

ELÉRHETŐ ÉTKEZÉSI LEHETŐSÉG

Rendelhető: 12:00 – 22:30

BARMIKOR KERHETO ETELEK

|                                                                      |       |
|----------------------------------------------------------------------|-------|
| 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, szojás és mézes zöldségek, mangó chutney 1, 7, 13 |       |
| Füstölt tofu                                                                                           | 3 600 |
| Füstölt tofu, vörös és fehér jázmin rizs, szojás 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<br>celery | 2 glutén<br>gluten    | 3 rákfélék<br>crustacean  | 4 tojás<br>egg  | 5 hal<br>fish                    | 6 csillagfürt<br>lupin | 7 tej<br>milk                | 8 puhatestűek<br>molluscs | 9 mustár<br>mustard |
| 10 magvak<br>nuts  | 11 mogyoró<br>peanuts | 12 szezám<br>sesame seeds | 13 szója<br>soy | 14 kén-dioxid<br>sulphur dioxide | vegán<br>vegan 🍷       | vegetáriánus<br>vegetarian 🍷 | sertéshús<br>pork 🍷       |                     |



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<br>celery | 2 glutén<br>gluten    | 3 rákfélék<br>crustacean  | 4 tojás<br>egg  | 5 hal<br>fish                    | 6 csillagfürt<br>lupin | 7 tej<br>milk                | 8 puhatestűek<br>molluscs | 9 mustár<br>mustard |
| 10 magvak<br>nuts  | 11 mogyoró<br>peanuts | 12 szezám<br>sesame seeds | 13 szója<br>soy | 14 kén-dioxid<br>sulphur dioxide | vegán<br>vegan 🍷       | vegetáriánus<br>vegetarian 🍷 | sertéshús<br>pork 🍷       |                     |



M E N U



ELŐÉTELEK

|                                                                                                   |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Krémes burrata                                                                                    | 5 800 |
| Sült céklarózsa, mézes grapefruit redukció, virágpor 7, 10 🍴                                      |       |
| Libamájpástétom \$                                                                                | 6 900 |
| Arany mazsola jam, briós, kávé textúrák 2, 4, 7                                                   |       |
| Vitello tonnato \$                                                                                | 6 900 |
| Rozé borjúsűz, tonhalas majonézmártás, friss zöldek, borjú jus, fekete olívaapor 1, 4, 5, 7       |       |
| Scampi carpaccio \$                                                                               | 7 400 |
| Citrusokkal érlelt scampi, zöldséggyöngyök, mandarinos scampi emulzió, kerti zöldek 1, 3          |       |
| Szezonális kerti zöldsaláta                                                                       | 4 600 |
| Kerti zöldek, köles, szezonális zöldségek, sült sütőtök, fenyőmag, szőlőmagolaj dresszing 2, 10 🍴 |       |

LEVESEK

|                                                                                                 |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Csicsóka veluté                                                                                 | 3 900 |
| Pírtott burgonyakockák, savanyított róka <span>g</span> omba, zöldfűszeres grissini 1, 2, 7 + 🍴 |       |
| Ököruszály erőleves                                                                             | 3 900 |
| Töltött kelkáposztarolád, zöldségek, tojás metélt 1, 2, 4                                       |       |

FŐÉTELEK

|                                                                                                                 |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Érlelt „hortobágyi” angus marhabélszín \$                                                                       | 15 900 |
| Lágy kecskesajtos polentarolád, pirított vargányagomba, portói jus 1, 2, 7, 14                                  |        |
| Rozmaringos rántott borjúborda \$                                                                               | 11 900 |
| Rozmaringos morzsa, édesburgonya, zöldbab, citromlekvár, jus 2, 4, 7, 14                                        |        |
| Tengeri sügér filé \$                                                                                           | 8 600  |
| Fehér babpüré, zeller, paradicsom salsa, bazsalikom <span>o</span> s narancsmártás 1, 5                         |        |
| Rozé kacsamell                                                                                                  | 7 900  |
| Szarvasgombás burgonya gnocchi, színes sárgarépakarikák, savanyú szilva, zsályamártás 2, 4, 7, 14               |        |
| Rákkal töltött házi készítésű ravioli                                                                           | 7 500  |
| Sáfrányos ravioli, krémes langusztaszósz, rukkolasaláta, koktélp <span>aradicsom-kompót</span> 1, 2, 3, 4, 5, 7 |        |
| Sütőtökrizottó                                                                                                  | 5 600  |
| Grogonzolahab, vörösboros poszrozott körte 1, 2, 7, 14 🍴                                                        |        |

APPETIZERS

|                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Creamy burrata                                                                                        |
| Baked beetroot “rose”, honey grapefruit reduction, flower dust 7, 10 🍴                                |
| Foie gras pâté \$                                                                                     |
| Golden raisin jam, brioche, coffee textures 2, 4, 7                                                   |
| Vitello tonnato \$                                                                                    |
| Rose veal loin, tuna mayonnaise sauce, fresh greens, veal jus, black olive dust 1, 4, 5, 7            |
| Scampi carpaccio                                                                                      |
| Citrus cured scampi, vegetable pearls, tangerine scampi emulsion, garden greens 1, 3                  |
| Seasonal vegetable salad                                                                              |
| Garden greens, millet, seasonal vegetables, baked pumpkin, pine nuts, grape seed oil dressing 2, 10 🍴 |

SOUPS

|                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------|
| Jerusalem artichoke velouté                                                   |
| Seared potato cubes, pickled chanterelle, green herbs grissini roll 1, 2, 7 🍴 |
| Oxtail consommé                                                               |
| Stuffed savoy cabbage roll, vegetables, egg noodles 1, 2, 4                   |

MAIN COURSES

|                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aged beef “Hortobágy” angus tenderloin \$                                                     |
| Soft goat cheese polenta roulade, seared porcini mushroom, port wine jus 1, 2, 7, 14          |
| Rosemary breaded veal cutlet \$                                                               |
| Rosemary crumble, crushed sweet potato, green beans, lemon marmalade, jus 2, 4, 7, 14         |
| Seabream fillet \$                                                                            |
| White bean purée, celery, tomato salsa, basil orange sauce 1, 5                               |
| Rose duck breast                                                                              |
| Truffle seasoned potato gnocchi, colourful carrot coins, pickled plum, sage sauce 2, 4, 7, 14 |
| Homemade shrimp filled ravioli                                                                |
| Saffron ravioli, creamy lobster sauce, rocket salad, cherry tomato compote 1, 2, 3, 4, 5, 7,  |
| Pumpkin risotto                                                                               |
| Gorgonzola foam, red wine poached pear 1, 2, 7, 14 🍴                                          |

DESSZERTEK

|                                                                                     |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Tökmagos – ruby frangipane                                                          | 3 200 |
| Ruby ganache, csipkebogyó <span>z</span> selé 2, 4, 7, 10                           |       |
| Vilmoskörte tart                                                                    | 3 200 |
| Vilmoskörtes fehér csokoládé, pálinkás fehér csokolédékrém, pekándiómorzsa 2, 7, 10 |       |
| Birsalmás – fenyőmagos desszert                                                     | 3 200 |
| Fenyőmagos sablé, birskom <span>pót</span> , karamell ganache 2, 4, 7, 10           |       |
| Vegán crème brûlée                                                                  | 2 900 |
| Laktózmentes vaníliás creme brûlée, marinált mandarin 2, 10 🍷                       |       |
| Magyar sajtválogatás \$                                                             | 6 400 |
| Birssajt, diós kenyér 2, 7, 10 🍴                                                    |       |

MAGYAROS ÉTEL AJÁNLATOK

ELŐÉTEL

|                                                               |       |
|---------------------------------------------------------------|-------|
| Házi készítésű füstölt pizstráng                              | 6 800 |
| Savanyított zöldségek, tormás majonéz, Artizán kenyér 2, 5, 7 |       |

FŐÉTEL

|                                                                 |       |
|-----------------------------------------------------------------|-------|
| Mangalicapofapörkölt 🍖                                          | 6 900 |
| Pírtott burgonyanudli, krémes paprikásmártás, tejfől 2, 4, 6, 7 |       |

DESSZERT

|                                                                      |       |
|----------------------------------------------------------------------|-------|
| Eszterházy desszert                                                  | 3 200 |
| 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

|                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pumpkin seed – ruby frangipane                                                                     |
| Ruby ganache, rose hip jelly 2, 4, 7, 10                                                           |
| William’s pear tart                                                                                |
| Milk chocolate with William’s pear, white chocolate cream with palinka, pecan nut crumble 2, 7, 10 |
| Quince – pine nuts dessert                                                                         |
| Pine nuts sablé, quince compote, caramel ganache 2, 4, 7, 10                                       |
| Vegan crème brûlée                                                                                 |
| Lactose free vanilla crème brûlée, marinated tangerine 2, 10 🍷                                     |
| Hungarian cheese selection \$                                                                      |
| Quince cheese, walnut bread 2, 7, 10 🍴                                                             |

HUNGARIAN OFFERS

APPETIZER

|                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------|
| Homemade smoked trout                                             |
| Pickled vegetables, horseradish mayonnaise, Artizán bread 2, 5, 7 |

MAIN COURSE

|                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------|
| Mangalitza cheek stew 🍖                                             |
| Seared potato noodles, creamy paprika sauce, sour cream 2, 4, 16, 7 |

DESSERT

|                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Eszterházy dessert                                                                   |
| 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