

Előételek/Starters/Entrantes/Antipasti

TAPAS TÁL 2 SZEMÉLYRE

14 900 Ft

(1, 2, 3, 7, 12) **SPICY**

(gambas, croquetas, chorizo, meleg bélszíncsíkok, Jamon serrano, Manchego Curado, salsa szósz, olivabogyó, kenyér)

Tapas platter for 2

(gambas, croquetas, red wine chorizo, warm sirlion strips, Jamón serrano, Manchego curado, salsa sauce, olives, pan solo, vegetables)

Plato de tapas para 2

(gambas, croquetas, chorizo al vino tinto, tiras de lomo calientas, Jamón serrano, Manchego curado, crema de salsa, pan, verduras)

Tapas spagnole per 2 persone

(gambas, croquetas, chorizo di vino rosso, bocconcini di filetto di manzo, Jamón serrano, Manchego curado, pate di salsa, pan solo, verdure)

GAMBAS PIL PIL sistergős, chilis garnélarák baguettel

4 900 Ft

(1, 2, 12) **SPICY VEGA**

Gambas pil pil (shrimp with garlic and chili) with homemade sourdough baguette

Gambas pil pil (picante) con baguette casero

Gamberetti al pil pil (gamberetti all'aglio e peperonico) con baguette fatta in casa

KENEGETŐ TRIÓ

4 500 Ft

(1, 7, 9, 10) **VEGA**

(sonkakrém, padlizsánkrém, salsa szósz fekete olíva olaj, zöldségek, kenyér)

Trio of spreads

(ham pâté, aubergine dip, black olive oil, salsa, vegetables, bread)

Trío de untar

(crema de jamón, crema de berenjena, salsa, roja, aceite de oliva negro, verduras, pan)

Trio spalmabile

(crema di prosciutto, crema di melanzane, salsa all'olio di olive nere, verdure, pane)

SÜLT LIBAMÁJRILETTE pirítóson mustáros mikrozségekkel/bébihajtásokkal

5 900 Ft

(1, 10)

Roasted foie gras rilette on toast with mustard microgreens/sprouts

Tosta de rillettes de foie gras frito con microverduras/brotos a la mostaza

Rillettes di foie gras arrosto su pane tostato con microverdure/germogli di senape

Tradicionális HORTOBÁGYI HÚSOS PALACSINTA

3 900 Ft

(1, 3, 7) **HUNGARY**

Savoury Hungarian stuffed creffilled with veal stew

Sabrosos crepes húngaros rellenos de estofado de beccero

Crépe ripine di carne

Levesek/Soups/Sopas/Zuppe

GULYÁSLEVES kislábosban

2 900 Ft

(1,3) **SPICY HUNGARY**

Hungarian Goulash soup in small pot

Sopa de goulash húngara en olla pequeña

Zuppa di gulasch is piccola padella

SÜTŐTÖKKRÉMLEVES pirított tökmaggal és tökmagolajjal

2 500 Ft

(7, 8) **VEGA**

Pumpkin cream soup with toasted pumpkin seeds and pumpkin seed oil

Crema de calabaza con semillas tostadas y aceite de calabaza

Vellutata di zucca al forno con semi di zucca tostati e olio di semi di zucca

VEGYES SÁFRÁNYOS HALLEVES

3 500 Ft

(4, 7, 9, 14)

Saffron fish soup

Sopa mixta de pescado al azafrán

Zuppa di pesce misto allo zafferano

Saláták/Saladas/Ensaladas/Insalate

Füstölt BURRATA BRUSCHETTA raguval

4 300 Ft

(7) **VEGA**

Smoked burrata bruschetta

Bruschetta de queso burrata ahumada con ragú

Bruschetta di burrata affumicata al ragù

CAESAR SALÁTA CSIRKÉVEL

4 300 Ft

(1, 2, 3, 4, 7)

Caesar salad with chicken

Ensalada César con pollo

Insalata Caesar con pollo

FRISS KEVERT SALÁTA BALZSAMECETTEL

2 900 Ft

VEGA

Mixed green salad with balsamic vinegar

Ensalada mixta fresca aliñada con vinagre balsámico

Insalata mista fresca all'aceto balsamico

Főételek/Main courses/Platos Principales/Secondi piatti

Pankós fűszervajban sült SUPREME CSIRKE édesburgonyapürével, töltött portobello gombafejekkel és metélőhagymás peccsenyelével 4 700 Ft

(1, 7)

Panko crusted chicken supreme fried in herb butter with sweet potato purée, stuffed portobello mushrooms and chive gravy
Suprema de pollo a la mantequilla en pan rallado panko y hierbas con puré de boniato, champiñones portobello rellenos y caldo al cebollino
Pollo supremo frito al pangrattato e burro speziato, con purea di patate dolci, teste di funghi portobello ripiene e sugo d'arrosto all'erba cipollina

CSIRKE PÖRKÖLT juhtúrós sztrapacskával újragondolva 4 300 Ft

(1, 3, 7) **HUNGARY**

Reimagined chicken paprika stew with ewe's curd cheese noodles
Receta reinventada de estofado de pollo con ñoquis sztrapacska al queso de oveja
Spezzatino di pollo con gnocchetti di ricotta di pecora rivisitato

ROSÉ KACSA káposztás nudlival céklapürével konyakos szilvamártással 6 300 Ft

(1, 3, 12)

Medium-rare duck with noodles and cabbage, beetroot purée and cognac infused plum sauce
Magret de pato con ñoquis nudli de col, puré de remolacha y salsa de ciruelas al coñac
Anatra rosata con gnocchetti al cavolo e purea di barbabietole con salsa di prugne al cognac

Borskéregben sült SERTÉSSZŰZ gratinírozott burgonyával vargányás gyöngyhagymaraguval 5 900 Ft

(3, 7)

Peppercorn-crusted pork tenderloin with potatoes au gratin and pearl onion porcini mushroom ragout
Solomillo de cerdo asado en costra de pimiento con patatas gratinadas y ragú de boletus y cebolla perla
Filetto di maiale arrosto in crosta di pepe nero con patate gratinate e ragù di porcini e cipolle perlate

Chorizo krusztás TŐKEHALFILÉ hollandi mártással konfitált burgonyával 5 500 Ft

(1, 3, 7)

Chorizo-crusted cod fillet with Hollandaise sauce and confit potatoes
Lomo de bacalao empanado en crujiente de chorizo con salsa holandesa y patatas confitadas
Filetto di baccalà in crosta di chorizo con salsa olandese e patate confit

KÁRPÁTI FOGAS gombával és rákkal, nudlival 5 900 Ft

(1, 2, 3, 4, 7) **HUNGARY**

Kárpáti pike perch fillet with mushrooms, prawns and noodles
Perca al estilo Kárpáti con setas y gambas, ñoquis
Lucioperca dei Carpazi con funghi, granchio e gnocchetti

Parmezán bundában SÜLT BORJÚ PARADICSOMOS GNOCCHIVAL 6 900 Ft

(1, 3, 7)

Parmesan-coated veal with tomato gnocchi
Ternera a la parmesana con ñoquis de tomate
Arrosto di vitello in panatura di parmigiano con gnocchi al pomodoro

RIB EYE STEAK sült zellerrel, fekete fokhagymával, zöldborsópürével és vajjas jus-vel 12 900 Ft

(7, 9, 12)

Rib-eye steak with roast celeriac, black garlic, pea purée and butter jus
Bistec de ojo de bife en su jugo a la mantequilla con apio asado, ajo negro y puré de guisantes
Costata di manzo con sedano arrosto, aglio nero, purea di piselli e salsa al burro

HAGYMÁS ROSTÉLYOS 6 900 Ft

(1, 10, 12) **HUNGARY**

Pan-seared sirloin steak with crispy onions
Solomillo con cebolla frita
Controfiletto di vitello su letto di cipolle arrosto

Tészták/Rizottók/Pasta/Risotto/Piatta di pasta

Fehérboros, chilis, petrezselymes, GARNÉLÁS LINGUINI 4 900 Ft

(1, 2, 3, 7) **SPICY**

White wine, chilli and parsley prawn linguini
Tallarines «linguini» con gambas al vino blanco, chile y perejil
Linguine ai gamberi con peperoncino e prezzemolo al vino bianco

Bárányraguval töltött CANELLONI 4 600 Ft

(1, 3, 7)

Cannelloni stuffed with lamb ragout
Canelones rellenos de ragú de cordero
Cannelloni ripieni di ragù di agnello

PAPRIKAKRÉMES PAPPARDELLE bélszíncsíkokkal aszalt koktélpapadicssal kecskesajtmorzsával 6 300 Ft

(1, 3, 7)

Creamy pepper pappardelle with strips of beef tenderloin, sun-dried cherry tomatoes and goat cheese crumble
Pasta pappardelle a la crema de pimentón con tiras de solomillo, tomates cherry asados y crujiente de queso de cabra
Pappardelle alla crema di peperoni con straccetti di filetto con pomodorini secchi e formaggio di capra sbriciolato

ÉDESBURGONYA GNOCCHI guanciale-val, kucsmagombás aszaltparadicsomos tejszínes mártással 4 400 Ft

(1, 3, 7)

Sweet potato gnocchi with guanciale, creamy morel mushroom and sundried tomato sauce

Ñoquis de boniato con guanciale y salsa cremosa de múrgula y tomates secos

Gnocchi fatta in casa con salsa di gorgonzola e noce, pomodori secchi

HÁZI GNOCCHI gorgonzolás-diós szósban aszalt paradicsommal 4 100 Ft

(1, 3, 7, 8, 12) VEGA

Homemade gnocchi with dried tomatoes, in gorgonzola-walnut sauce

Ñoquis caseros con tomates secos en salsa de gorgonzola y nueces

Gnocchi fatta in casa con salsa di gorgozola e noce, pomodori secchi

KACSÁS RAVIOLI fokhagymás tejszínes mártással, paraj levelekkel 4 200 Ft

(1, 3, 7)

Duck ravioli with creamy garlic sauce and spinach

Raviolis de pato con salsa cremosa al ajo y hojas de espinaca

Ravioli d'anatra con crema all'aglio e foglie di spinaci

VARGÁNYA GOMBÁS RISOTTO 4 400 Ft

(7, 12) VEGA

Porcini risotto

Risotto de boletus

Risotto ai funghi porcini

Desszertek/Desserts/Postres/Dolci

SOMLÓI GALUSKA

(1, 3, 7, 8) HUNGARY

Somló trifle

Bizcocho somlói

Dolce Somlói (pan di spagna, cioccolata e panna montata, uvette)

VANÍLIÁS KÖRTÉS TART 2 500 Ft

(1, 3, 7)

Vanilla pear tart

Tartaleta de pera a la vainilla

Crostata di pere alla vaniglia

MINI PROFITEROL citromos mascarponével töltve, erdei gyümölcsraguval 2 500 Ft

(1, 3, 7)

Mini profiteroles filled with lemon mascarpone served with stewed red fruit

Mini profiteroles rellenos de mascarpone al limón con salsa de frutas del bosque

Mini profiteroles ripieni di mascarpone al limone con salsa di frutti di bosco

ÉTELALLERGÉNEK / ALLERGENS / ALÉRGENOS ALIMENTARIOS / ALLERGENI ALIMENTARI

(1) GLUTÉNTARTALMÚ GABONAFÉLÉK / CEREALS CONTAINING GLUTEN / CEREALES CON GLUTEN / CEREALI CONTENENTI GLUTINE

(2) RÁKFÉLÉK / CRUSTACEANS / CRUSTÁCEOS / CROSTACEI

(3) TOJÁS / EGGS / HUEVO / UOVA

(4) HAL / FISH / PESCADO / PESCE

(5) FÖLDIMOGYORÓ / PEANUTS / CACAHUETES / ARACHIDI

(6) SZÓJABAB / SOYBEANS / HABA DE SOJA / SOIA

(7) TEJ / MILK / LECHE / LATTE

(8) DIÓFÉLÉK/ NUTS / FRUTOS SECOS DE CÁSCARA / FRUTTA A GUSCIO

(9) ZELLER / CELERY / APIO / SEDANO

(10) MUSTÁR / MUSTARD / MOSTAZA / SENAPE

(11) SZEZÁMMAG / SESAME SEEDS / SEMILLA DE SÉSAMO / SEMI DI SESAMO

(12) KÉNDIOXID ÉS SZULFITOK / SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES / DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS / ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

(13) CSILLAGFÜRT / LUPIN / ALTRAMUCES / LUPINO

(14) PUHATESTŰEK (KAGYLÓ, TINTAHAL, POLIP) / MOLLUSCS (MUSSELS, SQUID, OCTOPUS) / MARISCO BLANDO (MEJILLONES, CALAMAR, PULPO) / MOLLUSCHI (VONGOLE, SEPIA, CALAMARO)

Kedves Vendégeink!

Az étlapon feltüntetett árakhoz 12% szervizdíjat számolunk fel!

Dear Guests!

A 12% service charge will be added to the total bill.

¡Queridos invitados!

Se agregará un cargo por servicio del 12% a la factura total.