



Előétel **Appetizers**

Fűszeres paradicsomleves zöldség concasséval, csírával és sajtos croutonnal – 2390 Ft

Creamy tomato soup with vegetable concassé, sprouts and cheese crouton

Tringa Kékfrankos Rosé 2025 – 1250 Ft/ dl

Trópusi fűszeres pirított garnéla,

Kókusztejes mangós veoluté, korianderes mango slasa, fűszeres pirított kesudióval – 3 990 Ft

Roasted shrimps with coconut milk mango velouté, coriander mango salsa, and roasted tropical cashews

Rabl Grüner Veltliner 2025 - 1690 Ft/ dl

Grillezett kacsamáj kakukkfűves tokajis szilvaraguval, brióssal és aszalt szilvával – 4 290 Ft

Roasted duck liver with Tokaji wine and thyme savored plum ragout, brioche and prunes

Sol Montis Syrah 2024 - 1790 Ft/ dl

Főételek **Main Dishes**

Harcspaprikás baconbe tekert túróscsuszával – 5 990 Ft

Hungarian Catfish Paprikash stew with and cottage cheese pasta wrapped in bacon

Katona Rébusz Merlot 2024 – 1490 ft/dl

Hátszín Stroganof papardelle tésztával, gombakrémmel, és uborka relish-sel – 6 290 Ft

Sirloin Stroganoff with papardelle, mushroom cream and cucumber relish

Tringa Inferno Kékfrankos 2020 – 2890 ft/dl

Rosé kacsamell sütőtökös rizottóval, pácolt céklával, és tökmagropogóssal – 6 290 Ft

Rosé duck breast with pumpkin risotto with ginger, pickled beetroot, and pumpkin seed crisps

Gizella Cuvée (Furmint – Hárslevelű) - 1790 Ft/ dl

Sütőtökös rizottóval, pácolt céklával, és tökmagropogóssal, parmezánnal– 4 490 Ft

Pumpkin risotto with ginger, pickled beetroot, pumpkin seed crisps, parmesan

Pfaffl Zeisen Grüner Veltliner 2024 – 1690 ft/ dl

Sült Padlizsán mozzarellával, paradicsom salsával és korianderes joghurttal – 4 490 Ft

Baked Eggplant with Mozzarella and cherry tomato salsa and coriander yogurt

Dveri Pax Renski Rizling 2021 – 1990 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– 1590 ft /0,5 dl

Topfenkrame- citrusos túró mousse, körte krémmel, fahéjas kekszmorzsával – 2 290 Ft

Topfenkreme - Cold cottage cheese mousse with pear cream and cinnamon biscuit crumbs

Feiler Artinger Chardonnay Auslese 2023 – 990 ft / 0,5 dl

Epés mousse tortácska (vegan) – 1950 Ft

Strawberry mousse cake (vegan)

Angyal Ámor Cuvée 2023 – 990 ft /0,5 dl



Sonka- sajt- válogatások, Tapas, Snack
Ham & cheese plates, Tapas, Snack

TRIO - Tapas válogatás - 3 690 Ft

Katalán paradicsomkrém, tzatziki, sült paprikakrém, friss zöldségek, olajbogyó, pita

Tapas Trio – Spanish tomato dip, Tzatziki, baked paprika dip, with fresh vegetable sticks, olives, and pita bread

Tóth Ferenc Egri Csillag Classicus 2024 – 1490 ft/ dl

Válogatás a ház legjobb sajtjaiból – 4 590 Ft

Dió, szőlő, aszalt gyümölcs, ropogós kenyér

Selection of cheese, with walnuts, dried fruits, and crispy bread

Tornai Juhfark Premium 2024 – 1690 ft/dl

Válogatás a ház legjobb sonkáiból – 4 590 Ft

Serrano sonka, Prosciutto, Sült bécsi sonka, aszalt paradicsom-krém, Frisée saláta olajbogyó, ropogós kenyér

Selection of Ham - Serrano, Prosciutto, baked Vienna ham, sundried tomato dip, Frisée, olives, crispy bread.

Veralda Refosco 2021 Bio – 3590 ft/dl

Sonka és Sajtválogatás 2 főre – 6 990 Ft

Sonka válogatás, sajt válogatás, sárgadinnye, olajbogyó, Frisée saláta, ropogós kenyér

Best selection of the house for 2 - Selection of ham, selection of cheese, Melon, olives, Frisée, and crispy bread

Tringa Inferno 2019 – 16 900 ft/ 0,75 l

For further food & wine & drink cards please ask our staff.

All prices are in Forint (Ft) – Hungarian Forints. .

PRICES INCLUDE VAT AND GIVEN IN HUNGARIAN FORINTS (FT), AND WE CHARGE 10% SERVICE FEE ON THE BILL .

Cash Register Number: A24012318