

ELÉRHETŐ ÉTKEZÉSI LEHETŐSÉG

Rendelhető: 12:00 – 22:30

BÁRMIKOR KÉRHETŐ ÉTELEK

Magyaros lecsó, kolbász	4 200
Hagyományos lecsó, paprika, paradicsom, sült kolbász 6 🍄	
Magyaros lecsó, tükörtojás	3 600
Hagyományos lecsó, paprika, paradicsom, tükörtojás 4 🍴	
Házi kenyér, avokádókrém	3 400
Artizán kenyér, avokádókrém, szárított paradicsom, főtt tojás 2, 4 🍴	

NOURISH BOWL

Supreme csirkemell	5 900
Sült supreme csirkemell, vörös és fehér jázmin rizs, szójás és mézes zöldségek, mangó chutney 1, 7, 13	
Füstölt tofu	3 600
Füstölt tofu, vörös és fehér jázmin rizs, szójás és mézes zöldségek, mangó chutney 1, 7, 13 🍴	
Mustáros bélszínragu	6 900
Mustáros bélszínragu, burgonyafondat, párolt zöldségek 1, 9	

I. kategóriába sorolt üzlet

Az árak forintban értendők és tartalmazzák az ÁFA-t.
A feltüntetett árakra 13% szervízdíjat számolunk fel.

Konyhafőnök: Bakó Zsolt

ÉTEL ALLERGIA VAGY ÉTEL ÉRZÉKENYSÉG
FOOD ALLERGIES AND FOOD INTOLERANCE

1 zeller celery	2 glutén gluten	3 rákfélék crustacean	4 tojás egg
10 magvak nuts	11 mogyoró peanuts	12 szezám sesame seeds	13 szója soy



FLEXIBLE DINING OFFER

Available: 12:00 – 22:30

ANYTIME PLATE

Hungarian vegetable “lecsó”, sausages
Traditional Hungarian “lecsó”, peppers, tomatoes, grilled sausages 6 🍄
Hungarian vegetable “lecsó”, sunny side up eggs
Traditional Hungarian “lecsó”, peppers, tomatoes, sunny side up eggs 4 🍴
Avocado toast
Artizán bread, avocado spread, cherry tomato, boiled eggs 2, 4 🍴

NOURISH BOWL

Supreme chicken breast
Roasted supreme chicken breast, red and white jasmine rice, soy and honey flavoured vegetables, mango chutney 1, 7, 13
Smoked tofu
Smoked tofu, red and white jasmine rice, soy and honey flavoured vegetables, mango chutney 1, 7, 13 🍴
Mustard flavoured beef ragout
Mustard flavoured beef ragout, potato fondant, steamed vegetables 1, 9

First category restaurant

Prices are in Hungarian Forint and include VAT.
13% service charge will be added to your bill.

Executive Chef: Zsolt Bakó

ÉTEL ALLERGIA VAGY ÉTEL ÉRZÉKENYSÉG
FOOD ALLERGIES AND FOOD INTOLERANCE

1 zeller celery	2 glutén gluten	3 rákfélék crustacean	4 tojás egg
10 magvak nuts	11 mogyoró peanuts	12 szezám sesame seeds	13 szója soy



M E N U



ELŐÉTELEK

Krémes burrata	5 800
Színes szeletelt paradicsom, tárkonyos sárgabarack dressing fekete olíva tüll 7, 10🍴✖	
Libamáj labdák \$	9 200
Málna és pisztácia morzsa, sárgabarack jus, ropogós kacsá chips 2, 4, 7, 10	
Bélszín carpaccio \$	7 700
Fűszeres avokádó mousse, kerti zöldek, ananászos koriander dressing 9	
Serpenyőben sült kagyló \$	8 100
Párolt spárga, eper chutney, sáfrány emulzió 8	
Nyári zöldsaláta	3 800
Kerti zöldek, kuskusz, ropogós zöldségek, sült bébi brokkoli, levendulaolaj, málna dressing 2, 9, 10 🍴	

LEVESEK

Zöldborsókrémleves	3 900
Bazsalikomós paradicsom, fűszeres ráktekercs 3, 4, 5, 7	
Kacsá erőleves	3 500
Töltött wonton, zöldségek, shimeji gomba 1, 2, 4, 7, 13	

FŐÉTELEK

Érlelt „hortobágyi” angus marhabélszín \$	15 900
Fondant-burgonya, kukorica, kápia paprika jus 1, 6, 14	
Borjúsűz \$	11 300
Töltött kelkáposzta, burgonya veluté, bébi sárgarépa, jus 1, 6, 7 🍴	
Lazac steak \$	10 900
Színes burgonyakockák, spárga, sáfrányos vajmártás 5, 7	
Csirke „Cordon Bleu”	6 800
Jámin rizs, kerti zöldek, színes retesaláta, citrom dressing 2, 4, 6, 7, 9 🍴	
Fekete spagetti	7 200
Fűszeres óriás garnélarák, paradicsom jus, narancsos bazsalikomós olaj 2, 3, 4, 7, 8	
Fehér paradicsomos rizottó	5 200
Bazsalikomós ricotta, cukkinitekercs, fenyőmag 2, 7, 10🍴✖	

APPETIZERS

Creamy burrata
Colourful sliced tomato, tarragon apricot dressing, black olive touille 7, 10🍴✖
Foie gras balls\$
Raspberry and pistachio crumble, apricot jus, crunchy duck chips 2, 4, 7, 10
Beef carpaccio \$
Spicy avocado mousse, garden greens, pineapple cilantro dressing 9
Pan seared scallops
Steamed asparagus, strawberry chutney, saffron emulsion 8
Summer vegetable salad
Garden greens, couscous, crunchy vegetables, roasted baby broccoli, lavender oil, raspberry dressing 2, 9, 10 🍴

SOUPS

Green peas cream soup
Basil seasoned tomato, spicy shrimps roll 3, 4, 5, 7
Duck consommé
Stuffed won-ton, vegetables, shimeji mushroom 1, 2, 4, 7, 13

MAIN COURSES

Aged beef “Hortobágy” angus \$
Fondant potato, corn, spicy “kápia paprika” jus 1, 6, 14
Veal loin \$
Stuffed savoy cabbage, potato veloutée, baby carrots, jus 1, 6, 7 🍴
Salmon steak \$
Colourful potato cubes, asparagus, saffron “beurre blanc” 5, 7
Chicken “Cordon Bleu”
Jasmine rice, garden greens, colourful radish salad, lemon dressing 2, 4, 6, 7, 9 🍴
Squid ink spaghetti
Spicy giant shrimps, tomato jus, orange-basil oil 2, 3, 4, 5, 7, 8
White tomato risotto
Basil ricotta, zucchini roll, pine nuts 2, 7, 10🍴✖

DESSZERTEK

Barackos sült sajttorta	3 200
Sajttorta, marinált sárgabarack, zabpelyhes mandulamorzsa homoktövis sorbet 2, 4, 7, 10	
Keserű csokoládés brownie	3 200
Calamansi ganache, mogyoró morzsa, citruspüré 2, 4, 7, 11	
Cassis desszert	3 200
Pisztácia krém, citrom–mandularopogós 4, 7, 10	
Dupla csokoládés eper tart	3 200
Eperzelé, berrioletté sorbet, kakaóbab töret 4, 10 (cukormentes)	
Magyar sajtválogatás \$	6 400
Eper – rebarbara chutney, diós kenyér 2, 7, 10 🍴✖	

MAGYAROS ÉTEL AJÁNLATOK

ELŐÉTELEK

Kecskesajt	4 900
Lágy kecskesajt, színes kerti zöldek, diós kenyérmorzsa, meggy dressing 2, 4, 7, 10🍴✖	

FŐÉTELEK

Harcsapaprikás	6 500
Sült házi készítésű túrós csuszatészta, tejfől 2, 4, 5, 7	

DESSZERT

Somló ízei	2 900
Vaníliakrém, piskóta, rumos mazsola, ropogós diós morzsa 2, 4, 7, 10	

\$: A megjelölt ételek fogyasztásakor felár fizetendő a félpanziót igénybe vevő vendégek részére

Előételek/Sajtválogatás: + 2.000 FT
Főételek: + 5.000 FT

DESSERTS

Baked apricot cheesecake
Cheesecake, marinated apricot, oat flakes almond crumble, sea buckthorn sorbet 2, 4, 7, 10
Dark chocolate brownie
Calamansi ganache, hazelnut crumble, citrus purée 2, 4, 7, 11
Cassis dessert
Pistachio cream, lemon-almond crunchy 4, 7, 10
Double chocolate - strawberry tart
Strawberry jelly, berrioletté sorbet, cocoa bean crumble 4, 10 (sugar free)
Hungarian cheese selection \$
Strawberry – rhubarb chutney, walnut bread 2, 7, 10🍴✖

HUNGARIAN OFFERS

APPETIZERS

Goat cheese
Soft goat cheese, garden colourful greens, walnut bread crumble, sour cherry dressing 2, 4, 7, 10🍴✖

MAIN COURSES

Catfish “paprikás”
Baked homemade cottage cheese ”csusza” pasta sour cream 2, 4, 5, 7

DESSERT

Taste of “Somló”
Vanilla cream, sponge cake, rum flavoured raisin, crunchy walnut crumble 2, 4, 7, 10

\$: Extra surcharge applies for half board diners

Appetizers/Cheese selection: + 2.000 HUF
Main courses: + 5.000 HUF