

ELŐÉTEL / APPETIZERS

Magyaros tatárbeefsteak (Kérhető GM)

Hungarian-style steak tartare (Available GF)

6290,- Ft

Csokonai Vitéz Mihály – Fehér spárga, tojássárgájával vert

vajmártás, sült sonka, savanyított hagyma (GM)

White asparagus, butter sauce whipped with egg yolk, roasted ham, and pickled onions (GF)

3990,- Ft

LEVESEK

Újházi tyúkhúsleves (GM, LM)

Újházi chicken soup (GF, LF)

2690,- Ft

Mentás zöldborsókrémleves, cukorborsó (GM, LM)

Celery potato cream soup with vegetable ragout (GF, LF)

3090,- Ft

Weöres Sándor- Hideg meggyleves, mandulás kecskesajt (GM)

Cold sour cherry soup with almond-crusted goat cheese (GF)

3090.-

FŐÉTELEK / MAIN COURSES

Rántott szűz steak, hasáburgonyával (LM, kérhető GM)

Breaded pork tenderloin with bacon-tossed potatoes (LF, available GF)

6490,- Ft

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

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

10.990,- Ft

Ropogós kacsacomb, citrusos bulgur grillezett őszibarack (GM, LM)

Crispy duck leg with honey–orange sauce, rosemary polenta, and braised red cabbage (GF, LF)

6690,- Ft

Bőrös csirkemell, vagy grillezett kecskesajt kukoricás rizottó, parmezán pehely (GM)

Chicken breast with crispy skin, corn risotto, and Parmesan shavings (GF)

6290,- Ft / 6990.- Ft

Fogasfilé, kapros ráragu, tagliatelle (GM, LM)

Zander fillet, dill shrimp ragout, tagliatelle (GF, LF)

6690,- Ft

József Attila – Citromos, kakukkfűves csirkemell, pirított újburgonya, zsemeke cukorborsó (GM)

Lemon and thyme chicken breast, sautéed baby potatoes, and tender green peas (GF)

5990,- Ft

Krúdy Gyula – Rozé kacsamell eper és rebarbara, vajon

párolt karalábé, könnyed vaníliás burgonyapüré (GM)

Rosé duck breast with strawberry and rhubarb, butter-steamed

kohlrabi and light vanilla mashed potatoes (GF)

6790,- Ft

Kosztolányi Dezső – Borjúsűz zöldfűszeres kéreg, tavaszi ragu, karfiol püré

Veal tenderloin in a green herb crust, spring ragout, and cauliflower purée

7990,- Ft

Márai Sándor – Krémes paraj, ropogós tojás, barnított vaj, kovászos morzsa (LM)

Creamy spinach, crispy egg, browned butter, and sourdough crumbs (LF)

4990,- Ft

Desszert / Desserts

Császármorzsa, erdei gyümölcs öntet

Kaiserschmarrn, wild berry sauce

2790.- Ft

Somlói galuska (GM)

Somlói sponge cake (GF)

2790.- Ft

Szabó Magda – Eper, bodza, fehér csokoládé desszert (GM)

Strawberry, elderflower, and white chocolate dessert (GF)

3090,- Ft

Savanyúságok / Savouries

Tejfölös uborkasaláta

Cucumber salad with sour cream

1190,- Ft

Házi csalamádé

Homemade sour cabbage

1190,- Ft

Szezonális savanyúság

Seasonal pickles

1190,- Ft

Extrák / Extras

Kenyér

Bread

900,- Ft

Tejföl, Majonéz, Ketchup

Sour cream, Mayo, Ketchup

880,- 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.