

Előétel / First Course

Grillezett libamáj <i>ribizlis narancsmártás, fűgés piztácia morzsa, briós</i> {glutén tartalmú gabonafélék, tojás, tej, diófélék, kén-dioxid és szulfitek}	7 900 HUF
Füstölt lazac tatár <i>tatár narancsmézzel , kaprival és avokádó mousse</i> {rákfélék, tojás, hal, tej, zeller, mustár, szezám, kén-dioxid és szulfitek, puhatestűek}	3 900 HUF
Grillezett kecskesajt <i>fokhagymás spenót levéllel, cukkini rösztivel és paradicsom chutney-val</i> {glutén tartalmú gabonafélék, tojás, tej, kén-dioxid és szulfitek}	3 990 HUF
Grilled foie gras <i>redcurrent-orange sauce, fig-pistachio crumb, brioche</i> {cereals, eggs, milk, nuts, sulphur dioxide}	7 900 HUF
Smoked salmon <i>tartar w. orange honey, caper and avocado mousse</i> {shellfish, eggs, fish, celery, mustard, sesame, sulphur dioxide, molluscs}	3 900 HUF
Grilled goat cheese <i>with garlic spinach, courgette rosti and tomato chutney</i> {cereals, egg, milk, sulphur dioxide}	3 990 HUF

Leves / Soup

Fácán ragu leves <i>tépett fácán hússal, vajás-fokhagymás rókagombával</i> {tej, glutén tartalmú gabonafélék, zeller, kén-dioxid és szulfitek, gomba}	2 290 HUF
Házi húsleves <i>bécsi májgombóc, benne főtt zöldségek, tészta, frissen vágott petrezselyem</i> {glutén tartalmú gabonafélék, tojás, tej, zeller, kén-dioxid és szulfitek}	2 000 HUF
Pheasant ragout soup <i>With butter-garlic chanterelle mashrum</i> {milk, cereals, celery, sulphur dioxide, mushroom}	2 290 HUF
Beef consomme <i>With Wiener liver ball, garden vegetables, hand cut parsley</i> {cereals, egg, milk, celery, sulphur dioxide}	2 000 HUF

Húsok, halak salátával / Meat & Fish With Salad

Cézár saláta <i>grill csirkemellel, whiskey-s mustárral és főtt fűjtojással</i> {gluténtartalmú gabonafélék, tojás, tej, zeller, mustár, kén-dioxid és szulfitek}	3 990 HUF
Fokhagymás királyrák <i>ruccola-paradicsom salátán, zöldfűszeres-vajas bagettel</i> {gluténtartalmú gabonafélék, rákfélék, zeller, kén-dioxid és szulfitek}	4 290 HUF
Parmigiano di melanzane <i>Olasz rakott padlizsán mozzarellával, paradicsommal, parmezánnal és pesto-s királyrákkal</i> {rák, hal, tej, dió, zeller, mustár, kén-dioxid és szulfitek}	4 200 HUF
Ceasar salad <i>grilled chicken breast bites, whiskey mustard, boiled quail egg</i> {cereals, egg, milk, celery, mustard, sulphur dioxide}	3 990 HUF
Garlic king prawn <i>with rucula salad and fine herbs-butter baguette</i> {cereals, crustaceans, celery, sulphur dioxide}	4 290 HUF
Parmigiano di melanzane <i>Layered aubergine w. mozzarella, tomato, parmesan and pesto king prawn</i> {fish, milk, walnut, celery, sulphur dioxide}	4 200 HUF

Főételek / Main courses

Fokhagymás kacsacomb <i>aszalt szilvás narancsmézes káposztával és rozmaryingos sült kockaburgonyával</i> {glutén tartalmú gabonafélék, tej, tojás, kén-dioxid és szulfitek}	5 200 HUF
Fokhagymás kacsamell <i>aszalt szilvás, narancsmézes káposztával és rozmaryingos sült kockaburgonyával</i> {glutén tartalmú gabonafélék, tej, tojás, kén-dioxid és szulfitek}	5 200 HUF
Brassói aprópecsenye <i>Klasszikusan (sertésszűzből, fokhagymásan, sült kockaburgonyával, kovászos uborkával)</i> {glutén tartalmú gabonafélék, földimogyoró, diófélék, zeller, kén-dioxid és szulfitek}	4 890 HUF
Csirkemellfilé <i>kakukkfűves fehérbor mártásban, pirított gnocchival, olvasztott manchego sajttal</i> {glutén, tej, zeller, kén-dioxid és szulfitek}	4 950 HUF
Nyúlcomb filé <i>kacsamájjal és spárgával töltve, mézes-zöldbors mártás, angol zeller salsa, sült sárgaburgonya</i> {gluténtartalmú gabonafélék, tojás, tej, zeller, mustár, kén-dioxid és szulfitek}	5 290 HUF
Vajjal kent bécsi szelet <i>bajor burgonyasaláta, bacon chips, marinált uborka</i> {glutén tartalmú gabonafélék, tojás, tej, zeller, mustár, kén-dioxid és szulfitek}	5 450 HUF
Brazil bélszín <i>bourbon whiskey-s, tejszínes vargánya mártással és parmezános sült burgonyával</i> {glutén tartalmú gabonafélék, diófélék, tej, zeller, mustár, kén-dioxid és szulfitek}	8 900 HUF
Baked leg of duck <i>with plum-orange honey cabbage and potato</i> {cereals, eggs, milk, sulphur dioxide}	5 200 HUF
Baked breast of duck <i>with plum-orange honey cabbage and potato</i> {cereals, eggs, milk, sulphur dioxide}	5 200 HUF
Garlic roasted pork <i>Classic (pork tenderloin with garlic, fried diced potatoes, pickled cucumber)</i> {cereals, walnut, peanuts, celery, sulphur dioxide}	4 890 HUF
Breast of chicken <i>With butter-thym white wine rosted gnocchi and melted Manchego cheese</i> {cereals, milk, celery, sulphur dioxide}	4 950 HUF
Rabbit fillet <i>stuffed w. fois gras, honey-green pepper mustard, celery salsa, baked new potato salsa, baked new potato</i> {cereals, egg, milk, celery, mustard, sulphur dioxide}	5 290 HUF
Wiener schnitzle <i>with buttered bavarian potato salad, bacon chips, pickled cucumber</i> {cereals, egg, milk, sulphur dioxide}	5 450 HUF
Brasilian beefsteak <i>With creamy bourbon whiskey-buletus sauce and parmesan fried potato</i> {cereals, walnut, milk, celery, mustard, sulphur dioxide}	8 900 HUF

Halak / Fish

Grillezett Dorada <i>fokhagymás parajjal, friss bébi répával és osztrigás hollandi mártással</i> {glutén, rák, tojás, hal, tej, kén-dioxid és szulfitek}	5 190 HUF
Roston sült lazac <i>roafort sajtos fokhagymás parajjal, házi nudlival</i> {glutén tartalmú gabonafélék, hal, tojás, tej, zeller, diófélék, kén-dioxid és szulfitek}	5 100 HUF
Grilled Dorada fish <i>with garlic spinach, baby carrots and oyster hollandaise sauce/p></i> {cereals, shellfish, egg, fish, milk, sulphur dioxide}	5 190 HUF
Grilled salmon <i>with garlic spinach and roquefort cheese, homemade nudle</i> {cereals, fish, eggs, milk, celery, nuts, sulphur dioxide}	5 100 HUF

Tészta / Pasta

Penne

tejszínes lazaccal és spenóttal, rokfort sajt mártásban
{glutén tartalmú gabonafélék, tej, hal, kén-dioxid és szulfitek}

4 100 HUF

Penne

with creamy salmon-spinach and roquefort sauce
{cereals, milk, fish, sulphur dioxide}

4 100 HUF

Desszert / Dessert

Limoncello Tiramisu

fahéjas kandírozott mandulával
{glutén, tojás, tej, dió, földimogyoró}

2 100 HUF

Málnás müzli torta

limoncello krémmel és mentás csokival
{tej, glutén és hozzáadott cukormentes}

1 980 HUF

Hemingway Somlói

{glutén tartalmú gabonafélék, diófélék, földimogyoró, tojás, kén-dioxid és szulfitek, tej}

1 950 HUF

Crème Brulée

kandírozott narancssal, friss mangóval és sárgabarackkal
{tej, tojás, kén-dioxid és szulfitek}

2 100 HUF

Limoncello Tiramisu

With cinnamon candy almond
{cereals, nuts, peanuts, egg, sulphur dioxide, milk}

2 100 HUF

Raspberry cereal cake

w. limoncello cream and mint chocolate
{diary and gluten free, no added sugar}

1 980 HUF

Chocolate sponge cake

w. vanilla, walnuts, raisin
{cereals, nuts, peanuts, egg, sulphur dioxide, milk}

1 950 HUF

Crème brulee

with candy orange and fresh mango and apricot
{milk, egg, sulphur dioxide}

2 100 HUF

A számla végösszegéhez 13% szervízdíj kerül felszámolásra.