

ELŐÉTEL / APPETIZERS

Spejz válogatás, tepertőkrém, mangalica szalonna, csípős bivaly szalámi, szürkemarha kolbász, mini fonott kalács (LM, kérhető GM)

Pantry Selection: cream of pork, mangalica bacon, spicy buffalo salami, grey beef sausage, mini braided scones (LF, available GF)

4390.-

Magyaros tatárbeefsteak

Hungarian-style steak tartare

6290.-

Füstölt lazac, édeskömény, zöldalma, kapor olaj (GM, LM)

Smoked salmon with fennel, green apple, and dill oil (GF, LF)

3990.-

LEVESEK

Újházi tyúkhúsleves (GM, LM)

Újházi chicken soup (GF, LF)

2690.- Ft

Édesburgonya krémleves, gyömbéres csirkecomb konfit, diós crumble (GM, LM)

Sweet potato cream soup with ginger chicken thigh and walnut crumble (GF, LF)

2990.- Ft

Vargányás erdei gombakrémleves, pirított fenyőmag, marinált gombák (GM,LM)

Porcini wild mushroom cream soup with toasted pine nuts and marinated mushrooms (GF,LF)

2790.-

FŐÉTELEK / MAIN COURSES

Rántott szűz, édesburgonya hasábok, cékla (kérhető GM, LM)

Fried pork tenderloin, coleslaw, steak potatoes (LF, available GF)

6390.- Ft

Bélszín steak, libamáj szarvasgombás burgonyapüré, lilahagyma lekvár (GM)

Beef tenderloin steak, foie gras, truffle mashed potatoes, red cabbage jam (GF)

10.900.- Ft

Ropogós kacsacomb, burgonya pave, vaníliás zellerpüré, fekete szezám brokkoli (GM)

Crispy duck leg, potato pavé, vanilla-flavored celery purée, black sesame broccoli (GF)

6490.- Ft

Csirkepaprikás, petrezselymes galuska, kovászos uborka relish

Chicken paprikas, parsley dumplings, pickled cucumber relish

6290.- Ft

Fogas filé, kapros ráragu, tagliatelle (GM, LM)

Zander filet, dill crab cakes, tagliatelle (GF, LF)

6490.- Ft

Rozé kacsamell, gesztenyés kelkáposzta-püré, fűszeres sütőtök, áfonyás jus (GM)

Rosé duck breast with chestnut-savoy cabbage purée, spiced pumpkin, and cranberry jus (GF)

7900.-

Marhafartó, égetett hagymapüré, grillezett gyökérzöldségek, mangalica chips, füge jus (GM)

Ribeye with burnt onion purée, grilled root vegetables, mangalica pork crisps, and fig jus (GF)

8900.-

Langyos kecskesajt, karamelizált körte, sült cékla, tökmag (GM)

Warm goat cheese with caramelized pear, roasted beetroot, and pumpkin seeds (GF)

6990.-

Desszert / Desserts

Császármorzsa, erdei gyümölcs öntet

Kaiserschmarrn, wild berry sauce

2690.- Ft

Somlói galuska (GM)

Somlói sponge cake (GF)

2690.- Ft

Étcsokoládé mousse, fűszeres körtecompót, „dióföld”

Dark chocolate mousse with spiced pear compote and “walnut soil”

2790.-

„Rákóczi túrós” rétes, levendulás sárgabaracklekvár

“Rákóczi túrós” strudel with lavender apricot jam

2690.-

Savanyúságok / Savouries

Tejfölös uborkasaláta

Cucumber salad with sour cream

1090,- Ft

Házi csalamádé

Homemade sour cabbage

1090,- Ft

Extrák / Extras

Kenyér

Bread

900,- Ft

Tejföl, Majonéz, Ketchup

Sour cream, Mayo, Ketchup

680,- Ft

LM Laktózmentes / GM Gluténmentes

LF Lactose free / GF Gluten free

Éttermünk konyháján glutén-, és laktóztartalmú alapanyagokkal dolgozunk, így a 100%-os allergénmentességet nem tudjuk garantálni a glutén- és laktózmentes jelzéssel ellátott ételeinkben sem!

In our restaurant's kitchen, we work with ingredients containing gluten and lactose, so we cannot guarantee 100% allergen-free meals, even for dishes labeled as gluten-free or lactose-free.

Az árak forintban értendők és az áfát tartalmazzák.

Éttermünk konyháján glutén-, és laktóztartalmú alapanyagokkal dolgozunk, így a 100%-os allergén mentességet nem tudjuk garantálni a glutén- és laktózmentes jelzéssel ellátott ételeinkben sem.