

ELŐÉTELEK

Kecsege saslik, fehér spárga, bodza, mák

Gravlax kecsge, fehér spárga, mangalica szalonna,
bodzás verjus szósz, pirított mák

4350 Huf

Csirkemáj, paprika, briós

Hideg csirkemáj mousse savanyított kápiapaprikával és házi brióssal

3950 Huf

Vegyes ízelítő, pizzakenyér

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

4150 Huf

LEVESEK

Marha, tészta, zöldségek

Marhahúsleves házi metélttel, marhahússal és
pirított gyökérzöldségekkel

2950 Huf

Füstölt csülök, bab, zöldségek, tejföl

Csülkös bableves zöldségekkel és tejjel

3150 Huf

Szamóca, lime, feketebors

Hideg szamócaleves feketeborssal és lime-mal

2850 Huf

FŐÉTELEK

Lazac, zöldborsó, uborka, vajmártás

Bőrös lazac zöldborsókrémrel, forrázott zöldborsóval, savanyított uborkával és citrusos vajmártással

7900 Huf

Csirke, gomba, medvehagyma, szarvasgomba, kendermag

Szarvasgombás csirkemell grillezett gombával, gombakrémmel, medvehagyma pesztóval,
savanyított medvehagyma terméssel és pirított kendermaggal

6500 Huf

Mangalicakaraj, puliszka, juhtúró

Rántott mangalicakaraj „juhtúrós puliszkával” kaporolajjal és padlizsán kápiaraguval

7200 Huf

BBQ sertésoldalas, parázsburgonya, coleslaw

Smoker-ben készült sertésoldalas parázsburgonyával és majonézes lilakáposztával

6500 Huf

Szarvas, cékla, kökény, babér

Dámszarvasgerinc füstölt céklagerezddel, kökényecetgéllel, savanyított céklával és árpamalátás babérmorzssával

7900 Huf

Báránnyak, sárgarépa, hegyeserős, tejsavó

Lassan sült csontos báránnyak és lapocka préselve sült sárgarépával, répacsipsszel és
tárkonyolajos tejsavómártással és hegyeserős-citromkosho-val

6900 Huf

Angus hátszín, zöld spárga, újbungonya, homoktövis-hollandi

Faszenes érlelt marhahátszín zöld spárgával, pirított újbungonyával és chilis-homoktövis hollandi mártással

10900 Huf

TÉSZTÁK

Rákravioli, kapribogyó, ricotta, citrom

Petrezselymes-kapribogyós rákravioli citrusos ricottás szósszal

4900 Huf | 5900 Huf

Spaghetti, carbonara

Spaghetti, tojássárgája, bors, guanciale, pecorino romano

4900 Huf | 5900 Huf

Paccheri, paradicsom, burrata, bazsalikom

Paradicsomos paccheri friss burratával és bazsalikonnal
cserépedényben sütvé

5900 Huf

RIZOTTÓ, SALÁTA

Füstölt mandula rizottó, karfiol

Füstölt mandula rizottó, savanyított karfiollal, pirított mandulával

5300 Huf | 6300 Huf

Salsiccia rizottó, szarvasgomba, matuzsálem sajt

Salsiccia rizottó szarvasgombával és Tekeressvölgyi matuzsálem sajttal

5000 Huf | 6000 Huf

Cézár saláta, csirkemell

Szívsaláta cézárdresszingsel, parmezánnal, kenyérkockával és csirkemellel

5900 Huf

Zöldsaláta, házi szárított paradicsom

1500 Huf | 2500 Huf

GYERMEKÉTLAP

Húsleves, tészta, zöldségek
1550 Huf

Rántott csirkemell, hasábburgonya
2750 Huf

Bolognai spaghetti
2950 Huf

DESSZERT

Eper, zöldalma, fehérsokoládé
Eper „kompót” zöldalmagéllel, savanyított zöldeperrel,
fehérsokoládé namelakával és fehérsokoládé-mogyoró ropogóssal
2650 Huf

Torma, joghurt, sóska, tökmag
Tormafagylalt joghurtmousse-szal, sóskaagráttával és tökmagmorzsával
2650 Huf

Kesudió, kávé, datolya
Vegán tiramisu kávé datolyapiskótával és kesudiókrémrel
/ 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 (érett 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

Sturgeon, white asparagus, elderflower, poppy seeds

Gravlax sturgeon, white asparagus, mangalica bacon,
elderflower verjus sauce, toasted poppy seeds

4350 Huf

Chicken liver, paprika, brioche

Cold chicken liver mousse with pickled peppers and homemade brioche

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

Beef, pasta, vegetables

Beef broth with homemade pasta, rooster meat,
roasted root vegetables

2950 Huf

Smoked pork knuckle, beans, vegetables, sour cream

Knuckle bean soup with vegetables and sour cream

3150 Huf

Strawberries, lime, black pepper

Cold strawberry soup with black pepper and lime

2850 Huf

MAIN DISHES

Salmon, green peas, cucumber, butter sauce

Salmon with green pea cream, blanched green peas, pickled cucumber, micro green salad and citrus butter sauce

7900 Huf

Chicken, mushrooms, wild garlic, truffles, hemp seeds

Truffle chicken breast with grilled mushrooms, mushroom cream, wild garlic pesto, pickled wild garlic fruit and toasted hemp seeds

6500 Huf

Mangalica pork loin, sheep's curd polenta

Deep-fried Mangalica loin with "sheep curd polenta", dill oil and eggplant-pepper ragout

7200 Huf

BBQ pork ribs, potatoes, coleslaw

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

6500 Huf

Venison, beetroot, blackberry, laurel

Venison loin with smoked beetroot, blackcurrant vinegar gel, pickled beetroot and barley malt laurel crumbs

7900 Huf

Lamb, carrot, hot green pepper, whey

Slow-roasted bone-in lamb neck and shoulder pressed, with roasted carrots, carrots chips,
tarragon-oil whey sauce and hot green pepper-lemon kosho

6900 Huf

Angus sirloin, green asparagus, new potatoes, sea buckthorn-hollandaise

Aged sirloin steak with green asparagus, roasted new potatoes and chili-sea buckthorn hollandaise sauce

10900 Huf

PASTA

Shrimp ravioli, capers, ricotta, lemon

Parsley-caper shrimp ravioli with lemon ricotta sauce

4900 Huf | 5900 Huf

Spaghetti carbonara

Spaghetti carbonara (egg yolk, pepper, guanciale, pecorino romano)

4900 Huf | 5900 Huf

Paccheri, tomato, burrata, basil

Tomato paccheri pasta with fresh burrata and basil, baked in a clay pot

5900 Huf

RISOTTO, SALAD

Smoked almond risotto, cauliflower

Smoked almond risotto with pickled cauliflower and toasted almonds

5300 Huf | 6300 Huf

Salsiccia risotto, truffles, matuzsálem cheese

Salsiccia risotto with truffles and Tekeressvölgyi matuzsalem cheese

5000 Huf | 6000 Huf

Cesar salad, chicken breast

Salad 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
1550 Huf

Fried chicken breast, French fries
2750 Huf

Spaghetti Bolognese
2950 Huf

DESSERT

Strawberry, green apple, white chocolate
Strawberry "compote" with green apple gel, pickled green strawberries,
white chocolate nameleka and white chocolate hazelnut crisp
2650 Huf

Horseradish, yogurt, sorrel, pumpkin seeds
Horseradish ice cream with yogurt mousse, salted caramel granita and
pumpkin seed crumbs
2650 Huf

Cashews, coffee, dates
Vegan tiramisu with coffee date sponge cake and cashew cream
/ 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 & Rucicola
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, Újzéland /		12500 Huf

ROSÉK | ROSÉ

		
Gere A. 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 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 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 Sarmanti 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

AZ ÉTEL- ÉS ITALFOGYASZTÁSRA 13% SZERVIZDÍJAT SZÁMÍTUNK FEL. ÁRAINK AZ ÁFÁ-T TARTALMAZZÁK ÉS FORINTBAN ÉRTENDŐEK.

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 Czímeres		
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
Narancs, Alma, Őszibarack, Körte	
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 Zsusska 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.