



Levesek és magyaros ínyencségek – Soup and cold Hungarian specialties

Gombakrémleves

Pirított shiitake gombával és ropogós hagymával (vegan) – 2 490 Ft

Creamy mushroom soup with roasted shiitake and crispy onions

Malat Crazy Creatures – 2190 ft/dl

Hideg kacsamáj zsírjában

Snidlinges knédliivel, savanyított zöldségekkel, fügelekvárral – 5 390 Ft

Duck liver terrine with chive savored bread dumplings, mainated vegetables, and figs jam

Csernus Chardonnay Battonage 2022 – 2390 Ft/ dl

Tatar Beefsteak

Sült fokhagymás vajjal, savanyított zöldségekkel, dijoni mustárral, ropogós kenyérrel – 5 390 Ft

Tatar Beefsteak with garlic butter, with mainated vegetables, Dijon mustard, and crispy bread

Tringa Inferno (Kékfrankos válogatás) 2018 – 2690 ft/dl

Főételek Main courses

Grillezett Vöröstonhal

Fokhagymás konfitált paradicsomos rizottóval, snidlinggel és pácolt gyömbérrel – 6 490 Ft

Roasted Red Tuna with risotto with confit cherry tomatoes and garlic, chives and ginger

Veralda Malvasia Bio 2023 – 1990 ft/dl

Monarchia Vadas

Omlós Sous - vide marhapofa vadasan szalvétagombóccal és lilarépákkal – 6 490 Ft

Monarchy Beef: Crumbly beef cheeks in vegetable sauce with steamed bread dumplings and purple carrots

Tringa Cabernet Sauvignon 2019 – 2690 ft/dl

Bélszíncsíkok

Papfojtó tésztával, konfitált fokhagymával, koktélpadicsommal, és shiitake gombával.- 5 790 Ft

Beef Tenderloin Strips with Strozzapreti pasta with confit cherry tomatos, garlick, and Shiitake mushrooms

Reinish Pinot Noir 2022 Bio – 2150 ft/dl

Rizottó

Fokhagymás konfitált paradicsommal és pácolt gyömbérrel (VEGAN) – 4 590 Ft

Risotto with confit cherry tomatoes and garlick and marinated ginger (vegan)

Rabl Grüver Veltliner Löss Kamptal 2023– 1590 ft/dl

Desszertek Desserts

Tradicionális Somlói galuska kandírozott narancssal és csokoládéval - 2 390 Ft

Traditional Somlauer cake with candied orange and chocolate

Tokaji Fordítás Bio 2021– 3350 ft /dl

Kókuszos madártej mascarpone habbal, pirított mandulával és ribizlivel – 2 590 Ft

Coconut Floating Islands with mascarpone mousse, crispy almonds, and red currant

Feiler Artinger Chardonnay Auslese 2023 – 1950 ft /dl

Mangós- lime-os tortácska fehér csokoládéval (vegán) - 1 990 Ft

Mango – lime tart with white chocolte (VEGAN)

Pfaffl Secco Rosé – 1690 ft /dl