

MENÜ AJÁNLATOK

• Erdély

FÜSTÖLT OLAJOS HAL

Süllőfilé szénafüstön, olajban pácolva, feketefokhagymás-vajas pirítás *G, L, H*

MICCS ÉS BODAG

Erdélyi miccs bodaggal (cigánykenyér), sült paradicsomos muzsdéj *G, Z*

RÁKÓCZI TÚRÓGOMBÓC

Hideg túrógombóc, sárgabarack, sült tojáshab *G, L, T*

MENÜSOR ÁRA: 13490 FT

• Kacsa és kukorica

KACSAMÁJ

Hideg hízlalt kacsamáj-krém, gönci sárgabarack, házi fonott kalácsunk vajon pirítva *G, L, T, K*

KACSAMELL

Omlós kacsamell faszénen sütve, sült cékla, paszternák, meggy vinaigrette *L, T, SO, Z*

KUKORICAMÁLÉ

Kukoricapite, csipkebogyótea, csipkebogyólekvár, vaníliás polentakrémmel *G, L, T*

MENÜSOR ÁRA: 16990 FT

• Hortobágy

SZÜRKEMARHA GULYÁS "BISZTRÓ"

Városi adag (tányér) klasszikus gulyás a Hortobágyról, őshonos szürkemarhaból 0,3 l z

TÚRÓS CSUSZA

Pirított túrós csusza, mangalicapörccel *G, L, T*

SOMLÓI GALUSKA

3 piskóta, 2 krém, 1 klasszikus! *G, L, T, OM*

MENÜSOR ÁRA: 11490 FT

ELŐÉTEL

KACSAMÁJ

Hízlalt kacsamáj, gönci sárgabarack, házi fonott kalácsunk vajon pirítva *G, L, T, K*

FÜSTÖLT OLAJOS HAL

Süllőfilé szénafüstön, olajban pácolva, feketefokhagymás-vajas pirítás *G, L, H*

BÜKKI SAJT- ÉS HENTESVÁLOGATÁS

Termelői sajt és füstölt javak a Bükk hegységből *G, L, Z*

HORTOBÁGYI HÚSOS PALACSINTA

Csirkepörkölttel töltött ropogós palacsinta, paprikás mártás *G, L*

LEVES

SZÜRKEMARHA GULYÁS "TSÁRDA"

Falusi adag (tál) klasszikus gulyás a Hortobágyról, őshonos szürkemarhaból 0,6 l z

SZÜRKEMARHA GULYÁS "BISZTRÓ"

Városi adag (tányér) klasszikus gulyás a Hortobágyról, őshonos szürkemarhaból 0,3 l z

CUKORBORSÓ KRÉMLEVES, KECSKESAJT

Édes-krémes borsókrémleves, bükk kecskesajt *L*

+EXTRA: FÜSTÖLT LIBAMELL

FŐÉTEL

BŐRÉN SÜLT CSIRKEMELL PULISZKÁVAL

Szaftos csirkemell, puliszka, pirított kukorica *L, SO, T*

KACSAMELL

Omlós kacsamell, sült cékla, paszternák, meggy vinaigrette *L, SO, T, Z*

VASÁRNAPI RÁNTOTTHÚS, KRUMPLISALÁTA

Rántott sertéskaraj, hagymás-ecetes krumplisaláta *G, T, Z, M*

NYÁRI TÖLTÖTT KÁPOSZTA

Fenntartható tartásból származó bárányhússal töltött kelkáposzta, langyos-savanyú gersli saláta, tejföl *G, L, Z*

MANGALICA CSÁSZÁR, BURGONYAFŐZELÉK

Ropogós császárhús, burgonyafőzelék *L, SO, T*

MARHAPOFA PÖRKÖLT TUNKOLÓS

Marhapofa pörkölt, kovászos kenyér Tunkolni, mártogatni! *L, T, G, Z*

ANGUS BURGER

Borsodi tenyészetből érkező angus hússal készült sajtos burger, burgonya chips *G, L, M, K*

PISZTRÁNGFILÉ ROSTON

Szilvásváradai pisztráng roston, grillezett endívia, gyömbéres miskulancia *L, H, Z*

MICCS, BODAG

Erdélyi miccs, bodag (cigánykenyér), sült paradicsomos muzsdéj *G, Z*

TÚRÓS CSUSZA

Pirított túrós csusza, mangalicapörccel *G, L, T*

DESSZERT

KUKORICAMÁLÉ

Kukoricapite, csipkebogyótea, csipkebogyólekvár, vaníliás polentakrémmel *G, L, T*

SOMLÓI GALUSKA

3 piskóta, 2 krém, 1 klasszikus! *G, L, T, OM*

RÁKÓCZI TÚRÓGOMBÓC

Hideg túrógombóc, sárgabarack, sült tojáshab *G, L, T*

EXTRA

KIS KOSÁR KENYÉR *G*

900 FT

KIS KOSÁR KENYÉR, HÁZI VAJ VÁLOGATÁS *G, L*

1600 FT

SAVANYÚSÁG

850 FT

EXTRA SZÓSZ/ÖNTET

600 FT

BÁR ÉTELEK

ANGUS BURGER

Borsodi tenyészetből érkező angus hússal készült sajtos burger, burgonya chips *G, L, M, K*

CÉZÁR SALÁTA *G, L, H, T, M*

3990 FT

CÉZÁR SALÁTA CSIRKÉVEL *G, L, H, T, M*

4490 FT

KEVERT SALÁTA *Z, M*

2990 FT

+ GRILLEZETT KECSKESAJT *L*

2490 FT

+ GRILLEZETT CSIRKEMELL

1990 FT

THREE COURSE MENUS

• Transylvania

SMOKED FISH

Pike perch fillet, hay smoke, kohlrabi, green apple, blackened garlic butter toast *D, G, F*

MICCS & BODAG

Miccs' (Transilvanian cevapi), gypsy flatbread "bodag", baked tomato sauce *CE, G*

RÁKÓCZI' COTTAGE CHEESE DUMPLING

Cold cottage cheese dumpling, apricot jam, meringue *D, E, G*

PRICE OF THE MENU: 13490 FT

• Duck & Corn

DUCK LIVER PATÉ

Cold duck liver paté, apricot, yoghurt, brioche *D, E, G, SU*

DUCK BREAST

Roasted duck breast, root vegetables, baked sour cherry vinaigrette *CE, D, E, S*

KUKORICAMÁLÉ (SWEET JOURNEY CAKE)

Traditional sweet journey cake, rosehip, polenta cream *D, E, G*

PRICE OF THE MENU: 16990 FT

• Hortobágy (The Great Plain)

HUNGARIAN GREY CATTLE GOULASCH "BISZTRÓ"

Small bowl classic Goulash from the Alföld (Great Hungarian Plain), made with Hungarian Grey Cattle 0,3 l *CE*

COTTAGE CHEESE PASTA

Traditional cottage cheese pasta, fried bacon *D, E, G*

SOMLÓI' SPONGE CAKE

3 cakes, 2 creams, 1 classic! *D, E, G, N*

PRICE OF THE MENU: 11490 FT

STARTER

DUCK LIVER PATÉ

Cold duck liver paté, apricot, yoghurt, brioche *D, E, G, SU*

6990 FT

SMOKED FISH

Pike perch fillet, hay smoke, kohlrabi, green apple, blackened garlic butter toast *D, F, G*

4990 FT

SELECTION OF BÜKK REGION HAM, SALAMI AND CHEESE - FOR TWO

We went up into the mountains for delicious bites! Homely flavors from the beautiful Bükk region. *CE, D, G*

5990 FT

HORTOBÁGY PANCAKES

Crispy Pancakes filled with Chicken Stew, served with a Paprika Sauce *D, G*

4590 FT

SOUP

HUNGARIAN GREY CATTLE GOULASCH "TSÁRDA"

Large bowl classic Goulash from the Alföld (Great Hungarian Plain), made with Hungarian Grey Cattle 0,6 l *CE*

5490 FT

HUNGARIAN GREY CATTLE GOULASCH "BISZTRÓ"

Small bowl classic Goulash from the Alföld (Great Hungarian Plain), made with Hungarian Grey Cattle 0,3 l *CE*

3990 FT

GREEN PEA VELOUTÉ, GOAT CHEESE

Sweet-creamy green pea velouté, goat cheese from Bükk region *D*

3290 FT

+EXTRA: SMOKED GOOSE BREAST

1290 FT

MAIN COURSE

ROASTED CHICKEN BREAST, POLENTA

Skin roasted chicken breast, creamy polenta, toasted corn *D, E, S*

5990 FT

DUCK BREAST

Roasted duck breast, root vegetables, baked sour cherry vinaigrette *CE, D, E, S*

8290 FT

WIENER SCHNITZEL, POTATO SALAD

Breaded Pork Loin, Cool Onion and Vinegar Potato Salad *CE, E, G, M*

5990 FT

STUFFED CABBAGE

Summer stuffed cabbage with lamb meat, barley salad *CE, D, G*

7990 FT

PORK BELLY, POTATO STEW

Fried pork belly with warm potato stew *D, E, S*

5590 FT

BEEF CHEEK PAPRIKASCH FOR DUNKING

Beef cheek paprikasch served with crispy Sourdough Bread. Feel free to dunk and enjoy! *CE, D, E, G*

7490 FT

ANGUS BURGER

A Cheesy Burger made with Angus Beef from the Borsod County, served with Potato Chips *D, G, M, SU*

5990 FT

TROUT WITH VEGETABLES

Grilled Trout fillet from Szilvásvár, served with grilled endives, gingery mixed goodies *CE, D, F*

11290 FT

MICCS & BODAG

Miccs' (Transilvanian cevapi), gypsy flatbread "bodag", baked tomato sauce *CE, G*

5690 FT

COTTAGE CHEESE PASTA

Traditional cottage cheese pasta, fried bacon *D, E, G*

4490 FT

DESSERT

KUKORICAMÁLÉ (SWEET JOURNEY CAKE)

Traditional sweet journey cake, rosehip, polenta cream *D, E, G*

3890 FT

SOMLÓI' SPONGE CAKE

3 cakes, 2 creams, 1 classic! *D, E, G, N*

3890 FT

RÁKÓCZI' COTTAGE CHEESE DUMPLING

Cold cottage cheese dumpling, apricot jam, meringue *D, E, G*

3890 FT

EXTRA

SOURDOUGH BREAD *G*

900 FT

SOURDOUGH BREAD, HOME-MADE BUTTER *D, G*

1600 FT

HOME-MADE PICKLES

850 FT

EXTRA SAUCE/DRESSING

600 FT

BAR FOOD

ANGUS BURGER

A Cheesy Burger made with Angus Beef from the Borsod County, served with Potato Chips *D, G, M, SU*

5990 FT

CEZAR SALAD *D, E, F, G, M*

3990 FT

CEZAR SALAD WITH CHICKEN *D, E, F, G, M*

4490 FT

MIXED SALAD *CE, M*

2990 FT

+ GRILLED GOAT CHEESE *D*

2490 FT

+ GRILLED CHICKEN BREAST

1990 FT