

Kosár házi kovászos kenyér
500 Ft

Élőételek

Starters

Sült kacsmáj darabok zsírában
melegen, kovászos kenyérral /LM/
Spicy duckliver in ich fat with fresh bread

3.890 Ft

Padlizsánkrém zöldségekkel
és ciabatta-val /Vega/
Aubergine cream served
with vegetables and ciabatta

3.290 Ft

Tatárbeefsteak kerti zöldekkel,
pirítóssal

Beef „Tatar” with vegetables and toasts

4.690 Ft

LEVESEK - SOUPS

A „legendás” Kánaán kis
húsfazék főtt marhával,
friss házi tormával -
/LM/ 2 fő részére

„Legendary” small meat pot a la
Kanaan with boiled beef

4.690 Ft

Adag velőscsont /GM, LM/
Portion of marrow in bone

1.890 Ft

Húsleves csészében
maceszgombóccal
vagy cérnametéllel

Broth with matza dumplings
or vermicelli

2.490 Ft

Gulyás leves friss kenyérral
bográcsban /LM/

Goulash soup with bread in cauldron

3.990 Ft

csészében /LM/
in Cup
2.790 Ft

Szervízdíj / Service charge: 10%

GM=Gluténmentes / Glutenfree
LM=Laktózmentes / Lactosefree

★ BURGEREK - BURGERS ★

„Bikini” Burger (buci nélkül) kevert salátával /GM, LM/

„Bikini” Burger (without bun) with fresh salad /GM, LM/

Hagymás-baconos Burger csónak burgonyával

/Marhahús pogácsa, fokhagymás majonéz,

bacon, pirított hagyma, cheddar/

4.690 Ft

Onion and Bacon Burger with pommes frites /beef, garlic mayo, roasted onion, cheddar/

„Burger Italiano” zöldfűszeres sült burgonyával

/Marhahús pogácsa, grillezett mozzarella, sült prosciutto-val,

római salátával, pesto-s, aszalt paradicsomos majonézzel/

4.690 Ft

„Burger Italiano” with green spices potato

/beef, grilled mozzarella and prociutto ham, salad, pesto/

FŐÉTELEK - MAIN DISHES

Grillezett lazacfilé koktélpáradicsomos, újhagymás,

parmezános rizottóval /GM/

6.990 Ft

Grilled salmon steak and risotto with onion, parmesan and tomato /GM/

Black Angus bélszín zöldbors és füstös BBQ mártással,

grillezett csöves kukoricával, steak burgonyával

9.690 Ft

Black angus peppercorn and smokey BBQ sauce,
served with grilled sweet corn and steak potato

Tépett marha görögösen tzatzikivel,

grillezett fetasajttal csónak burgonyával

5.890 Ft

Pulled beef with tzatziki,grilled feta cheese and baked potato

Csirkemell steak cheddar sajttal, Fekete erdő sonkával töltve,

burgonyapürével, póréhagyma mártással

5.490 Ft

Chicken steak filled with cheddar cheese, Black Forest ham,
served with mashed potatoes and leek sauce

Zsenge zöldborsó főzelék magával sűrítve kacsafasírttal /GM/

4.290 Ft

Young green peas with duck meatloaf

Hagymás rostélyos fűszervajas sült karika burgonyával

és tárkonyos mustár mártással

6.990 Ft

Sirloin with roasted onion, potato and tarragon mustard sauce

Kánaán saláta rántott csirkemell csíkokkal és sajtgolyókkal

4.890 Ft

Kánaán salad with fried chicken and cheeseballs

Rántott sajtválogatás /trapista, camembert, gouda/

jázmínizzsel vega tartármártással és áfonyalekvárral /Vega/

4.890 Ft

Fried mixed cheese with jasmine rice, tartar sauce and blueberry jam

Rabló nyárs sertésszűzből, főtt füstölt császárhúsból és csirkemellből cheddar

sajtos burgonyával és jalapeno-s joghurtos szívsalátával /GM/

5.890 Ft

Skewer from pork, bacon and chicken with cheddar cheese tomato, jalapeno and salad

Langyos parajsaláta grillezett kecskesajttal és pirított fenyőmaggal /Vega/

vagy grillezett füstölt tofuval /Vegán/

5.290 Ft

Lukewarm spinach salad with grilled goat cheese or smoked tofu and roasted pine nuts

Arasznyi bécsi sertés szelet vajas petrezselymes burgonyával

4.890 Ft

Giant wiener schnitzel from pork with butter potato with parsley

Kánaán

BISZTRÓ & CAFÉ

4.190 Ft

Saláták, savanyúságok

••••• Salads, pickels •••••

Csemege uborka 790 Ft

Gherkin

Házi káposztasaláta 990 Ft

Home made cabbage salad

Tejfeles uborkasaláta 1.090 Ft

Cucumber salad with sour cream

Desszertek - Desserts

Belga csokoládé felfújt amaréna meggyel
és vanília fagyalattal /Elkészítési idő 20 perc!/
Belgian chocolate soufflé with amarena cherry and vanilla icecream

2.690 Ft

Belgian chocolate soufflé with amarena cherry and vanilla icecream

Túrógombóc édes tejföllel 2.490 Ft

Cottage cheese dumplings with sweet sour cream

Bajor császármorzsa házi sárgabarack lekvárral 2.390 Ft

Bavarian crumb with home made apricot jam

BOROK - WINES

FEHÉRBOROK - WHITE WINES

Maróti Pince - Mátra: Chardonnay 2023
Palack/Bottle 6.990 Ft

Zelna Pince - Balatonfüred: Olaszrizling 2023

Palack/Bottle 5.990 Ft

Bontott/Opened (0,1l) 860 Ft

Geszler Pince - Mór: Irsai Olivér 2023

Palack/Bottle 5.490 Ft

Bontott/Opened (0,1l) 790 Ft

Villa Maria - Új-Zéland: Private Sauvignon Blanc 2022

Palack/Bottle 8.990 Ft

Carpinus Pince - Tokaj: Furmint 2022

Palack/Bottle 5.990 Ft

Etyek Kúria - Etyek: White 2022

Palack/Bottle 5.990 Ft

Bontott/Opened (0,1l) 860 Ft

Pálffy Szőlőbirtok - Köveskál: Rajnai Riesling 2020

Palack/Bottle 7.990 Ft

Anonym Pince - Etyek: Frazír Sauvignon Blanc 2023

Palack/Bottle 7.590 Ft

Bontott/Opened (0,1l) 1.090 Ft

Divin - Franciaország: Sauvignon Blanc /alkoholmentes/

Palack/Bottle 6.990 Ft

Bontott/Opened (0,1l) 1.000 Ft

Rosék

Rosé wines

Zelna Pince - Tihany:
Zweigelt Rosé 2021
6.990 Ft (0,75l) / 1.000 Ft (0,1l)

Anonym Pince - Etyek:
Pinot Noir Rosé 2023
5.990 Ft (0,75l) / 860 Ft (0,1l)



VÖRÖSBOROK RED WINES

Marrenon Pince -
Luberon/Franciaország:
Capella /Syrah-Grenache/ 2019
8.990 Ft (0,75l) / 1.290 Ft (0,1l)

Etyek Kúria - Sopron:
Merlot 2019
8.790 Ft (0,75l)

Ipacs-Szabó Pince - Villány:
„Nászút helyett” Cabernet
Franc 2021
10.990 Ft (0,75l) / 1.570 Ft (0,1l)

Alta Vista - Mendoza/Argentina:
Premium Malbec 2014
9.990 Ft (0,75l)

Szent Gaál Pince - Szekszárd:
Cabernet Sauvignon 2021
6.590 Ft (0,75l) / 950 Ft (0,1l)

Kiss Gábor Pince - Villány:
Rouge 364 2022
7.990 Ft (0,75l)

Masseria Altemura - Olaszország:
„Sasseo” Primitivo 2021
9.990 Ft (0,75l)

Darling Cellars - Dél-Afrika:
Shiraz /alkoholmentes/
6.990 Ft (0,75l) / 1.000 Ft (0,1l)

Desszertborok

- Dessert wines -

Kardos Pince - Tokaj:
Tündérmese 2021
7.590 Ft (0,5l) / 1.590 Ft (0,1l)

Made by Dereszla - Bodrogkeresztúr:
Tokaji Aszú 5 puttonyos 2013
13.900 Ft (0,75l)