



ELŐÉTEL/FIRST COURSE

Tokaji boros kacsamáj pástétom dióval, szilvával, brióssal és lilahagyma lekvárral

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

/Tokaj wine duck liver pate w. walnut, plum, sweet bread and onion jam/

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

4600.-

Füstölt lazac tatár narancsmézzel, kaprival és avokádó mousse-szal

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

/Smoked salmon tartar w. orange honey, caper and avocado mousse/

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

3900.-

Parmigiano di melanzane

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

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

Parmigiano di melanzane

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

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

4200.-

Fokhagymás királyrák, ruccola-paradicsom salátán, zöldfűszeres-vajas bagettel

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

/garlic king prawn w. rucicola salad and fine herbs-butter baguette/

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

4500.-

LEVES/SOUPS

Fácán raguleves tépett fácán hússal, vajas-fokhagymás rókaagombával

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

/Pheasant ragout soup w. butter-garlic chanterelle mushroom/

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

2350.-

Articsóka krémleves lazacos tortellinivel

{Glutén, tojás, hal, tej, zeller, mustár, kén-dioxid}

/Artichoke cream soup with salmon tortellini/

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

2400.-

Házi húsleves, bécsi májgombóc, benne főtt zöldségek, tészta, frissen vágott petrezselyem

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

/beef consomme, Wiener liver ball, garden vegetables, hand cut parsley/

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

2400.-

FŐÉTELEK/MAIN COURSES

Fokhagymás kacsacomb, gránátalmás lilakáposztával, házi narancslekvárral, parmezános burgonyakrémmel

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

/Baked leg of duck w. pomegranate red cabbage, homemade orange jam, and parmesan potato

cream /

{cereals, eggs, milk, sulphur dioxide}

5400.-

Fokhagymás kacsamell, gránátalmás lilakáposztával, házi narancslekvárral, parmezános burgonyakrémmel

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

/Baked breast of duck w. pomegranate red cabbage, homemade orange jam, and parmesan

potato cream/

{cereals, eggs, milk, sulphur dioxide}

5900.-

Klasszikus Brassói aprópecsenye (sertésszűzből, fokhagymásan, sült kockaburgonyával, kovászos uborkával)

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

/Garlic roasted pork tenderloin w. fried potato and pickled cucumber/

{cereals, walnut, peanuts, celery, sulphur dioxide}

4990.-

Csirkemell Cafe du paris vajjal, pirított gnocchival, petrezselymes csiperke gombával

{glutén, tej, zeller, kén-dioxid és szulfitek}

/Chicken breast w. Cafe du Paris butter, grilled mushroom and roasted gnocchi/

{cereals, milk, celery, sulphur dioxide}

4950.-

Vaddisznógerinc madeira mártással, balzsamos sült céklával, zellerkrémrel és burgonyakrokettel

{glutén, tojás, tej, dió, zeller, mustár, kén-dioxid és szulfitek}

/Wild boar tenderloin w. madeira sauce, balsamic beetroot, celery cream and potato crokett/

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

8500.-

Vajjal kent bécsi szelet, bajor burgonyasaláta, bacon chips, marinált uborka

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

/buttered, Wiener schnitzle, bavarian potato salad, bacon chips, pickled cucumber/

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

5850.-

Brazil bélszín dijoni mustáros parajjal, fokhagymás shimej gombával és édesburgonyával

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

/Brazilian beefsteak w. dijon mustard spinach, garlic shimej mushroom and sweet potato/

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

8900.-

Pisztráng roston zöldborsókrémrel, fenyőmaggal, ricottás raviolival és marinált cukorborsóval

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

/trout w. green pea cream, ricotta ravioli, marinated green pea and pine nuts/

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

5500.-

Grillezett lazac Kárpáti módra, királyrákkal és juhtúrós grízgaluskával

{glutén, rák, tojás, hal, tej, kén-dioxid és szulfitek}

/Grilled salmon with dill-mushroom sauce, king prawn, and sheep cheese noodle/

{crustaceans, fish, milk, cereals, eggs, sulphur dioxide}

5800.-

TÉSZTA/PASTA

Penne tejszínes lazaccal és spenóttal, rokfort sajt mártásban

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

/Penne w. creamy salmon-spinach and roquefort sauce/

{cereals, milk, fish, sulphur dioxide}

4400.-

DESSZERT/DESSERT

Málnás müzli torta narancskrémrel és mentás csokival

(tej, glutén és hozzáadott cukormentes)

/Raspberry cereal cake w. orange cream and mint chocolate/

{diary and gluten free, no added sugar}

2250.-

Hemingway Somlói

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

/Chocolate sponge cake w. vanilla, walnuts, raisin/

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

2250.-

Házi túrós rétes erdei gyümölccsel, kandírozott narancssal és Cointreau likőrrel

glutén, tojás, tej, diófélék, földimogyoró, kén-dioxid és szulfidok}

/Cottage cheese strudel w. forest fruit, candy orange and Cointreau liqueur /

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

2250.-