

## Előétel / First Course

### **Grillezett libamáj**

7 900 HUF

*ribizlis narancsmártás, fügés piztácia morzsa, briós*

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

### **Füstölt lazac tatár**

3 900 HUF

*tatár narancsmézzel, kaprival és avokádó mousse*

{rákfélék, tojás, hal, tej, zeller, mustár, szezámmag, kén-dioxid és szulfitek, puhatestűek}

### **Grillezett kecskesajt**

3 990 HUF

*fokhagymás spenót levéllel, cukkini rösztivel és paradicsom chutney-val*

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

### **Grilled foie gras**

7 900 HUF

*redcurrent-orange sauce, fig-pistachio crumb, brioche*

{cereals, eggs, milk, nuts, sulphur dioxide}

### **Smoked salmon**

3 900 HUF

*tartar w. orange honey, caper and avocado mousse*

{shellfish, eggs, fish, celery, mustard, sesame, sulphur dioxide, molluscs}

### **Grilled goat cheese**

3 990 HUF

*with garlic spinach, courgette rosti and tomato chutney*

{cereals, egg, milk, sulphur dioxide}

## Leves / Soup

### **Fácán ragu leves**

2 290 HUF

*tépett fácán hússal, vajas-fokhagymás rókagombával*

{tej, glutén tartalmú gabonafélék, zeller, kén-dioxid és szulfitek, gomba}

### **Házi húsleves**

2 000 HUF

*bécsi májgombóc, benne főtt zöldségek, tészta, frissen vágott petrezselyem*

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

### **Zöldborsó krémleves**

2 100 HUF

*Taleggio sajtos pirítóssal és karamellizált hagymával*

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

### **Pheasant ragout soup**

2 290 HUF

*With butter-garlic chanterelle mashrum*

{milk, cereals, celery, sulphur dioxide, mashroom}

### **Beef consomme**

2 000 HUF

*With Wiener liver ball, garden vegetables, hand cut parsley*

{cereals, egg, milk, celery, sulphur dioxide}

### **Green pea soup**

2 100 HUF

*With Taleggio cheese toast and caramellized onion*

{cereals, egg, milk, celery, sulphur dioxide}

## Húsok, halak salátával / Meat & Fish With Salad

### **Cézár saláta**

3 990 HUF

*grill csirkemellel, whiskey-s mustárral és főtt fürjtojással*

{gluténtartalmú gabonafélék, tojás, tej, zeller, mustár, kén-dioxid és szulfitek}

### **Fokhagymás királyrák**

4 290 HUF

*ruccola-paradicsom salátán, zöldfűszeres-vajas bagettel*

{gluténtartalmú gabonafélék, rákfélék, zeller, kén-dioxid és szulfitek}

### **Parmigiano di melanzane**

4 200 HUF

*Olasz rakott padlizsán mozzarellával, paradicsommal, parmezánnal és pesto-s királyrákkal*

{rák, hal, tej, dió, zeller, mustár, kén-dioxid és szulfitek}

### **Ceasar salad**

3 990 HUF

*grilled chicken breast bites, whiskey mustard, boiled quail egg*

{cereals, egg, milk, celery, mustard, sulphur dioxide}

### **Garlic king prawn**

4 290 HUF

*with rucula salad and fine herbs-butter baguette*

{cereals, crustaceans, celery, sulphur dioxide}

### **Parmigiano di melanzane**

4 200 HUF

*Layered aubergine w. mozzarella, tomato, parmesan and pesto king prawn*

{fish, milk, walnut, celery, sulphur dioxide}

## Főételek / Main courses

<b>Fokhagymás kacsacomb</b> <i>aszalt szilvás narancsmézes káposztával és rozmaringos sült kockaburgonyával</i> {glutén tartalmú gabonafélék, tej, tojás, kén-dioxid és szulfitok}	<b>5 200 HUF</b>
<b>Fokhagymás kacsamell</b> <i>aszalt szilvás, narancsmézes káposztával és rozmaringos sült kockaburgonyával</i> {glutén tartalmú gabonafélék, tej, tojás, kén-dioxid és szulfitok}	<b>5 200 HUF</b>
<b>Brassói aprópecsenye</b> <i>Klasszikusan (sertésszűzből, fokhagymásan, sült kockaburgonyával, kovászos uborkával)</i> {glutén tartalmú gabonafélék, földimogyoró, diófélék, zeller, kén-dioxid és szulfitok}	<b>4 890 HUF</b>
<b>Csirkemellfilé</b> <i>kakukkfűves fehérbor mártásban, pirított gnocchival, olvasztott manchego sajttal</i> {glutén, tej, zeller, kén-dioxid és szulfitok}	<b>4 950 HUF</b>
<b>Nyúlcomb filé</b> <i>kacsamájjal és spárgával töltve, mézes-zöldbors mártás, angol zeller salsa, sült sárgaburgonya</i> {gluténtartalmú gabonafélék, tojás, tej, zeller, mustár, kén-dioxid és szulfitok}	<b>5 290 HUF</b>
<b>Vajjal kent bécsi szelet</b> <i>bajor burgonyasaláta, bacon chips, marinált uborka</i> {glutén tartalmú gabonafélék, tojás, tej, zeller, mustár, kén-dioxid és szulfitok}	<b>5 450 HUF</b>
<b>Brazil bélszín</b> <i>bourbon whiskey-s, tejszínes vargánya mártással és parmezános sült burgonyával</i> {glutén tartalmú gabonafélék, diófélék, tej, zeller, mustár, kén-dioxid és szulfitok}	<b>8 900 HUF</b>
<b>Baked leg of duck</b> <i>with plum-orange honey cabbage and potato</i> {cereals, eggs, milk, sulphur dioxide}	<b>5 200 HUF</b>
<b>Baked breast of duck</b> <i>with plum-orange honey cabbage and potato</i> {cereals, eggs, milk, sulphur dioxide}	<b>5 200 HUF</b>
<b>Garlic roasted pork</b> <i>Classic (pork tenderloin with garlic, fried diced potatoes, pickled cucumber)</i> {cereals, walnut, peanuts, celery, sulphur dioxide}	<b>4 890 HUF</b>
<b>Breast of chicken</b> <i>With butter-thym white wine rosted gnocchi and melted Manchego cheese</i> {cereals, milk, celery, sulphur dioxide}	<b>4 950 HUF</b>
<b>Rabbit fillet</b> <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}	<b>5 290 HUF</b>
<b>Wiener schnitzle</b> <i>with buttered bavarian potato salad, bacon chips, pickled cucumber</i> {cereals, egg, milk, sulphur dioxide}	<b>5 450 HUF</b>
<b>Brasilian beefsteak</b> <i>With creamy bourbon whiskey-buletus sauce and parmesan fried potato</i> {cereals, walnut, milk, celery, mustard, sulphur dioxide}	<b>8 900 HUF</b>
<b>Halak / Fish</b>	
<b>Grillezett Dorada</b> <i>fokhagymás parajjal, friss bébi répával és osztrigás hollandi mártással</i> {glutén, rák, tojás, hal, tej, kén-dioxid és szulfitok}	<b>5 190 HUF</b>
<b>Roston sült lazac</b> <i>rokfort sajtos fokhagymás parajjal, házi nudlival</i> {glutén tartalmú gabonafélék, hal, tojás, tej, zeller, diófélék, kén-dioxid és szulfitok}	<b>5 100 HUF</b>
<b>Grilled Dorada fish</b> <i>with garlic spinach, baby carrots and oyster hollandaise sauce/p&gt;</i> {cereals, shellfish, egg, fish, milk, sulphur dioxide}	<b>5 190 HUF</b>
<b>Grilled salmon</b> <i>with garlic spinach and roquefort cheese, homemade nudle</i> {cereals, fish, eggs, milk, celery, nuts, sulphur dioxide}	<b>5 100 HUF</b>

## Tészta / Pasta

### **Penne**

**4 100 HUF**

*tejszínes lazaccal és spenóttal, rokfort sajt mártásban*

{glutén tartalmú gabonafélék, tej, hal, kén-dioxid és szulfitok}

### **Penne**

**4 100 HUF**

*with creamy salmon-spinach and roquefort sauce*

{cereals, milk, fish, sulphur dioxide}

## Desszert / Dessert

### **Limoncello Tiramisu**

**2 100 HUF**

*fahéjas kandírozott mandulával*

{glutén, tojás, tej, dió, földimogyoró}

### **Málnás müzli torta**

**1 980 HUF**

*limoncello krémmel és mentás csokival*

{tej, glutén és hozzáadott cukormentes}

### **Hemingway Somlói**

**1 950 HUF**

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

### **Crème Brulée**

**2 100 HUF**

*kandírozott narancssal, friss mangóval és sárgabarackkal*

{tej, tojás, kén-dioxid és szulfitok}

### **Limoncello Tiramisu**

**2 100 HUF**

*With cinnamon candy almond*

{cereals, nuts, peanuts, egg, sulphur dioxide, milk}

### **Raspberry cereal cake**

**1 980 HUF**

*w. limoncello cream and mint chocolate*

{diary and gluten free, no added sugar}

### **Chocolate sponge cake**

**1 950 HUF**

*w. vanilla, walnuts, raisin*

{cereals, nuts, peanuts, egg, sulphur dioxide, milk}

### **Crème brulee**

**2 100 HUF**

*with candy orange and fresh mango and apricot*

{milk, egg, sulphur dioxide}

A számla végösszegéhez 13% szervízdíj kerül felszámolásra.