbök, mandula, sós karamell** V 990 HUF  
*Chestnut Mascarpone Balls, Almonds, Salty Toffee*  
*Kastanien Mascarponebälle, Mandeln, Salzkaramell*