

LÁNG

TAMÁS SOMLAI, DIRECTOR OF GASTRONOMY
SZABOLCS ICSEI, ASSISTANT DIRECTOR OF F&B
ANDRÁS KANYÓ, EXECUTIVE CHEF

NYITVATARTÁS / OPENING HOURS: 12:00-15:00, 18:00-23:00
KONYHAZÁRÁS / KITCHEN CLOSING: 22:30

ÉTLAP MENU

KEZDŐ FOGÁSOK STARTERS

KÖLES, UBORKA, PASZTERNÁK, SARKANTYÚKA LEVÉL 2,7 MILLET, CUCUMBER, PARSNIP, INDIAN CRESS	4.600 HUF
LAZACTATÁR, REBARBARA, MÁLNA, UBORKA 5,7 SALMON TARTARE, RHUBARB, RASPBERRY, CUCUMBER	5.600 HUF
LIBAMÁJ, MÉZ, RETEK, KERTI FŰVEK, KALÁCS 4,7 FOIE GRAS, HONEY, RADISH, HERBS, BRIOCHE	7.600 HUF
MANGALICA SZŰZ, FERMENTÁLT HAGYMÁK, KÁPIA 14 MANGALICA TENDERLOIN, FERMENTED ONIONS, CAPIA PEPPER	5.600 HUF

KÖZTES FOGÁSOK INTERMEDIATE COURSES

ZSENGE LEVELEK, ROPPANÓS ZÖLDSÉGEK CITRUS VINEGRETTE SALAD BABY LEAFS, CRUNCHY VEGETABLES CITRUS VINAIGRETTE	4.600 HUF
VARGÁNYA, TOJÁS, LECSÓ 4,14 PORCINI MUSHROOMS, EGG, HUNGARIAN PEPPER STEW	5.600 HUF
ZSENGE ZÖLDBORSÓ RIZOTTÓ LÁGY SAJT, RIZS SZIROM 1,2,4,7 SUGAR GREEN PEA RISOTTO, SOFT CHEESE, RICE CRACKERS	5.600 HUF

LEVESEK SOUPS

KARALÁBÉ ESZENCIA, ZÖLDALMA, TÁRKONY 7 KOHLRABI ESSENCE, GREEN APPLE, TARRAGON	3.600 HUF
KACSA ERŐLEVES GUMÓS ZÖLDSÉGEK, ZSENGE GOMBA 1,2,4 DUCK CONSOMMÉ, ROOT VEGETABLES, TENDER MUSHROOMS	3.600 HUF
SZÜRKEMARHA GULYÁS, HÁZI TÉSZTA 1,2,4,7 HUNGARIAN GREY CATTLE GOULASH, HOMEMADE NOODLE	3.600 HUF

FŐÉTELEK MAIN COURSES

KARFIOL STEAK, BIMI, SPENÓT, TÁPIÓKA 14 CAULIFLOWER STEAK, BIMI, SPINACH, TAPIOCA	5.600 HUF
LAZAC, BOK CHOY KARALÁBÉ, QUINOA, NARANCSOS MIZO GLACE 2,5 SALMON, BOK CHOY, KOHLRABI, QUINOA, ORANGE MISO GLAZE	8.600 HUF
ROZÉ KACSAMELL BABY CÉKLÁK, VARGÁNYA RAVIOLACCI 2,4,7 ROSÉ DUCK BREAST, BABY BEETS, PORCINI RAVIOLACCI	8.600 HUF
PANKÓ MORZSÁS MALACJAVA ÚJBURGONYA, KAPRI REMULÁD 2,4,9 PANKO-CRUSTED PORK TENDERLOIN NEW POTATOES, CAPER REMOULADE	8.600 HUF
MARHAPOFA TÚRÓS CSUSZA, SZALONNA, FOKHAGYMA 2,4,7 BEEF CHEEK, COTTAGE CHEESE PASTA, BACON, GARLIC	7.600 HUF
MARHA STEAK BURGONYA, PÓRÉHAGYMA, WHISKEY GLACE 1 BEEF STEAK, POTATOES, LEEK, WHISKEY GLAZE	17.600 HUF










DESSZERTEK DESSERTS

CHIA PUDING, EPER, GOLGOTAGYÜMÖLCS 10 CHIA PUDDING, STRAWBERRY, PASSION FRUIT	3.600 HUF
CSOKOLÁDÉ BERGAMOTT HARMÓNIA 2,4,7,10 CHOCOLATE BERGAMOT HARMONY	3.600 HUF
KÁVÉ MOUSSE, MOGYORÓ, MANGÓ 2,4,7,10 COFFEE MOUSSE, HAZELNUT, MANGO	3.600 HUF
CRÈME BRÛLÉE, MÁLNA, MENTA 4,7 CRÈME BRÛLÉE, RASPBERRY, MINT	3.600 HUF

SAJT CHEESE

KÉZMŰVES MAGYAR SAJT, HÁZI LEKVÁR, DIÓ 2,7,10 ARTISANAL HUNGARIAN CHEESE, HOMEMADE JAM, WALNUT	5.600 HUF
--	------------------

ALLERGÉNEK ALLERGENES

 1 zeller celery Sellerie	 8 puhatestűek molluscs Weichtiere
 2 glutént tartalmazó gabonaféle cereals containing gluten Glutenhaltige Getreide	 9 mustár mustard Senf
 3 rákfélék crustaceans Krebstiere	 10 diófélék nuts Schalenfrüchte
 4 tojás eggs Eier	 11 földimogyoró peanuts Erdnüsse
 5 hal fish Fisch	 12 szezám mag sesame seeds Sesamsamen
 6 lupin lupin Lupinen	 13 szója soya Soja
7 tej milk Milch	14 kén-dioxid sulphur dioxide Schwefeldioxid

AZ ÁRAKHOZ 12% FELSZOLGÁLÁSI DÍJAT SZÁMÍTUNK FEL. AZ ÁRAINK AZ ÁFÁT TARTALMAZZÁK.
ALL PRICES ARE SUBJECT TO ADDITIONAL 12% SERVICE CHARGE. ALL PRICES ARE INCLUSIVE OF VAT.