

ÍNYCSIKLANDÓ ELŐÉTELEK... // WHET YOUR APPETITE...

Kovászos kenyér, fűszervaj /L,G/ 1 300
Sourdough bread, seasoned butter /L,G/

Sült tofu, római saláta, brokkolini, uborka, csicseriborsó, fekete fokhagyma, szezámmag /N/ (Vegán) 3 900
Fried tofu, lettuce, broccolini, cucumber, chickpeas, black garlic, sesame /N/ (Vegan)

Bélszín carpaccio, szarvasgombás majonéz, rukkola, fenyőmag, parmezán /M,L,E,N/ 6 400
Tenderloin carpaccio, truffle mayonnaise, arugula, pine nuts, parmesan /M,L,E,N/

Roppanós salátalevelek, nektarin, kecskesajt, mogyoró /M,Su,N,L/ 3 200
Crunchy salad leaves, nectarines, goat cheese, hazelnuts /M,Su,N,L/

Kacsamáj terrin, zeller, rebarbara, pisztácia ropogós /Ce,N,G/ 4 900
Duck liver terrine, celery, rhubarb, pistachio crisp /Ce,N,G/

Magyaros hideg ízelítő: felvágottak, roppanós friss zöldségek 4 900
Hungarian cold plate: cold cuts with crunchy vegetables

HÚSMENTES FOGÁSOK // MEATLESS MEALS

Zeller gratin, paszternák krém, csicseriborsó, mandula /L,N/ 3 950
Celery gratin, parsnip cream, chickpeas, almonds /L,N/

Zöldborsós árpagyöngy rizottó, lágy tehénsajttal /L,G/ 4 450
Green pea pearl barley risotto with soft cow's cheese /L,G/

LEVESEK // SOUPS

Alföldi gulyásleves, kovászos kenyér /Ce/ 3 900
"Gulyás" from Alföld, sourdough bread /Ce/

Sült paradicsomleves, bazsalikom (Vegán) 3 200
Tomato soup, basil (Vegan)

A FEREETE-ERDŐTŐL A FEKETE-TENGERIG
// FROM BLACK FOREST TO BLACK SEA

Bajor grill kolbászok, sörös párolt káposzta, édesmustár, torma /L,M/ 4 950
Bavarian grilled sausages, beer-stewed cabbage, sweet mustard, horseradish /L,M/

„Käsespätzle” osztrák sajtos nokedli pirított hagymával /G,L,E/ 2 950
„Käsespätzle” Austrian cheese noodle with fried onion /G,L,E/

Tradicionalis borjú bécsi, osztrák burgonyasaláta VAGY hasáburgonya, vörösfőnyek lekvár /G,E,M/ 7 550
Traditional Wiener Schnitzel, Austrian potato salad OR French fries, cranberry jam /G,E,M/

Hideg szilvásváradai füstölt pisztráng, málnadressinges kevert saláta, savanyított hagyma, napraforgómag /F,M,N/ 4 500
Cold smoked trout from Szilvásvárad, mixed salad with raspberry dressing, pickled onion, sunflower seed /F,M,N/

Házi szélesmetélt vargánya gombákkal és bélszín csikkokkal /L,G,E/ 5 200
Homemade pappardelle with Porcini mushroom and sirloin strip /L,G,E/

Csirkepaprikás szabad tartású csirkéből, vajjas galuska, uborkasaláta /L,G,E/ 5 850
Domestic free-range chicken paprikash, buttered spätzle, cucumber salad /L,G,E/

EAT GOOD. FEEL GOOD!
ÉREZD MAGADAT JÓL. EGYÉL HÁT ÉCÉ!



FASZÉNEEN SÜLT ÉTELEINK // WOOD OVEN STORIES

Bélszín steak (240g)
Hungarian tenderloin steak (240g) 10 500

Szárazon érlelt rib-eye (300g)
Dry-aged rib-eye (300g) 12 500

Egészben sült aranydurbincs
Whole-baked dorado 5 500

Rózsaszínre sült kacsamell
Rosé duck breast 7 500

Bőrén sült lazac steak
Crispy skin salmon steak 8 500

DNB szürkemarha burger, karamellizált hagyma, faszéneken sült marhahús pogácsa, Etyeki kemény sajt, bacon, szezámragos buci, hasábburgonya (G,L,Se,Su)
DNB grey cattle burger, caramelized onion, charcoal-grilled beef patties, Etyek hard cheese, bacon, sesame seed buns, French fries (G,L,Se,Su) 5 500

KÖRETEREK // SIDES

Serpenyőben sült zöldségek / Szarvasgombás burgonyapüré / Vajban pirított kifliburgonya / Kerti saláta levelek, színes kocképaradicsom, reszelt répa / Édesburgonya hasáb
Pan-fried vegetables / Mashed potato with truffle / Butter roasted potato / Garden salad leaves, cherry tomatoes, grated carrot / Sweet potato fries 1 650

Hasábburgonya
French fries 1 450

SZÓSZOK // SAUCES 850

Illatos erdei gomba / Zöldbors / zöldfűszer relish
Forest mushroom / Green pepper / green herbs relish

MELET TÚL RÖVID. HEZDD A DESSZERTTEL!
LIFE IS SHORT. EAT DESSERT FIRST!

ÉDES EMLÉKEK // SWEET MEMORIES

Rákóczi túrós pohárkrém /G,L,N,E/
„Rákóczi túrós“ in a glass /G,L,N,E/ 3 600

Málnás Sacher torta /G,L,N,E,So/
Raspberry Sacher cake /G,L,N,E,So/ 3 600

Mandulás citrom tart, karamellizált fehér csokoládé
/L,N,G,So,E/
Almond lemon tart, caramelized white chocolate /L,N,G,So,E/ 3 600

Mangó, maracuja, kókusz vegán tál /N,G/ (Vegán)
Mango, maracuja, coconut vegan bowl /N,G/ (Vegan) 3 600

Kézműves sajtválogatás
Egri Margaréta kéksajt, Kakükkfüves tehénsajt, Etyeki Rouge tehénsajt, Gomolya sajt
birsalma chutney-val, grissinivel és sós keksszel tálalva /L/
Selection of artisan Hungarian cheese
Egri Margareta blue cheese, Cow cheese with thyme, Etyeki Rouge cow soft cheese, Gomolya fresh ewe cheese served with quince chutney, grissini and water biscuit /L/ 6 700

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering!

All prices are in Hungarian Forint (HUF), taxes included.

A discretionary 14% service charge will be added to your bill.

// Ételallergiáját kérjük, feltétlenül jelezze rendelés előtt kollégáknak!

Áraink forintban értendők és tartalmazzák a forgalmi adót.

A feltüntetett árakra 14% szervizdíjat számolunk fel.