

Előétel / First Course

Grillezett libamáj

7 900 HUF

ribizlis narancsmártás, fűgés pisztácia morzsa, briós

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

Francia tatárbeefsteak

4 500 HUF

kapribogyóval, dijoni mustárral, savanyú uborkával

{glutén, tojás, mustár, kén-dioxid és szulfitek}

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

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

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

French tartarbeef

4 500 HUF

with caper, Dijon mustard, pickledcucumbertartar w. orange honey, caper and avocado mousse

{cereals, egg, mustard, sulphur dioxide}

Grilled goat cheese

3 990 HUF

with garlic spinach, courgette rosti and tomato chutney

{cereals, egg, milk, sulphur dioxide}

Leves / Soup

Zöldborsó krémleves

2 350 HUF

taleggio sajtos pirítóssal és karamellizált hagymával

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

Házi húsleves

2 400 HUF

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

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

Green pea cream soup

2 350 HUF

with butter-garlic chanterelle mashrum

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

Beef consomme

2 400 HUF

With Wiener liver ball, garden vegetables, hand cut parsley

{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 fűrjtojással

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

Fokhagymás királyrák

4 500 HUF

ruccola-paradicsom salátán, zöldfűszeres-vajas bagettel

{gluténtartalmú gabonafélék, rákfélék, zeller, 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

4 500 HUF

with rucula salad and fine herbs-butter baguette

{cereals, crustaceans, celery, sulphur dioxide}

Főételek / Main courses

Fokhagymás kacsamell

5 900 HUF

gránátalmás lilakáposztával, házi narancslekvárral, parmezános burgonyakrémmel

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

Brassói aprópecsenye

5 190 HUF

Klasszikusan (sertésszűzből, fokhagymásan, sült kockaburgonyával, kovászos uborkával)

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

Toszkán csirkemell

5 500 HUF

parmezánnal sütve, tejszínes paradicsomos mártással, friss bazsalikommal és pirított gnocchival)

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

Nyúlcomb filé

5 800 HUF

kacsamájjal és spárgával töltve, mézes-zöldbors mártás, angol zeller salsa, sült sárgaburgonya

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

Vajjal kent bécsi szelet

6 350 HUF

bajor burgonyasaláta, bacon chips, marinált uborka

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

Brazil bélszín

8 900 HUF

dijoni mustáros parajjal, fokhagymás shimej gombával és édesburgonyával

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

Baked breast of duck

5 900 HUF

with pomegranate red cabbage, homemade orange jam, and parmesan potato cream

{cereals, eggs, milk, sulphur dioxide}

Garlic roasted pork

5 190 HUF

Classic (pork tenderloin with garlic, fried diced potatoes, pickled cucumber)

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

Chicken breast

5 500 HUF

With parmesan crusted creame tomato sauce, fresh basil and roasted gnocchi

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

Foie gras

5 800 HUF

with asparagus stuffed cony thigh fillet, honey-green pepper mustard, celery salsa, baked new poato

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

Wiener schnitzle

6 350 HUF

with buttered bavarian potato salad, bacon chips, pickled cucumber

{cereals, egg, milk, sulphur dioxide}

Brasilian beefsteak

8 900 HUF

With dijon mustard spinach, garlic shimej mushroom and sweet potato

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

Nyári saláták /Fresh Salads

Paradicsomsaláta

1 500 HUF

Uborkasaláta

1 500 HUF

Tomato salad

1 500 HUF

Cucumber salad

1 500 HUF

Halak / Fish

Roston sült lazac

5 800 HUF

„Kárpáti” módra juhtúrós grízgaluskával

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

Pisztráng roston

5 500 HUF

zöldborsókrémmel, fenyőmaggal, ricottás raviolival és marinált cukorborsóval

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

Grilled salmon

5 800 HUF

with dill-mushroom sauce and sheep cheese noodle

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

Trout

5 500 HUF

With green pea cream, ricotta ravioli, marinated green pea and pine nuts

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

Tészta / Pasta

Penne

4 400 HUF

tejszínes lazaccal és spenóttal, rokfort sajt mártásban

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

Penne

4 400 HUF

with creamy salmon-spinach and roquefort sauce

{cereals, milk, fish, sulphur dioxide}

Desszert / Dessert

Túrós rétes

2 250 HUF

citrommal, narancssal, forró erdei gyümölcsökkel, cointreau vanília mártással

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

Hemingway Somlói

2 250 HUF

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

Crème Brulée

2 250 HUF

kandírozott narancssal, friss mangóval és sárgabarackkal

{tej, tojás, kén-dioxid és szulfitek}

Cottage cheese strudel

2 250 HUF

with forest fruit and vanilla sauce

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

Chocolate sponge cake

2 250 HUF

w. vanilla, walnuts, raisin

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

Crème brulee

2 250 HUF

with candy orange and fresh mango and apricot

{milk, egg, sulphur dioxide}

A számla végösszegéhez 13% szervízdíj kerül felszámolásra.