

# A38 BISTRO

## ELŐÉTEL ÉS LEVES STARTER AND SOUP

**GULYÁSLEVES** csipetkével, házi kenyérral (L, G, T, Z)  
GOULASCH ragout soup with home made bread  
**2 890**

**MÁLNAKRÉMLEVES** mentás zöldalma habbal (L)  
RASPBERRY CREAMSOUP with mint-green apple foam  
**2 590**

**Thai KÓKUSZLEVES** tofuval (SZ)  
Thai COCONUT soup with tofu  
**2 590**

**BRUSCHETTA** válogatás (L, G, T)  
BRUSCHETTA selection  
**2 590**

**GARNÉLÁRÁK NYÁRS** avokádós salátaágyon (R)  
PRAWN STICKS with mixed avocado salad  
**3 590**

**Kérges KECSKESAJT** rukkolás-fenyőmagos (L, D)  
salátával  
GOAT CHEESE with pine nut infused rocket salad  
**3 390**

## FŐÉTEL MAIN COURSE

Fekete-erdei sonkával, lilahagymával, füstölt sajttal (L, G, T)  
töltött, rántott JÉRCEMELL szarvasgombás burgonyapürével  
Breaded CHICKEN BREAST filled with black-forest  
ham, red onion and smoked cheese, sided with truffel  
infused mashed potatoes  
**4 990**

**LAZAC STEAK** parajos rizottóval, parmezán (L, H, SO)  
ropogóssal  
SALMON STEAK with spinach risotto and parmesan  
chips  
**9 690**

**NEW-YORK STEAK** petrezselymes burgonyával (L, G)  
kéksajt mártással lyoni hagymával  
NEW-YORK STEAK with parsley potato, blue-cheese  
sauce and Lyonnaise style onion  
**9 990**

**Supreme CSIRKEMELL** parázsburgonyával és (L, Z, SO)  
lime-os, mangós salsával  
Supreme CHICKENBREAST sided with potatoes and  
lime-mango salsa  
**4 990**

**Óriás BÉCSI** osztrák burgonyasalátával (G, T)  
Giant breaded, fried PORK CHOP with potato salad  
**4 990**

**SERRANO SONKÁBA** TEKERT SERTÉSSZŰZ (L)  
házi lecsóval és paradicsomos babbal töltött  
burgonyával  
PORK FILLET MIGNON in SERRANO HAM with  
home made ratatouille and potatoes, filled with  
tomato beans  
**4 990**

**Kókusztejes VÖRÖSLENCSE** curryvel és (L)  
basmati rizzsel  
Coconut milk RED LENTILS with curry and basmati rice  
**3 190**

**UBORKASALÁTA** tejjöllel vagy anélkül (L)  
CUCUMBER SALAD with or without sour-cream  
**1 490**

**CSEMEGE UBORKA / KOVÁSZOS UBORKA / ALMAPAPRIKA** (Z)  
PICKLED CUCUMBER / PICKLED HOT PEPPERS  
**990**

## A38 BISTRO

1117 Budapest,  
Infopark, A38 Kikötő  
Petőfi híd budai hídfő  
Petőfi bridge, Buda side

Telefon: (06 1) 464 39 46  
E-mail: bistro@a38.hu

Chef: Solyom László  
Sous-chef: Styevko Csaba  
Étterem manager / Restaurant managers:  
Szalontai Kata, Takáts Titusz  
F&B manager: Gergely Gábor

## DESSZERT DESSERT

**TIRAMISU TORTA** (G, L, T)  
TIRAMISU CAKE  
**1 990**

**TONKABABOS MADÁRTEJ** (L, T)  
MILK CUSTARD WITH TONKA BEANS  
**1 990**

**VEGÁN EPRES SZELET** (G, SZ)  
VEGAN STRAWBERRY SLICE  
**1 990**

## BARFOOD, SNACK

**A38 MARHABURGER** (L, G, T, MU, Z, SZM)  
A38 BEEF BURGER  
**3 890**

**A38 CHEESEBURGER** (L, G, T, MU, Z, SZM)  
A38 CHEESEBURGER  
**4 490**

**A38 VEGA BURGER** grillezett vagy rántott sajttal (L, G, T, MU, Z, SZM)  
A38 VEGA BURGER with grilled or breaded cheese  
**4 290**

**TÉPETT HŰSOS** szendvics (L, G, T, MU, Z)  
madársalátával  
PULLED PORK sandwich  
**3 890**

**QUESADILLA** (L, G, T)  
QUESADILLA  
**3 890**

**Vegetáriánus QUESADILLA** (L, G, T)  
Vegetarian QUESADILLA  
**2 890**

**TORTILLA CHIPS** választható szósszal (L)  
TORTILLA CHIPS with one selected dip  
**2 890**

**KACSÁS WRAP** választható szósszal (L, G, SO)  
DUCK WRAP with one selected dip  
**3 190**

**Nachos** bundás SAJTFALATOK választható szósszal (G, L, T, MU)  
Breaded CHEESE BITES with one selected dip  
**2 890**

**RÁKKAL TÖLTÖTT** batyu választható szósszal (G, T, R, P, SZM, SZ)  
CRAB BUNDLE with one selected dip  
**3 190**

**HASÁBBURGONYA** (L)  
FRENCH FRIES  
**1 190**

**DOLLÁRCHIPS** (L)  
DOLLAR CHIPS  
**1 190**

AZ ÉTLAPON FELTÜNTETETT ÁRAK MAGYAR FORINTBAN ÉRTENDŐEK ÉS TARTALMAZZÁK AZ ÁFÁT  
PRICES ON THE MENU ARE IN HUNGARIAN FORINTS AND CONTAIN VAT

KONYHATECHNOLÓGIAI OKOK MIATT MÉG AZ ÉTLAPON ALLERGÉN MENTESKÉNT FELTÜNTETETT ÉTELEK  
IS TARTALMAZHATNAK MINIMÁLIS MENNYISÉGŰ ALLERGÉNT. / DUE TO TECHNOLOGICAL RESTRICTIONS,  
DISHES MARKED AS ALLERGENE FREE COULD CONTAIN A MINIMUM AMOUNT OF ALLERGENE(S).

ALLERGÉNEK ÉS JELÖLÉSEIK  
LAKTÓZ: L | GLUTÉN: G | ZELLER: Z | KÉN-DIOXID: SO | TOJÁS: T | RÁKFÉLÉK: R  
HAL: H | FÖLDIMOGYORÓ: M | SZÓJABAB: SZ | DIÓFÉLÉK: D | MUSTÁR: MU  
SZEZÁMMAG: SZM | CSILLAGFÜRT: CS | PUHATESTŰEK: P

ALLERGENES AND MARKINGS  
LACTOSE(MILK): L | GLUTEN: G | CELERY: Z | SULPHITES: SO | EGGS: T  
CRUSTACEANS: R | FISH: H | PEANUTS: M | SOYA: SZ | TREE NUTS: D  
MUSTARD: MU | SESAME: SZM | LUPIN: CS | MOLLUSCS: P

