aura

Vacsora · Dinner · Abendessen

HIBRID BÜFÉ · HYBRID BUFFET · HYBRIDES BUFFET

Büfé és frissen készülő à la carte főételek – mindez benne van a vacsora árában.

Buffet and freshly prepared à la carte main courses – all included in the dinner price.

Buffet und frisch zubereitete Hauptgerichte à la carte – alles im Preis des Abendessens inbegriffen.

Nyitvatartás / Opening hours / Öffnungszeiten

Ebéd / Lunch / Mittagessen

12:00 – 16:00

Vacsora / Dinner / Abendessen

18:00 – 21:00

péntek–szombat / Friday–Saturday / Freitag–Samstag: ***17:30 – 21:30***

aura

Így működik a vacsora / How dinner works

So funktioniert das Abendessen

1 · A BÜFÉRŐL

Büfé / Buffet

Levesek · *Soups · Suppen*
Előételek · *Starters · Vorspeisen*
Saláták · *Salads · Salate*
Kenyerek · *Breads · Brot*
Sajtok · *Cheeses · Käse*
Gyümölcsök · *Fruit · Obst*
Desszertek · *Desserts · Desserts*

2 · AZ ÉTLAPRÓL

Főételek à la carte

Main courses · Hauptgerichte

A főételeket az à la carte étlapról rendelheti – mindig frissen készítjük el.

Ordered from the à la carte menu and always freshly prepared. / Bestellt von der À-la-carte-Karte und stets frisch zubereitet.

Mindez benne van a vacsora árában.

All of this is included in the dinner price. / All dies ist im Preis des Abendessens inbegriffen.

A Séf Különlegessége / Chef's Signature / Spezialität des Küchenchefs

Naponta változó, kiemelt minőségű főétel – az egyetlen feláras fogás.

A premium main course that changes daily – the only dish with a supplement. / Täglich wechselndes Hauptgericht von besonderer Qualität – das einzige Gericht mit Aufpreis.

+4 500 HUF
/ fő · person · Person

KÜLSŐS VENDÉGEK · NON-RESIDENT GUESTS · EXTERNE GÄSTE

Vacsora / Dinner / Abendessen

21 000 HUF
/ fő · person · Person

Az ár tartalmazza a szervizdíjat és egy üveg szűrt vizet. A Séf Különlegessége esetén +4 500 HUF/fő felárat számolunk fel.

Includes service charge and a bottle of filtered water. Chef's Signature: +4,500 HUF per person.
Inklusive Servicegebühr und einer Flasche gefiltertem Wasser. Spezialität des Küchenchefs: +4.500 HUF pro Person.

A négy főétel-étlap naponta váltja egymást. · The four main-course menus rotate daily. · Die vier Hauptgerichtkarten wechseln täglich.

aura

Főételek / Main Courses / Hauptgerichte

1. ÉTLAP · MENU 1

Hibrid büfé · A büfé és a frissen készülő főételek benne vannak a vacsora árában.
Hybrid buffet · The buffet and our freshly prepared main courses are included in the dinner price.
Hybrides Buffet · Buffet und frisch zubereitete Hauptgerichte sind im Abendessen inbegriffen.

Jércemell zellerkrémmel, édesburgonyával és brokkolival 🔴 ⚪ *(7,9)*
Chicken breast with celeriac cream, sweet potato and broccoli /
Hähnchenbrust mit Selleriecreme, Süßkartoffel und Brokkoli

Mangalicapofa sajtos burgonyapürével és gombákkal 🔵 *(7,9,12)*
Mangalica cheek with cheesy mashed potatoes and mushrooms /
Mangalitza-Backe mit Käse-Kartoffelpüree und Pilzen

Füstölt padlizsános hajdinával töltött paprika paradicsommártással és parázsburgonyával 🟡 🔴 *(3)*
Pepper stuffed with smoked aubergine buckwheat, with tomato sauce and ember-roasted potatoes /
Mit geräucherter Aubergine und Buchweizen gefüllte Paprika mit Tomatensauce und Glutkartoffeln

Tonhalsteak ponzuval és zöldségekkel 🔴 🔵 *(4,6)*
Tuna steak with ponzu and vegetables /
Thunfischsteak mit Ponzu und Gemüse

A Séf Különlegessége / Chef's Signature / Spezialität des Küchenchefs

Bélszínsteak mustáros zöldborsmártással, édesburgonyával és brokkolival 🔵 *(7,10)* **+4 500 HUF**
Beef tenderloin steak with mustard green peppercorn sauce, sweet potato and broccoli /
Rinderfiletsteak mit Senf-Grünpfeffer-Sauce, Süßkartoffel und Brokkoli

---

Áraink forintban értendők, tartalmazzák az ÁFÁ-t és 15% felszolgálási díjat.
Our prices are in HUF and include VAT and 15% service charge.
Die Preise verstehen sich in HUF und enthalten die MwSt. sowie 15% Servicegebühr.

🟡 Vegán / Vegan / Vegan 🔴 Mediterrán / Mediterranean / Mediterran ⚪ Kímélő / Light / Leichtkost
🔵 Normál / Regular / Normal

Regionális alapanyagból / From regional ingredients / Aus regionalen Zutaten

ALLERGÉNEK / ALLERGENS / ALLERGENE

1. Glutén / Gluten / Gluten · 2. Rákfélék / Crustaceans / Krebstiere · 3. Tojás / Egg / Ei · 4. Hal / Fish / Fische · 5. Földimogyoró / Peanut / Erdnuss · 6. Szójabab / Soy-Bean / Sojabohne · 7. Tej / Milk / Milch · 8. Diófélék / Nuts / Nüsse · 9. Zeller / Celery / Sellerie · 10. Mustár / Mustard / Senf · 11. Szezámmag / Sesame / Sesam · 12. Szulfitok / Sulphites / Sulfite · 13. Csillagfürt / Lupin / Lupine · 14. Puhatestűek / Molluscs / Weichtiere

aura

Főételek / Main Courses / Hauptgerichte

2. ÉTLAP · MENU 2

Hibrid büfé · A büfé és a frissen készülő főételek benne vannak a vacsora árában.
Hybrid buffet · The buffet and our freshly prepared main courses are included in the dinner price.
Hybrides Buffet · Buffet und frisch zubereitete Hauptgerichte sind im Abendessen inbegriffen.

Konfitált kacsacomb káposztalekvárral, dödöllével és gesztenyével ● *(1,9)*
Confit duck leg with cabbage jam, dödölle potato dumplings and chestnuts /
Confierte Entenkeule mit Kohlmarmelade, Dödölle (Kartoffelnocken) und Maronen

Mangalicaszűz burgonyagratinnal és marinált gombákkal ● *(7,9)*
Mangalica tenderloin with potato gratin and marinated mushrooms /
Mangalitza-Filet mit Kartoffelgratin und marinierten Pilzen

Sütőtökös rizottó kéksajttal és körtével ● ● *(7,9,12)*
Pumpkin risotto with blue cheese and pear /
Kürbisrisotto mit Blauschimmelkäse und Birne

Szürkeharcsafilé paprikás mártással és túrós gnocchival ● *(1,3,4,7,9)*
Wels catfish fillet in paprika sauce with curd cheese gnocchi /
Welsfilet in Paprikasauce mit Topfengnocchi

A Séf Különlegessége / Chef's Signature / Spezialität des Küchenchefs

Rib eye steak dijoni mustáros mártással, parázsburgonyával és brokkolival ● *(9,10)* **+4 500 HUF**
Rib eye steak with Dijon mustard sauce, ember-roasted potatoes and broccoli /
Rib-Eye-Steak mit Dijon-Senfsauce, Glutkartoffeln und Brokkoli

Áraink forintban értendők, tartalmazzák az ÁFÁ-t és 15% felszolgálási díjat.
Our prices are in HUF and include VAT and 15% service charge.
Die Preise verstehen sich in HUF und enthalten die MwSt. sowie 15% Servicegebühr.

● Vegán / Vegan / Vegan ● Mediterrán / Mediterranean / Mediterran ● Kímélő / Light / Leichtkost
● Normál / Regular / Normal

Regionális alapanyagból / From regional ingredients / Aus regionalen Zutaten

ALLERGÉNEK / ALLERGENS / ALLERGENE

1. Glutén / Gluten / Gluten · 2. Rákfélék / Crustaceans / Krebstiere · 3. Tojás / Egg / Ei · 4. Hal / Fish / Fische · 5. Földimogyoró / Peanut / Erdnuss · 6. Szójabab / Soy-Bean / Sojabohne · 7. Tej / Milk / Milch · 8. Diófélék / Nuts / Nüsse · 9. Zeller / Celery / Sellerie · 10. Mustár / Mustard / Senf · 11. Szezámmag / Sesame / Sesam · 12. Szulfitok / Sulphites / Sulfite · 13. Csillagfürt / Lupin / Lupine · 14. Puhatestűek / Molluscs / Weichtiere

aura

Főételek / Main Courses / Hauptgerichte

3. ÉTLAP · MENU 3

Hibrid büfé · A büfé és a frissen készülő főételek benne vannak a vacsora árában.
Hybrid buffet · The buffet and our freshly prepared main courses are included in the dinner price.
Hybrides Buffet · Buffet und frisch zubereitete Hauptgerichte sind im Abendessen inbegriffen.

Szarvasragu pirított gnocchival és kelbimbóval ● *(1,3,9,12)*
Venison ragù with pan-fried gnocchi and Brussels sprouts /
Hirschragout mit gebratenen Gnocchi und Rosenkohl

Lazacfilé parajos rizottóval és brokkolival ● *(4,7,9,12)*
Salmon fillet with spinach risotto and broccoli /
Lachsfilet mit Spinatrisotto und Brokkoli

Zöldségcurry bébiparajjal és jázminrizzsel ● ● *(9)*
Vegetable curry with baby spinach and jasmine rice /
Gemüsecurry mit Babyspinat und Jasminreis

Rántott mangalicakaraj szarvasgombás burgonyapürével és vajas bébizöldségekkel ● *(1,3,7)*
Breaded mangalica pork loin with truffle mashed potatoes and buttered baby vegetables /
Paniertes Mangalitza-Karree mit Trüffel-Kartoffelpüree und Babygemüse in Butter

A Séf Különlegessége / Chef's Signature / Spezialität des Küchenchefs
Koreai zöldséges marhahátszínszeletek kimchivel és jázminrizzsel ● *(6,9,11)*
+4 500 HUF
Korean beef sirloin slices with vegetables, kimchi and jasmine rice /
Koreanische Rinderrückenscheiben mit Gemüse, Kimchi und Jasminreis

---

Áraink forintban értendők, tartalmazzák az ÁFÁ-t és 15% felszolgálási díjat.
Our prices are in HUF and include VAT and 15% service charge.
Die Preise verstehen sich in HUF und enthalten die MwSt. sowie 15% Servicegebühr.

● Vegán / Vegan / Vegan ● Mediterrán / Mediterranean / Mediterran ● Kímélő / Light / Leichtkost
● Normál / Regular / Normal

Regionális alapanyagból / From regional ingredients / Aus regionalen Zutaten

ALLERGÉNEK / ALLERGENS / ALLERGENE

1. Glutén / Gluten / Gluten · 2. Rákfélék / Crustaceans / Krebstiere · 3. Tojás / Egg / Ei · 4. Hal / Fish / Fische · 5. Földimogyoró / Peanut / Erdnuss · 6. Szójabab / Soy-Bean / Sojabohne · 7. Tej / Milk / Milch · 8. Diófélék / Nuts / Nüsse · 9. Zeller / Celery / Sellerie · 10. Mustár / Mustard / Senf · 11. Szezámmag / Sesame / Sesam · 12. Szulfitok / Sulphites / Sulfite · 13. Csillagfürt / Lupin / Lupine · 14. Puhatestűek / Molluscs / Weichtiere

aura

Főételek / Main Courses / Hauptgerichte

4. ÉTLAP · MENU 4

Hibrid büfé · A büfé és a frissen készülő főételek benne vannak a vacsora árában.
Hybrid buffet · The buffet and our freshly prepared main courses are included in the dinner price.
Hybrides Buffet · Buffet und frisch zubereitete Hauptgerichte sind im Abendessen inbegriffen.

Rosé kacsamell gesztenyekrémmel, marinált céklával és friss tormával 🔵 *(7,9)*
Rosé duck breast with chestnut cream, marinated beetroot and fresh horseradish /
Rosa gebratene Entenbrust mit Maronencreme, marinierter Roter Bete und frischem Meerrettich

Konfitált marhaszegy narancsos csicseriborsókrémmel és pak choi-jal 🔴 🔵 *(9)*
Confit beef brisket with orange chickpea cream and pak choi /
Confierte Rinderbrust mit Orangen-Kichererbsencreme und Pak Choi

Káposztasteak krémes polentával és lencseraguval 🟡 🔴 *(9)*
Cabbage steak with creamy polenta and lentil ragù /
Kohlsteak mit cremiger Polenta und Linsenragout

Keszthelyi tokhalfilé homárbisque-kel, almával és narancsos édesköménnyel 🔴 🔵 *(2,3,4,7)*
Keszthely sturgeon fillet with lobster bisque, apple and orange fennel /
Keszthelyer Störfilet mit Hummerbisque, Apfel und Orangenfenchel

A Séf Különlegessége / Chef's Signature / Spezialität des Küchenchefs

Őzgerinc sütőtökkel, karamellizált paszternákkal és pisztáciával 🔵 *(7,8)*
+4 500 HUF
Roe deer saddle with pumpkin, caramelised parsnip and pistachio /
Rehrücken mit Kürbis, karamellisierter Pastinake und Pistazien

---

Áraink forintban értendők, tartalmazzák az ÁFÁ-t és 15% felszolgálási díjat.
Our prices are in HUF and include VAT and 15% service charge.
Die Preise verstehen sich in HUF und enthalten die MwSt. sowie 15% Servicegebühr.

🟡 Vegán / Vegan / Vegan · 🔴 Mediterrán / Mediterranean / Mediterran · ⚪ Kímélő / Light / Leichtkost
🔵 Normál / Regular / Normal

Regionális alapanyagból / From regional ingredients / Aus regionalen Zutaten

ALLERGÉNEK / ALLERGENS / ALLERGENE

1. Glutén / Gluten / Gluten · 2. Rákfélék / Crustaceans / Krebstiere · 3. Tojás / Egg / Ei · 4. Hal / Fish / Fische · 5. Földimogyoró / Peanut / Erdnuss · 6. Szójabab / Soy-Bean / Sojabohne · 7. Tej / Milk / Milch · 8. Diófélék / Nuts / Nüsse · 9. Zeller / Celery / Sellerie · 10. Mustár / Mustard / Senf · 11. Szezámmag / Sesame / Sesam · 12. Szulfitok / Sulphites / Sulfite · 13. Csillagfürt / Lupin / Lupine · 14. Puhatestűek / Molluscs / Weichtiere