

# LÀNG

ICSEI SZABOLCS, ASSISTANT DIRECTOR OF F&B

KANYÓ ANDRÁS, EXECUTIVE CHEF

NYITVATARTÁS / OPENING HOURS: 12:00-15:00, 18:00-23:00

KONYHAZÁRÁS / KITCHEN CLOSING: 22:30

## ÉTLAP MENU

### HIDEG ELŐÉTELEK COLD APPETIZERS

<b>GRILLEZETT KECSKESAJT</b> FÜGE, SALOTTAHAGYMA, FRISÉE 2,7 GRILLED GOAT CHEESE, FIG, SHALLOT, FRISÉE	<b>5 200 HUF</b>
<b>FÜSTÖLT HARCSA</b> TORMA, CSICSÓKA, TURBOLYA 2,5,7 SMOKED CATFISH HORSERADISH, JERUSALEM ARTICHOKE, CHERVIL	<b>5 400 HUF</b>
<b>LIBAMÁJMousse, SÜTÖTÖK, CÉKLA, KALÁCS</b> 2,4,7 FOIE GRAS MOUSSE, PUMPKIN, BEETROOT, BRIOCHE	<b>6 600 HUF</b>
<b>VADDISZNÓGERINC, ERDEI GOMBÁK, ÁFONYA, GIN</b> 2,14 WILD BOAR LOIN, FOREST MUSHROOMS, BLUEBERRIES, GIN	<b>5 800 HUF</b>

### LEVESEK SOUPS

<b>SÜTÖTÖKKRÉMLEVES</b> KÁPOSZTATATÁR, MAGYAK, SARKANTYÚKALEVÉL 4,7,11 PUMPKIN CREAM SOUP, CABBAGE TARTARE SEEDS, NASTURTIUM LEAVES	<b>3 200 HUF</b>
<b>FÁCÁNESSZENCIA, PULISZKAGOMBÓC</b> GUMÓS ZÖLDSÉGEK, SHIITAKE GOMBA 1,2,4,7 PHEASANT ESSENCE, POLENTA DUMPLING ROOT VEGETABLES, SHIITAKE MUSHROOMS	<b>3 400 HUF</b>
<b>SZÜRKEMARHA GULYÁSLEVES HÁZI TÉSztÁVAL</b> 1,2,4 GREY CATTLE GOULASH SOUP, HOMEMADE PASTA	<b>3 400 HUF</b>

### KÖZTES FOGÁSOK INTERMEDIATE COURSES

<b>VARGÁNYARIZOTTÓ, KRÉMES KECSKESAJT, ZSÁLYA</b> 7 PORCINI RISOTTO, CREAMY GOAT CHEESE, SAGE	<b>5 200 HUF</b>
<b>SÜTÖTÖKGNOCCCHI, CHORIZO, PISZTÁCIA</b> 2,7,10 PUMPKIN GNOCCHI, CHORIZO, PISTACHIO	<b>4 600 HUF</b>
<b>PAPRIKÁS HARCSA, TÚRÓGOMBÓC</b> KAPOR, HARCSAPÖRC 2,4,5,7 CATFISH PAPRIKA, COTTAGE CHEESE DUMPLING DILL, CATFISH CRACKLINGS	<b>5 600 HUF</b>

### FŐÉTELEK MAIN COURSES

<b>GÖNGYÖLT KELKÁPOSZTA</b> BULGUR, KELVIRÁG, FERMENTÁLT GYÖNGYBAB 2,4,7 ROLLED SAVOY CABBAGE BULGUR, CAULIFLOWER, FERMENTED PEARL BEANS	<b>5 800 HUF</b>
<b>LAZACSTEAK, SZEGFÜGOMBA, QUINOA, FODROS KEL</b> 2,5,7 SALMON STEAK, SAFFRON MILK CAP MUSHROOMS, QUINOA, KALE	<b>8 600 HUF</b>
<b>BŐRÖS CSIBEMELL, BIRS, BURGONYA, FOKHAGYMA</b> 1,2,4,7 CHICKEN BREAST WITH SKIN, QUINCE, POTATO, GARLIC	<b>7 200 HUF</b>
<b>ROZÉ KACSEMELL</b> POLENTA, KUCSMAGOMBA, BIMI, TÖZEGÁFONYA 1,7 ROSÉ DUCK BREAST POLENTA, MOREL MUSHROOMS, BIMI, CRANBERRIES	<b>8 200 HUF</b>
<b>PANKÓMORZSA, BORJÚÉREM, MARINÍROZOTT BURGONYA</b> MUSTÁR, BÉBI RÓMAI SALÁTA 2,4,9 PANKO-CRUSTED VEAL MEDALLION, MARINATED POTATOES MUSTARD, BABY ROMAINE LETTUCE	<b>8 400 HUF</b>
<b>ANGUS HÁTSZÍN, ÉDESBURGONYA</b> MARINÍROZOTT LENCSE, BOURBON GLACE 1,7,9 ANGUS SIRLOIN, SWEET POTATO MARINATED LENTILS, BOURBON GLACE	<b>15 400 HUF</b>

### DESSZERTEK DESSERTS

<b>CSOKOLÁDÉ, SZARVASGOMBA, BIRS, MAKADÁMDIÓ</b> 2,4,7,10 CHOCOLATE, TRUFFLE, QUINCE, MACADAMIA NUTS	<b>3 400 HUF</b>
<b>MÁK, SÁRGABARACK, VANÍLIA</b> 2,4,7 POPPY SEED, APRICOT, VANILLA	<b>3 400 HUF</b>
<b>KARAMELL, KÖRTE, FEKETESZEDER</b> 2,4,7,10 CARAMEL, PEAR, BLACKBERRIES	<b>3 400 HUF</b>
<b>TÁPIÓKA, BOGYÓS GYÜMÖLCSÖK</b> 10 TAPIOCA, BERRIES	<b>3 400 HUF</b>

### SAJT CHEESE

<b>KÉZMŰVES MAGYAR SAJT</b> LÉPESMÉZ, SZŐLŐ, DIÓ 2,4,7,10,11,12 ARTISANAL HUNGARIAN CHEESE HONEYCOMB, GRAPES, WALNUTS	<b>4 800 HUF</b>
--	------------------

### ALLERGÉNEK ALLERGENES

<b>1</b> zeller celery Sellerie	<b>6</b> lupin lupin Lupinen	<b>11</b> földimogyoró peanuts Erdnüsse
<b>2</b> glutént tartalmazó gabonafélék cereals containing gluten Glutenhaltige Getreide	<b>7</b> tej milk Milch	<b>12</b> szezámmag sesame seeds Sesamsamen
<b>3</b> rákfélék crustaceans Krebstiere	<b>8</b> puhafestőek multiplucks Weichfärbere	<b>13</b> szója soya Soya
<b>4</b> tojás eggs Eier	<b>9</b> mustár mustard Senf	<b>14</b> kén-dioxid sulphur dioxide Schwefeldioxid
<b>5</b> hal fish Fisch	<b>10</b> diófélék nuts Schalenfrüchte	

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.