










APPETIZERS • ЗАКУСКИ

Vitello tonnato/baby Romain salad    4 730 Ft

Вителло тоннато / молодой салат римский





Salmon/cucumber tatar/gin/sour cream mousse   3 300 Ft

Лосось / «Тартар» из огурцов/джин/сметанный мусс


Tapas     5 400 Ft

Тапас


SOUPS • СУПЫ

Beef broth/Bavarian liver dumplings     2 570 Ft

Говяжий бульон /баварские печёночные клёцки


Tomatoe lamb soup/chickpea/baby spinach  3 300 Ft

Томатный суп из баранины/нут / молодой шпинат




Cold strawberry soup/Panna Cotta with tonkabean  2 950 Ft

Холодный клубничный суп/панна-котта из диптерикса душистого






MAIN COURSES • ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Cauliflower steak/pomegranate/hummus  3 550 Ft




Стейк из цветной капусты/гранат/ гумус вегетарианское блюдо

Orange chicory/goat camambert/walnut (vegetarian)     7 740 Ft

Цикорий с апельсином/козий камамбер/орех (вегетарианское блюдо)

Cesar salad/chicken breast      5 880 Ft

Салат «Цезарь»/куриная грудка

Shepard's pie stuffed with „Burgundy lamb“    7 250 Ft

Пастушья запеканка с «Бургундской бараниной»



GLUTÉN
GLUTEN



RÁK
KREBSTIERE



TOJÁS
EI



HAL
FISCH



MOGYORÓ
ERDNÜSSE



SZÓJABAB
SOJABOHNEN



TEJ
MILCH



DIÖFÉLÉK
NÜSSE



ZELLER
SELLERIE



MUSTÁR
SENF



SZEZÁMMAG
SESAMSAMEN



SZULFIDOK
SULFITE







CSILLAGFÜRT
LUPINE





PUHATESTÜEK
MOLLUSKEN





MAIN COURSES • ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Mangalitsa sirloin/mustard jus/wild broccoli/
potatoe Cassarolle in Hungarian style     9 050 Ft


Филе мангалицы/горчичный джус/ дикий брокколи/
картофельная запеканка

Duck breast „tom yum“/vegetables/Jasime rice   8 450 Ft





«Том-ям» с утиной грудкой/овощи/жасминовый рис

Brix Burger     5 690 Ft

Брикс-бургер



Pork loin steak/coriander mango chuttney/sweet potatoe  7 100 Ft

Стейк из ошейка/чатни из манго с кориандром/сладкий картофель





Rabbit terrine in sage butter/“Vadas” sauce     6 900 Ft

(vegetable sauce in Hungarian style)/roasted carrots/matzos

Террин из кролика под сливочным маслом с шалфеем/
соус под дичь/запеченная морковь/маца





„Viennese schnitzel“ of pork cotlet/mayonnaise potatoe salad   6 250 Ft

«Венская отбивная» / картофельный салат




Fillet of pikeperch/gnocchi with spinach and dried tomatoe     9 400 Ft

Филе судака / ньокки со шпинатом и вяленым томатом

DESSERTS • ДЕССЕРТЫ




‘Cannoli alla Siciliana’ with pistachio     3 410 Ft

Сицилийский канноли с фисташками

Cottage cheese cake in Rákóczi style    2 470 Ft

(traditional Hungarian cake with cottage cheese and apricot jam)

Творожное пирожное «Ракоци»

Blackberry-dark chocolate tarte    2 690 Ft

Пирожное тарт с ежевикой и чёрным шоколадом

We would like to inform our guests, that our prices are included the 15% service fee, the VAT and it's understandable in Hungarian Forint.
Мы сообщаем нашим гостям, что наши цены включают 15% плата за обслуживание, и НДС, и указаны в венгерских форинтах (HUF)