

## BUBORÉKOK | SPARKLING WINES, PROSECCO, CHAMPAGNE

|   |  |  |
|---|---|---|
| Fili Prosecco Brut DOC 2023 / Sacchetto /   | 1250 Huf  | 8900 Huf  |
| Borgo Molino Prosecco Superiore Rive di Guia DOCG<br>2022 / Valdobbiadene / 0.75l |   | 15000 Huf   |
| Borgo Molino Prosecco Extra Dry DOC / Treviso / 0.2l                              |   | 3500 Huf  |
| Kreinbacher Extra Dry / Somló /   |   | 12000 Huf   |
| Kreinbacher Rosé Brut / Somló /   |   | 15700 Huf   |
| Hernyák Brut / Etyek /  | 1500 Huf  | 10500 Huf   |
| Raventos Rossel Brut Reserva Cava   |   | 11800 Huf   |
| Bollinger Special Cuvée Brut / Champagne /  |   | 35000 Huf   |



## CSAPOLT SÖR | DRAFT BEER

|           | 0.3l    | 0.5l     |
|-----------|---------|----------|
| Bitburger | 800 Huf | 1300 Huf |

## ÜVEGES SÖRÖK | BOTTLLED BEERS

|  |       |          |
|--|-------|----------|
| Hedon Helmut búzasör   Wheat beer 5,1%                         | 0.5l  | 1300 Huf |
| Békésszentandrási Ogré Pilsner 5,6%                            | 0.44l | 1300 Huf |
| Hedon Balatonvilágosi Pilsner 5%                               | 0.44l |          |
| Horizont Gentle Bastard IPA 6,5%                               | 0.33l | 1200 Huf |
| Mad Scientist Jam 72 IPA 7,2%                                  | 0.44l | 1600 Huf |
| Bors Tuck barát belga barna   Belgian dark 7,5%                | 0.33l | 1400 Huf |
| Pannonhalmi Tripel 8%  | 0.33l | 1300 Huf |
| Lindemans Kriek / meggy / 3,6%                                 | 0.25l | 1500 Huf |
| Békésszentandrási<br>Majdnem IPA Alkoholmentes   Non-alcoholic | 0.33l | 1300 Huf |
| Clausthaler Alkoholmentes   Non-alcoholic                      | 0.33l | 1000 Huf |

## FEHÉRBOROK | WHITE WINES

|   |  |  |
|---|---|---|
| Zelna Bio Olaszrizling 2023 / Balatonfüred /<br>Organic Olaszrizling  | 750 Huf   | 5200 Huf  |
| Figula 7 hektár 2023 / Balatonfüred /<br>Sauvignon Blanc, Chardonnay,<br>Szürkebarát, Sárgamuskotály  | 830 Huf   | 5800 Huf  |
| Figula Sós-kút Olaszrizling 2022 / Balatonfüred /<br>Pinot Gris, Sárgamuskotály   |   | 8750 Huf  |
| Dobosi Bio Sauvignon Blanc 2023 / Szentantalfa /  | 720 Huf   | 5000 Huf  |
| Dobosi Bio Kéknyelű 2022 / Szentantalfa /   |   | 5000 Huf  |
| Villa Tolnay Tenger Cuvée 2021 / Csobánc /<br>Chardonnay, Rajnai Rizling, Olaszrizling, Zöldvelteleni<br>Chardonnay, Riesling, Olaszrizling, Grüner Veltliner |   | 11900 Huf   |
| Szent Donát Marga Furmint 2020 / Csopak /   | 1300 Huf  | 9000 Huf  |
| Légli Géza Mátacs Chardonnay 2022 / Balatonboglár /   | 850 Huf   | 5900 Huf  |
| Provima Verdicchio di Matelica „Jana”<br>2022 / Olaszország, Marche /   | 1250 Huf  | 8600 Huf  |
| Wolfberger Riesling Vieilles Vignes 2020 / Franciaország, Elzász /  |   | 10500 Huf   |
| Matua Sauvignon Blanc 2022 / Marlborough, Újzéländ /  |   | 12500 Huf   |

## VÖRÖS BOROK | RED WINES

|   |  |  |
|---|---|---|
| Pannonhalmi Infusio 2022 / Pannonhalma /<br>Merlot, Cabernet Franc            |   | 26000 Huf   |
| St. Andrea „Csakegyszóval” Pinot Noir 2021 / Eger /                           |   | 9500 Huf  |
| St. Andrea „Áldás” Bikavér 2022 / Eger  | 1550 Huf  | 10900 Huf   |
| Heimann és Fia Kadarka 2022 / Szekszárd /                                     | 1200 Huf  | 8600 Huf  |
| Bakonyi Cabernet Franc 2020 / Villány /                                       |   | 10000 Huf   |
| Sauska Cuvée 7 2019 / Villány /<br>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot |   | 22000 Huf   |
| Frescobaldi Castiglioni Chianti 2021 / Olaszország, Toszkána /                |   | 9500 Huf  |
| Lirica Primitivo 2021 / Olaszország, Puglia /                                 | 1550 Huf  | 10900 Huf   |
| Schola Sarmenti Primitivo Cubardi 2021 / Olaszország, Puglia /                |   | 18000 Huf   |

## DESSZERTBOROK | DESSERT WINES

|  |  |  |
|--|---|---|
| Pálffy Kései Zeusz-Tramini 2018 / Köveskál /   | 2200 Huf  | 11000 Huf   |
| Bujdosó Tramontana 2022 / Balatonlelle /       | 1400 Huf  | 7000 Huf  |
| Gróf Degenfeld 5 Puttonyos Aszú 2016 / Tokaj / |   | 16000 Huf   |
| Chateau Fontaine 0,375l 2009 / Sauterns /      |   | 13000 Huf   |

## ROSÉK | ROSÉ

|                                     |  |  |
|-------------------------------------|---|---|
| Jásdi Rosé Cuvée 2023 / Csopak /    | 700 Huf   | 5000 Huf  |
| Gere A. Rosé Cuvée 2023 / Villány / | 750 Huf   | 5200 Huf  |
| Konyári Rosé 2023 / Balatonboglár / | 750 Huf   | 5200 Huf  |

# GUSTO13

— BISTRO & DELICATE —

## BORLAP | WINE LIST

# Itallap

## Alkoholos ital

|                          |      |         |
|--------------------------|------|---------|
| Noilly Prat Original Dry | 8 cl | 1600 Ft |
| Campari & szóda          | 8 cl | 1600 Ft |
| Martini Bianco           | 8 cl | 1300 Ft |

|               |  |         |
|---------------|--|---------|
| Aperol Spritz |  | 2300 Ft |
| Cassis Spritz |  | 2300 Ft |
| Hugo          |  | 2000 Ft |
| Negroni       |  | 2600 Ft |

|                             |      |         |
|-----------------------------|------|---------|
| Gray Goos Vodka             | 4 cl | 2200 Ft |
| Ciroc Vodka                 | 4 cl | 2200 Ft |
| Finlandia vodka             | 4 cl | 1400 Ft |
| Olmecca Tequila             | 4 cl | 1400 Ft |
| Gordon's London Dry Gin     | 4 cl | 1400 Ft |
| Hendrick's                  | 4 cl | 2600 Ft |
| Nordés Gin                  | 4 cl | 2600 Ft |
| Balaton Gin                 | 4 cl | 2000 Ft |
| Francoli Grappa 12 Barrique | 4 cl | 1400 Ft |
| Bacardi                     | 4 cl | 1400 Ft |
| Diplomatico Reserva Rum     | 4 cl | 2200 Ft |
| Ballantines                 | 4 cl | 1400 Ft |
| Kilchoman Machir Bay        | 4 cl | 3000 Ft |
| Eagle Rare                  | 4 cl | 3800 Ft |
| Jack Daniels                | 4 cl | 1700 Ft |
| Teeling Small Batch         | 4 cl | 2200 Ft |
| Jameson                     | 4 cl | 1700 Ft |
| Nikka All Malt              | 4 cl | 3000 Ft |

"Peaty & Salty" Japán

|                    |      |         |
|--------------------|------|---------|
| Hennessy VS cognac | 4 cl | 2200 Ft |
| Frapin VSOP cognac | 4 cl | 2800 Ft |
| Unicum             | 4 cl | 1400 Ft |
| Jägermeister       | 4 cl | 1400 Ft |
| Avena Amaro        | 4 cl | 1400 Ft |
| Amaro Del Capo     | 4 cl | 1400 Ft |
| Supercassis        | 4 cl | 1400 Ft |
| Limoncello         | 4 cl | 1400 Ft |
| Bailey's           | 4 cl | 1400 Ft |

## Pálinka

|                        |      |         |
|------------------------|------|---------|
| <b>Nobilis</b>         | 4 cl | 2200 Ft |
| Szilva 40%             |      |         |
| <b>Bestillo</b>        | 4 cl | 2400 Ft |
| Gönci barack 40%       |      |         |
| <b>Etyeki Czímeres</b> | 4 cl | 2200 Ft |
| Körte 40%              |      |         |
| <b>Árpád</b>           |      |         |
| Prémium Málna 40%      | 4 cl | 3200 Ft |
| Prémium Bársony Birs   | 4 cl | 2500 Ft |
| Cigánymeggy 40%        | 4 cl | 2500 Ft |
| Gyömbér párlat 40%     | 4 cl | 2500 Ft |

## Ásványvíz

|                       |         |
|-----------------------|---------|
| San Pellegrino 0,75 l | 1450 Ft |
| Acqua Panna 0,75 l    | 1450 Ft |
| Chernel víz 0,33 l    | 550 Ft  |

/szénsavas, szénsavmentes/

## Üdítő

|                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| Pago rostos üdítő 0,2 l          | 550 Ft |
| Narancs, Alma, Őszibarack, Körte |        |
| Fentiman's gyömbér 0,275 l       | 890 Ft |
| Fentiman's Cola 0,275 l          | 890 Ft |
| Fever-Tree Indian Tonic 0,2 l    | 890 Ft |
| Balatonic 0,25 L.                | 890 Ft |
| Thomas Henry,                    | 990 Ft |
| Cherry Blossom Tonic             |        |
| Coca Cola 0,25 l                 | 590 Ft |
| Coca Cola Zero 0,25 l            | 590 Ft |

## Szörp, Limonádé

|                                       | 0,4 l   | 1 l     |
|---------------------------------------|---------|---------|
| Házi limonádé                         | 890 Ft  | 1800 Ft |
| Házi levendulás limonádé              | 1190 Ft | 2380 Ft |
| Házi epres limonádé                   | 990 Ft  | 1990 Ft |
| Házi bodzás limonádé                  | 990 Ft  | 1990 Ft |
| Házi hársfa virág limonádé            | 990 Ft  | 1990 Ft |
| Házi hibiszkusz limonádé              | 990 Ft  | 1990 Ft |
| Bodza szörp   Tamás Ervin Csopak      | 850 Ft  | 1700 Ft |
| Levendula szörp   Tamás Ervin Csopak  | 850 Ft  | 1700 Ft |
| Hársfa virág szörp   Zsusska Monoszló | 850 Ft  | 1700 Ft |
| Hibiszkusz szörp   Zsusska Monoszló   | 850 Ft  | 1700 Ft |
| Eper szörp   Zsusska Monoszló         | 990 Ft  | 1980 Ft |

## Gusto kávé

|                                  |         |
|----------------------------------|---------|
| Ristretto                        | 690 Ft  |
| Espresso                         | 690 Ft  |
| Hosszú kávé                      | 750 Ft  |
| Cappuccino / laktózmentesen is / | 850 Ft  |
| Latte Macchiato                  | 990 Ft  |
| Flatwithe                        | 1050 Ft |
| Cortado                          | 750 Ft  |



## Althaus tea

|                    |        |
|--------------------|--------|
| Assam Fekete       | 790 Ft |
| Earl Gray Fekete   | 790 Ft |
| Sencha Senpai Zöld | 790 Ft |
| Ginseng Valley     | 790 Ft |
| Erdei Gyümölcs     | 790 Ft |



# GUSTO13

— BISTRO & DELICATE —

KEDVES VENDÉGÜNK!

AZ ÉTEL- ÉS ITALFOGYASZTÁSRA 13% SZERVIZDÍJAT SZÁMÍTUNK FEL.

ÁRAINK AZ ÁFÁ-T TARTALMAZZÁK ÉS FORINTBAN ÉRTENDŐEK.

## ELŐÉTELEK

### Cékla, kecskesajt, torma

Sült cékla kecskesajt krémmel, céklarelish-el, friss tormával, 2 éves sonkával  
3950Huf

### Kacsamáj, szőlő, mandula, kovászos kenyér

Hideg, hízott kacsamáj, pirított sós mandulával, kovászos kenyérral,  
sós mandula pralinével és szőlő géllal  
6150 Huf

### Vegyes ízelítő, pizzakenyér

San Daniele sonka, Spianata Picante szalámi, kőrözött,  
aszaltparadicsom-, olíva tapenade, Gordal olivabogyó  
3950 Huf

## LEVESEK

### Fürj, házi tészta, zöldségek

Fürjhúsleves házi metélttel, fürjhússal és pirított gyökérzöldségekkel  
2850 Huf

### Gulyás, csipetke, zöldségek

Marhagulyás házi csipetkével, burgonyával és pirított gyökérzöldségekkel  
2950 Huf

### Gomba, fokhagyma, kakukkfű

Gombaerőleves, savanyított simei gombával és friss siitake gombával  
2750 Huf

## FŐÉTELEK

### Tokhal, karfiol, medvehagyma, torma, homoktövis beurre blanc

Tokhal sült karfiollal, füstölt tokhal-torma tarte-tal, karfiolkuszkusszal, savanyított medvehagyma terméssel,  
friss tormával és citrusos homoktövisolajos vajmártással  
7900 Huf

### Csirkemell, karalábé, fava bab, kapor

Töltött csirkemell karalábéval, fává babbal, karalábé szósszal, savanyított karalábéval, pirított napraforgómaggal és kaporolajjal  
6100 Huf

### Libazúza, mángold, zeller, mustár

Libazúza sült zellerraguval, mustáros mángoldhabbal, mustárhajtással és mustáros jus-vel  
6300 Huf

### Malac hasaalja, kelbimbó, vadkomló, ördögszekérgomba, sarkantyúka

Malac hasaalja tejfölös kelbimbókrémmel, sült kelbimbóval, grillezett ördögszekérgombával, citrusos komló-hagyma relish-el,  
sarkantúka olajjal és citrusos komló-hagyma relish-el  
6500 Huf

### BBQ sertésoldalas, parászbургonya, coleslaw

Smoker-ben készült sertésoldalas parászburgonyával és majonézes lilakáposztával  
6100 Huf

### Rántott borjúkaraj, parászburgonya, káposzta

Rántott borjúkaraj sült parászburgonyával és fermentált káposztával  
7200 Huf

### Marha hátszín, burgonya, szarvasgomba, csiperke, fenyő

Érelt marhahátszín szarvasgombás burgonyapüré, pirított csiperkegomba, savanyított fenyőgyűgy és pirított, fenyőmag  
10900 Huf

## TÉSZTÁK

### Calamarata alla gricia

Calamarata tészta guanciale-val, pecorino romano sajttal és borssal  
4300Huf | 5500 Huf

### Spagheti all' Arrabiata, Tekeresevölgyi Matuzsálem sajt

Spagheti házi fermentált chiliszószos paradicsomszósszal és  
Tekeresvölgyi Matuzsálem sajttal  
4300Huf | 5500 Huf

### Csücsür, petrezselyemgyökér, szarvasgomba

Ősmagyar tésztabatyu báránnyakkal töltve, fehérrépa habbal és  
friss szarvasgombával  
6000 Huf

## RIZOTTÓ, SALÁTA

### Cékla rizottó, csurgódombi kéksajt, kakukkfű, földimogyoró

Sült cékla rizottó csurgódombi kéksajttal, kakukkfűolajjal, földimogyoróval  
4900Huf | 5900 Huf

### Rizottó, füstölt tokhal, bottarga

Citrusos rizottó, keszthelyi füstölt tokhállal és bottargával  
4900Huf | 5900 Huf

### Cézár saláta, csirkemell

Szívsaláta cézárdresszingsel, parmezánnal, kenyérkockával és csirkemellel  
5900 Huf

### Zöldsaláta, házi szárított paradicsom

1500Huf | 2500 Huf

## GYERMEKÉTLAP

Húsleves, tészta, zöldségek  
1350Huf

Rántott csirkemell, hasábburgonya  
2550 Huf

Bolognai spaghetti  
2550 Huf

## DESSZERT

Fehérsokoládé, pisztácia, körte, kubebabors  
Fehérsokoládé soufflé fehérsokoládés-pisztáciás namelakével,  
gyömbéres-kubebaborsos körteszósszal  
2650Huf

Túró, étcsokoládé, csipkebogyó  
Túró mousse, étcsokoládé morzsával és csipkebogyó géllal  
2650 Huf

Sütőtök, birsalma, kesudió, homoktövis  
Sütőtök sorbet fahéjas kesudió morzsával, birsalma raguval és  
homoktövis gratinéval  
/ glutén-, laktóz és hozzáadott cukor mentes /  
2650 Huf

Sajtválogatás kézműves sajtokból  
2950 Huf

## PIZZA

### San Daniele

Paradicsom, mozzarella, San Daniele sonka  
3650 Huf

### Spianata Piccante

Paradicsom, mozzarella, Spianata Piccante, friss bazsalikom  
3650 Huf

### Bresaola & Ruccola

Paradicsom, mozzarella, Bresaola (érlelt marha sonka), rukkola  
3850 Huf

### Quattro formaggi

Paradicsom, mozzarella, gorgonzola, mascarpone, Montasio  
3650 Huf

### Donatello

Paradicsom, mozzarella, mascarpone San Daniele sonka,  
Gordal olívbogyó, hagyma  
3950 Huf

### Quattro Stagioni

Paradicsom, mozzarella, San Daniele sonka, vargánya gomba,  
articsóka, Gordal olívbogyó  
3950 Huf

### Siciliana

Paradicsom, mozzarella, szardella, kapribogyó, Gordal olívbogyó  
3650 Huf

### Tonno e cipolla

Paradicsom, mozzarella, tonhal, lilahagyma, Gordal olívbogyó  
3650 Huf

Chef: Tarlósi Kornél  
Étteremvezető: Szakál Bálint

**GUSTO13**  
— BISTRO & DELICATE —

## STARTER

### Beetroot, goat cheese, horseradish

Baked beets with goat cheese cream, beetroot relish, fresh horseradish, 2-year-old ham  
3950 Huf

### Duck liver, grapes, almonds, sourdough bread

Cold fattened duck liver with toasted salted almonds and sourdough bread, with salted almond praline and grape gel  
6150 Huf

### Cold mixed plate, pizza bread

San Daniele ham, Spianata Piccante salami, cottage cheese cream, sun-dried tomatoes, olive tapenade, Gordal olives  
3950 Huf

## SOUP

### Quail, homemade pasta, vegetables

Quail broth with homemade pasta, quail meat, roasted root vegetables  
2850 Huf

### Goulash, nipped pasta, vegetables

Beef goulash with home-made nipped pasta, potatoes, root vegetables  
2950 Huf

### Mushrooms, garlic, thyme

Mushroom soup with pickled simej mushrooms, fresh shiitake mushrooms  
2750 Huf

## MAIN DISHES

### Sturgeon, cauliflower, shallot, horseradish, sea buckthorn beurre blanc

Sturgeon with fried cauliflower, smoked sturgeon and horseradish tarte, cauliflower couscous, pickled wild garlic fruit, with fresh horseradish and citrus sea buckthorn oil butter sauce  
7900 Huf

### Chicken breast, kohlrabi, fava beans, dill

Stuffed chicken breast with kohlrabi, fava beans, kohlrabi sauce, pickled kohlrabi, toasted sunflower seeds and dill oil  
6100 Huf

### Goose gizzard, Swiss chard, celery, mustard

Goose gizzard with fried celery ragu, mustard chard mousse, mustard sprouts and mustard jus  
6300 Huf

### Pork belly, brussels sprouts, wild hops, king oyster mushroom, nasturium

Pork belly with sour cream brussels sprouts cream, fried brussels sprouts, grilled oyster mushrooms, citrus hops and onion relish, with horseradish oil and citrus hop-onion relish  
6500 Huf

### BBQ pork ribs, potatoes, coleslaw

Pork ribs made in a smoker, with potatoes and purple cabbage coleslaw  
6100 Huf

### Fried veal loin, potatoes, cabbage

Deep-fried veal loin with grilled potatoes and fermented cabbage  
7200 Huf

### Beef sirloin, potatoes, truffles, mushroom, pine

Aged beef loin with truffle mashed potatoes, roasted champignons, pickled pine and toasted pine nuts  
10900 Huf

## PASTA

### Calamarata alla gricia

Calamarata pasta with guanciale, pecorino romano cheese and pepper  
4300 Huf | 5500 Huf

### Spaghetti all' Arrabiata, Matuzsálem cheese from Tekeressvölgy

Spaghetti with homemade fermented chili sauce and tomato sauce  
Matuzsálem cheese from Tekeressvölgy  
4300 Huf | 5500 Huf

### „Csücsür“, parsley root, truffles

Old Hungarian pasta filled with lamb neck, with creamy turnip and fresh truffles  
6000 Huf

## RISOTTO, SALAD

### Beetroot risotto, Csurgódomb blue cheese, thyme, peanuts

Roasted beetroot risotto with csurgódombi blue cheese, thyme oil, peanuts  
4900 Huf | 5900 Huf

### Risotto, smoked sturgeon, bottarga

Citrus risotto with smoked sturgeon from Keszthely and bottarga  
4900 Huf | 5900 Huf

### Cesar salad, chicken breast

ad with caesar dressing, parmesan, crouton and chicken breast  
5900 Huf

### Green salad, homemade dried tomatoes

1500 Huf | 2500 Huf

## KIDS MENU

Consomme soup, noodles, vegetables  
1350Huf

Fried chicken breast, French fries  
2550 Huf

Spaghetti Bolognese  
2550 Huf

## DESSERT

**White chocolate, pistachio, pear, cubeb**  
White chocolate soufflé with white chocolate-pistachio namelaka,  
with ginger-cubeb pear sauce  
2650Huf

**Cottage cheese, dark chocolate, rose hips**  
Cottage cheese mousse with dark chocolate crumbs and rosehip gel  
2650 Huf

**Pumpkin, quince, cashews, sea buckthorn**  
Pumpkin sorbet with cinnamon cashew crumbles, quince ragout and  
with sea buckthorn granite  
/ gluten, lactose and added sugar free /  
2650 Huf

**Selection of cheese**  
2950 Huf

## PIZZA

**San Daniele**  
Tomato, mozzarella, San Daniele ham  
3650 Huf

**Spianata Piccante**  
Tomato, mozzarella, Spianata Piccante, fresh basil  
3650 Huf

**Bresaola & Ruccola**  
Tomato, mozzarella, Bresaola (aged beef ham), arugula  
3850 Huf

**Quattro formaggi**  
Tomato, mozzarella, gorgonzola, mascarpone, Montasio  
3650 Huf

**Donatello**  
Tomato, mozzarella, mascarpone San Daniele ham,  
Gordal olives, onion  
3950 Huf

**Quattro Stagioni**  
Tomato, mozzarella, San Daniele ham, porcini mushrooms,  
artichokes, Gordal olives  
3950 Huf

**Siciliana**  
Tomatoes, mozzarella, anchovies, capers, Gordal olives  
3650 Huf

**Tonno e cipolla**  
Tomato, mozzarella, tuna, red onion, Gordal olives  
3650 Huf

Chef: Kornél Tarlósi  
Restaurant manager: Bálint Szakál

**GUSTO13**  
— BISTRO & DELICATE —