

ELŐÉTELEK

Kacsamáj, vöröshagyma, törökmogyoró, kovászos kenyér

Hideg, hízott kacsamáj sült vöröshagyma krémmel, mogyoró pralinével,
Makmoiselle kovászos kenyérrel,

6350 Huf

Mangalica saslik, lilakáposzta, Matuzsálem, mák

Mangalicaszűz, mangalicaszalonna, lilahagyma, sült lilakáposzta nyárson,
Tekeresvölgyi Matuzsálem sajt emulzióval,
fermentált lilakáposztával és pirított mákkal

3950 Huf

Vegyes ízelítő, pizzakenyér

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

4150 Huf

LEVESEK

Kakas, tészta, zöldségek

Kakashúsleves házi metélttel, kakashússal és
pirított gyökérezöldségekkel

2950 Huf

Borjúraguleves, gnocchi, kapor

Borjúraguleves házi gnocchival, kapor olajjal és
pirított gyökérezöldségekkel

3150 Huf

Káposzta, gomba, napraforgómag

Gyömbéres-füstölt paprikás káposztakréMLEVES
pirított napraforgómaggal, grillezett gombával,
pirított káposztával és petrezselyem olajjal

2850 Huf

FŐÉTELEK

Szürkeharcsa, csicsóka, barnavaj, tarlórépa, kapor

Faszéneen sült, barnavajban konfitált szürkeharcsa hollandimártással, kapor olajjal, fermentált tarlórépával, sült csicsókával és csicsókacsipsszel

7900 Huf

Gyöngytyúk, sütőtök, író, kendermag

Grillezett bőrös gyöngytyúk sült sütőtökkel, sütőtökrémmel, zsályás író mártással, tökhéj-kendermag morzsával és friss korianderrel

6500 Huf

Mangalica, tojásos nokedli, vászolyi Balaton, szívsaláta

Mangalicapofa tojásos nokedlivel, Balaton sajtos tojáshabbal, marinált szívsalátával és dehidratált tojássárgájával

6400 Huf

BBQ sertésoldalas, parázbургonya, coleslaw

Smoker-ben készült sertésoldalas parázburgonyával és majonézes lilakáposztával

6300 Huf

Borjúmáj, véreshurka, homoki bab, sonkahagyma

Rántott borjúmáj véreshurka szósszal, homoki babfőzeléssel és savanyított sonkahagymával

6500 Huf

Bárány, füstölt cékla, homoktövis, majoranna, torma

Braising báránylapocka füstölt céklával, fermentált feketeribizlis céklarelis-el, friss tormával és
majorannás homoktövises vajmártással

6900 Huf

Rostélyos, dödölle, vöröshagyma, medvehagyma

Érlelt marharostélyos dödöllével, szalonnás-vöröshagymával, égetett-savanyított vöröshagymával, savanyított medvehagyma terméssel és tejjel

10900 Huf

TÉSZTÁK

Gnocchi, tokhal, csurgódombi kéksajt, citrom kosho, kapor

Házi gnocchi füstölt tokhalas csurgódombi bakonyi kéksajtmártással,
fermentált lajosmizsei citrom kosho-val és kaporolajjal

4900Huf | 5900 Huf

Spaghetti, pisztácia, burrata, bazsalikom

Pisztáciapesztós spaghetti burráttával és friss bazsalikommal

5900 Huf

Csücsür, petrezselyemgyökér, szarvasgomba

Ősmagyar tésztabatyu báránynyakkal töltve, fehérrépa habbal és
friss szarvasgombával

6000 Huf

RIZOTTÓ, SALÁTA

Gesztenye rizottó, gomba, guanciale, zsálya

Gesztenyerizottó pirított gombákkal, guanciale szalonnával és zsályával

4900Huf | 5900 Huf

Rizottó, paradicsom, királyrák, petrezselyem, parmezán

Paradicsomos garnélarizottó aszalt paradicsommal,
petrezselyemmel és parmezánsajttal

5000Huf | 6200 Huf

Cézár saláta, csirkemell

Shívsaláta cézárdresszingsel, parmezánnal, kenyérkockával és csirkemellel

5900 Huf

Zöldsaláta, házi szárított paradicsom

1500Huf | 2500 Huf

GYERMEKÉTLAP

Húsleves, tészta, zöldségek
1350Huf

Rántott csirkemell, hasáburgonya
2550 Huf

Bolognai spaghetti
2550 Huf

DESSZERT

Karamellizált fehér csokoládé, alma, gyömbér, kombucha
Karamellizált fehér csoki mousse, kardamomos almaraguval,
kardamomos vajás morzsával és alma-gyömbér kombuchával
2650Huf

Kenyér, széna, árpamaláta, szilva
Kenyérpuding szénafagylalttal, árpamalátamorzsával és
fermentál szilvaszósszal
2650 Huf

Kókusz, babér, ibolya
Kókusz panna cotta babérmorzsával, ibolyaecet géllal
/ 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

Duck liver, red onion, hazelnuts, sourdough bread

Cold fattened duck liver with fried red onion cream, hazelnut praline,
Makmoiselle sourdough bread
6350Huf

Mangalica shashlik, purple cabbage, Matuzsálem, poppy seeds

Mangalica meat, mangalica bacon, red onion, fried purple cabbage,
Tekeresvölgyi Matuzsálem cheese,
with fermented purple cabbage and toasted poppy seeds
3950 Huf

Cold mixed plate, pizza bread

San Daniele ham, Spianata Piccante salami, cottage cheese cream,
sun-dried tomatoes, olive tapenade, Gordal olives
4150 Huf

SOUP

Rooster, pasta, vegetables

Rooster broth with homemade pasta, rooster meat,
roasted root vegetables
2950 Huf

Veal ragout soup, gnocchi, dill

Veal soup with homemade gnocchi, dill oil and
with roasted root vegetables
3150 Huf

Cabbage, mushrooms, sunflower seeds

Creamy cabbage soup with ginger and smoked paprika
with toasted sunflower seeds, grilled mushrooms,
with roasted cabbage and parsley oil
2850 Huf

MAIN DISHES

Gray catfish, Jerusalem artichoke, brown butter, tankard-turnip, dill

Grilled gray catfish confit in brown butter with hollandaise sauce, dill oil, fermented tankard-turnip, fried Jerusalem artichoke and chips
7900 Huf

Guinea fowl, pumpkin, buttermilk, hemp seeds

Grilled guinea fowl with roasted pumpkin, pumpkin cream, sage buttermilk sauce, pumpkin-hemp seed crumbs and fresh coriander
6500 Huf

Mangalica pork, egg dumpling, Vászolyi Balaton, salad

Mangalicapofa with egg dumpling, Balaton cheese egg foam, marinated heart salad and dehydrated egg yolk
6400 Huf

BBQ pork ribs, potatoes, coleslaw

Pork ribs made in a smoker, with potatoes and purple cabbage coleslaw
6300 Huf

Veal liver, blood sausage, sand beans, shallots

Fried veal liver with bloody sausage sauce, sand bean stew and pickled shallots
6500 Huf

Lamb, smoked beets, sea buckthorn, marjoram, horseradish

Braising lamb shoulder with smoked beetroot, fermented blackcurrant beetroot relish, fresh horseradish and with marjoram sea buckthorn butter sauce
6900 Huf

Rib eye, potato dumpling, red onion, wild garlic

With aged beef rib eye, potato dumpling, bacon and red onion, burnt and pickled red onion, pickled wild garlic fruit and sour cream
10900 Huf

PASTA

Gnocchi, sturgeon, Csurgódomb blue cheese, lemon kosho, dill

Homemade gnocchi with smoked sturgeon scurgódombi Bakony blue
cheese sauce, fermented lemon kosho and dill oil
4900Huf | 5900 Huf

Spaghetti, pistachio, burrata, basil

Pistachio pesto spaghetti with burrata and fresh basil
5900 Huf

„Csücsür”, parsley root, truffles

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

RISOTTO, SALAD

Chestnut risotto, mushrooms, guanciale, sage

Chestnut risotto with roasted mushrooms, guanciale bacon and sage
4900Huf | 5900 Huf

Risotto, tomato, shrimp, parsley, parmesan

Tomato shrimp risotto with sun-dried tomatoes, with parsley & Parmesan
4900Huf | 5900 Huf

Cesar salad, chicken breast

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

Green salad, homemade dried tomatoes

1500Huf | 2500 Huf

KIDS MENU

Consomme soup, noodles, vegetables
1350Huf

Fried chicken breast, French fries
2550 Huf

Spaghetti Bolognese
2550 Huf

DESSERT

Caramelized white chocolate, apple, ginger, kombucha
Caramelized white chocolate mousse with cardamom apple sauce,
with cardamom butter crumble and apple-ginger kombucha
2650Huf

Bread, hay, barley malt, plums
Bread pudding with hay ice cream, barley malt crumbs and
fermented with plum sauce
2650 Huf

Coconut, laurel, violet
Coconut panna cotta with laurel crumble and violet vinegar gel
/ 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 —

BUBORÉKOK | SPARKLING WINES, PROSECCO, CHAMPAGNE

		
Fili Prosecco Brut DOC 2023 / Sacchetto /	1250 Huf	8900 Huf
Borgo Molino Prosecco Superiore Rive di Guia DOCG 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 / Somó /		15700 Huf
Hernyák Brut / Etyek /	1500 Huf	10500 Huf
Raventos Rossel Brut Reserva Cava		11800 Huf
Bollinger Special Cuvée Brut / Champagne /		35000 Huf

FEHÉRBOROK | WHITE WINES

		
Petrányi Olaszrizling 2023 / Csopak /	750 Huf	5200 Huf
Jásdi Terasz Cuvée 2024 / Csopak /	850 Huf	6000 Huf
Figula Sósút Olaszrizling 2022 / Balatonfüred /		8750 Huf
Dobosi Sauvignon Blanc 2024 / Szentantalfa /	720 Huf	5000 Huf
Dobosi Bio Kéknyelű 2022 / Szentantalfa /		5000 Huf
Villa Tolnay Tenger Cuvée 2021 / Csobánc /		11900 Huf
Szent Donát Márga Furmint 2020 / Csopak /	1300 Huf	9000 Huf
Légli Géza Mátacs Chardonnay 2022 / Balatonboglár /	850 Huf	5900 Huf
Provima Verdicchio di Matelica „Soleiano” 2022 / Olaszország, Marche /	1250 Huf	8600 Huf
Wolfberger Riesling Vieilles Vignes 2020 / Franciaország, Elzász /		10500 Huf
Matua Sauvignon Blanc 2022 / Marlborough, Újzéländ /		12500 Huf

ROSÉK | ROSÉ

		
GereA. Rosé Cuvée 2024 / Villány /	750 Huf	5200 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 Ogre 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 7.2 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 / meggly / 3,6% 0.25l	1500 Huf
Békésszentandrási Majdnem IPA Alkoholmentes Non-alcoholic 0.33l	1300 Huf
Clausthaler Alkoholmentes Non-alcoholic 0.33l	1000 Huf

VÖRÖS BOROK | RED WINES

		
Petrányi Syrah 2022 / Csopak /	2150 Huf	15000 Huf
Konyári Kishegy 2022 / Balatonboglár / Merlot, Cabernet	1200 Huf	8600 Huf
Pannonhalmi Infusio 2021 / Pannonhalma / Merlot, Cabernet Franc		32000 Huf
Pannonhalmi Infusio 2022 / Pannonhalma / Merlot, Cabernet Franc		28000 Huf
St. Andrea „Áldás” Bikavér 2022 / Eger /	1550 Huf	10900 Huf
Heimann és Fia Kadarka 2022 / Szekszárd /	1200 Huf	8600 Huf
Sauska Cuvée 7 2019 / Villány / Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot		22000 Huf
Vylyan Bogyólé 2024 / Villány /	700 Huf	4900 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

		
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

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 / Rosso	8 cl	1300 Ft

Aperol 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
Gin Mare	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
Canerock Jamaican rum	4 cl	2100 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
Unicum Riserva	4 cl	1700 Ft
Jägermeister	4 cl	1400 Ft
Avena Amaro	4 cl	1400 Ft
Amaro Del Capo	4 cl	1400 Ft
Limoncello	4 cl	1400 Ft
Bailey's	4 cl	1400 Ft

Palinka

Nobilis		
Szilva 40%	4 cl	2200 Ft
Bestillo		
Gönci barack 40%	4 cl	2400 Ft
Etyeki Czimeres		
Körte 40%	4 cl	2200 Ft
Árpád		
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	1550 Ft
Acqua Panna 0,75 l	1550 Ft
Chernel víz 0,33 l	650 Ft
/szénsavas, szénsavmentes/	

Üdítő

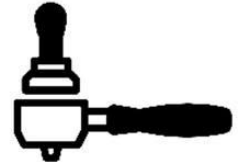
Pago rostos üdítő 0,2 l	690 Ft
<i>Narancs, Alma, Őszibarack, Körte</i>	
Fentiman's gyömbér 0,275 l	990 Ft
Fentiman's Cola 0,275 l	990 Ft
Fever-Tree Indian Tonic 0,2 l	990 Ft
Balatonic 0,25 L.	990 Ft
Thomas Henry,	990 Ft
Cherry Blossom Tonic	
Coca Cola 0,25 l	690 Ft
Coca Cola Zero 0,25 l	690 Ft

Szörp, Limonádé

	0,4 l	1 l
Házi limonádé	990 Ft	1990 Ft
Házi levendulás limonádé	1090 Ft	2200 Ft
Házi otelló szőlő limonádé	1290 Ft	2580 Ft
Házi bodzás limonádé	1090 Ft	2200 Ft
Házi hársfa virág limonádé	1090 Ft	2200 Ft
Bodza szörp Tamás Ervin Csopak	950 Ft	1900 Ft
Otelló szörp Tamás Ervin Csopak	950 Ft	1900 Ft
Levendula szörp Tamás Ervin Csopak	950 Ft	1900 Ft
Hársfa virág szörp Zsuzska Monoszló	950 Ft	1900 Ft

Gusto kávé

Ristretto	720 Ft
Espresso	720 Ft
Hosszú kávé	790 Ft
Cappuccino / laktózmentesen is /	890 Ft
Latte Macchiato	1090 Ft
Jeges Latte	1090 Ft
Flatwithe	1350 Ft



Althaus tea

Assam Fekete	990 Ft
Earl Gray Fekete	990 Ft
Sencha Senpai Zöld	990 Ft
Classic Herbs	990 Ft
Erdei Gyümölcs	990 Ft



GUSTO13

— BISTRO & DELICATE —

KEDVES VENDÉGÜNK!

AZ ÉTEL- ÉS ITALFOGYASZTÁSRA 13% SZERVIZDÍJAT SZÁMÍTUNK FEL.

ÁRAINK AZ ÁFÁ-T TARTALMAZZÁK ÉS FORINTBAN ÉRTENDŐEK.