

ELŐÉTELEK

Feketekagyló, fokhagymás pizzakenyér

Fehérboros-citrusos feketekagyló, frissen sült pizzakenyérrel
3950Huf

Kacsamáj, szeder, törökmogyoró, kovászos kenyér

Hideg, hízott kacsamáj, pirított törökmogyoróval, kovászos kenyérrel,
mogyoró pralinével és szeder géllal
6150 Huf

Vegyes ízelítő, pizzakenyér

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

LEVESEK

Csirke, házi tészta, zöldségek

Csirkehúsleves házi metélttel, csirkehússal és pirított gyökérezöldségekkel
2850 Huf

Mangalica raguleves, tejföl, káposzta, kapor

Mangalica raguleves, friss tejjel, pirított káposztával és kaporolajjal
2950 Huf

Málna, bodza, pisztácia

Bodzás málnaleves, pirított pisztáciával és friss málnával
2750 Huf

FŐÉTELEK

Töltött paprika, quinoa, gomba, paradicsom, zeller, málna

Gombás quinoával töltött kápia paprika, zelleres paradicsomvízzel, paradicsom salsával, friss
angolzellerrel, aszalt paradicsommal, málnával és csomborolajjal
5900 Huf

Lazac, zöldborsó, paradicsom, citrusos burre blanc

Friss lazac filé zöldborsós-paradicsomos-pestós raguval és citrusos vajmártással
7900 Huf

Csirkemell, újrépa, koriander, tökmag

Bőrös csirkemell grillezett újrépával, répakrémmel, ropogós tökmag morzsával és koriander gremolatával
5900 Huf

BBQ sertésoldalas, parászburgonya, coleslaw

Smoker-ben készült sertésoldalas, parászburgonyával és majonézes lilakáposztával
5900 Huf

Borjú bécsi, vajos petrezselymes burgonya, tejfölös uborkasaláta

Rántott borjúkaraj vajos petrezselymes újbungonyával és tejfölös uborkasalátával
6950 Huf

Báránfartó, hideg tökfőzelék, kapor, egres

Sous vide báránfartó hideg tökfőzeléssel, kaporolajjal, savanyított mustármaggal, friss és fermentált egressel
7900 Huf

Marha hátszín, kukorica, vajbab, csurgódombi kéksajt

Grillezett marhahátszín bébikukoricával és vajbabbal, kéksajtos kukoricahabbal, sült kukoricahajjal és savanyított retekkel
10500 Huf

TÉSZTÁK

Spaghetti all' Amatriciana

Spaghetti chilis paradicsommártással, guanciale-val (olasz tokaszalonna),
pecorino romano sajttal
4300Huf | 5500 Huf

Orecchiette alla Nerano

Füleske tészta, parmezános cukkinikrémmel, sült cukkinivel, parmezánnal
4300Huf | 5500 Huf

Túrós csusza

Házi csuszatészta túróval, tejjel, kaporolajjal és kolozsvári szalonnával
5000 Huf

RIZOTTÓ, SALÁTA

Sáfrány rizottó, kagyló, rák, kolbász

Sáfrány rizottó fekete kagylóval, rákkal és kolbászmorzsával
4900Huf | 5900 Huf

Rizottó, szarvasgomba, gombák, parmezán

Nyári szarvasgombás rizottó, sült erdei gombákkal és parmezánnal
4900Huf | 5900 Huf

Cézár saláta, csirkemell

Szívsaláta cézárdresszingsel, parmezánnal, kenyérkockával és csirkemellel
5500 Huf

Zöldsaláta, házi szárított paradicsom

1500Huf | 2500 Huf

GYERMEKÉTLAP

Húsleves, tészta, zöldségek
1350Huf

Rántott csirkemell, hasábburgonya
2550 Huf

Bolognai spaghetti
2550 Huf

DESSZERT

Étcsokoládé, meggy, konyak
Étcsokoládé mousse, konyakmeggy, meggy géll, étcsokoládé morzsa
2650Huf

Tejföl, túró, homoktövis
Túrókrém, tejfölfagylalt, homoktövis szósz, babéros crumble
2650 Huf

Kókusz panna cotta, málna
Kókuszos panna cotta, málna szósz, friss málna
/ 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

Black mussels, garlic pizza bread

Black mussels with white wine and citrus, with freshly baked pizza bread
3950 Huf

Duck liver, blackberries, hazelnuts, sourdough bread

Cold duck liver with toasted hazelnuts, sourdough bread, hazelnut praline and blackberry 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

Chicken, homemade pasta, vegetables

Chicken broth with homemade pasta, chicken and roasted root vegetables
2850 Huf

Mangalica ragout soup, sour cream, cabbage, dill

Mangalica ragout soup with fresh sour cream, roasted cabbage and dill oil
2950 Huf

Raspberry, elderflower, pistachio

Elderflower raspberry soup with toasted pistachios and fresh raspberries
2750 Huf

MAIN DISHES

Stuffed peppers, quinoa, mushrooms, tomatoes, celery, raspberries

Pepper stuffed with mushroom and quinoa, tomato juice with celery, tomato salsa, fresh stick of celery, sun-dried tomatoes, raspberries and savory oil
5900 Huf

Salmon, green peas, tomato, citrus beurre blanc

Fresh salmon fillet with green pea-tomato-pesto ragu and citrus butter sauce
7900 Huf

Chicken breast, carrot, coriander, pumpkin seeds

Roasted chicken breast with grilled carrot, carrot cream, crunchy pumpkin seed crumbs and coriander gremolata
5900 Huf

BBQ pork ribs, potatoes, coleslaw

Pork ribse made in a smoker, with potatoes and purple cabbage coleslaw
5900 Huf

Viennese Schnitzel, potatoes butter and parsley potatoes, cucumber salad with sour cream

Fried veal loin with buttered parsley new potatoes and sour cream cucumber salad
6950 Huf

Lamb loin, cold pumpkin stew, dill, gooseberry

Sous vide lamb loin with cold pumpkin stew, dill oil, pickled mustard seeds, fresh and fermented gooseberries
7900 Huf

Beef sirloin, corn, butter beans, Csurgódomb blue cheese

Grilled beef tenderloin with baby corn and butter beans, blue cheese corn mousse, fried corn hair and pickled radishes
10500 Huf

PASTA

Spaghetti all' Amatriciana

Spaghetti with chili tomato sauce, guanciale (Italian bacon), with pecorino romano cheese
4300 Huf | 5500 Huf

Orecchiette alla Nerano

Orecchiette pasta with parmesan zucchini cream, fried zucchini, parmesan
4300 Huf | 5500 Huf

Cottage cheese sliders

Homemade pasta with cottage cheese, sour cream and bacon
5000 Huf

RISOTTO, SALAD

Saffron risotto, mussels, shrimps, sausage

Saffron risotto with black mussels, shrimps and sausage crumbs
4900 Huf | 5900 Huf

Risotto, truffles, mushrooms, parmesan

Summer truffle risotto with roasted wild mushrooms and parmesan
4900 Huf | 5900 Huf

Cesar salad, chicken breast

Salad with caesar dressing, parmesan, crouton and chicken breast
5500 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

DESSZERT

Dark chocolate, cherry, cognac
Dark chocolate mousse, cognac cherry, cherry gel, dark chocolate crumble
2650Huf

Sour cream, cottage cheese, sea buckthorn
Curd cream, sour cream ice cream, sea buckthorn sauce, laurel crumble
2650 Huf

Coconut panna cotta, raspberry
Coconut panna cotta, raspberry sauce, fresh raspberries
/ free of gluten, lactose and added sugar /
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 / 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 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 / Organic Olaszrizling	750 Huf	5200 Huf
Figula 7 hektár 2023 / Balatonfüred / Sauvignon Blanc, Chardonnay, Szürkebarát, Sárgamuskotály	830 Huf	5800 Huf
Figula Sós-kút Olaszrizling 2022 / Balatonfüred / 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 / Chardonnay, Rajnai Rizling, Olaszrizling, Zöldvelteleni 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” 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 / 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 / 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 —

BOR LAP | 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

Nobilis	4 cl	2200 Ft
Szilva 40%		
Bestillo	4 cl	2400 Ft
Gönci barack 40%		
Etyeki Czímeres	4 cl	2200 Ft
Körte 40%		
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	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.

