

Étlap Menu



ELŐÉTELEK

Langyos lóbab saláta, grillezett cukkini, citromos édeskömény	3 500.-
"Waldorf" Mandulás csirke saláta, sült alma (7, 8, 9) 	3 900.-
Levegőn szárított iberico lapocka, sült paprika krém, kovászos kenyér (1)	5 900.-

LEVESEK

Őszi vargánya leves, gersli (1)	3 500.-
Libaleves gazdagon (1, 3, 9)	3 900.-
Napi leves - aktuális kínálatunkról érdeklődj a felszolgálóknál	3 500.-

SMALL PLATES

Pirított kelbimbó, goji bogyó, pekándió, gorgonzola picante (7, 8, 11)	3 900.-
Ördögszekérgomba, tojás gél, marinált hagyma, taré (1, 3, 6) 	3 900.-
Menudo - pikáns pacal leves, házi tortilla (9)	3 900.-
Kétszer sült fűszeres csirkeszárnyak (1, 3, 11)	4 200.-
Makréla, grillezett paszternák, szezámagos miso shoyu (1, 4, 6, 11) 	4 500.-

Kérjük, válassz hozzá köretet!

FŐÉTELEK

Hajdina rizottó, pirított erdei gombák, tökmagolajos édeskömény saláta (6, 9, 12)	4 700.-
Jerk gyöngytyúkcomb, grillezett édesburgonya, lime-tahini mártás (1, 6, 7, 9)	6 500.-
Rosé kacsamell, füstös céklapüré, grillezett endívia, arany mazsolás verjus mártás (7, 12)	6 900.-
Rombuszhal, tonkababos vajmártás, karamellizált zeller steak (4, 7, 9)	9 500.-
Tőkehal filé, narancsos glaze, grillezett sütőtök (4, 6, 7) 	9 500.-
Véres hurka, párolt lilakáposzta, sült kápia relish (1, 9, 10)	4 500.-
Omlós bárányragu, rozsmaringos konfitált burgonya (1, 7, 9, 12)	7 900.-



A megjelölt ételek 17 órától a teraszunkon lévő grillen készülnek.

(1) = glutént tartalmazó gabona (2) = rákfélék (3) = tojás (4) = halak (5) = földimogyoró (6) = szója, szójalecitin (7) = tejtermék, laktóz (8) = diófélék (9) = zeller (10) = mustár (11) = szezám (12) = kén-dioxid szulfid (13) = csillagfűrt (14) = puhatestűek
További allergének miatt érdeklődj felszolgálóinknál! A feltüntetett árak, egységesen magyar forintban (HUF) értendők és az általános forgalmi adót (áfa) tartalmazzák!

A felszolgált ételek és italok után 15% szervízdíjat számítunk fel.

STEAKEK

Flank steak, tárkonyos ranch szósz (6, 7, 9)		8 700.-
Rib-eye steak csontján, chimichurri (6, 7, 9)		14 000.-

Kérjük, válassz hozzá köretet!

KÖRETEK

Házi sült burgonya	2 200.-
Misos sült padlizsán hasáb (6, 11)	2 200.-
Grillezett céklás batatas bravas (3)	2 200.-
Sült karfiol, chilis törökmogyoró (5, 7, 11)	2 500.-

DESSZERTEK

Bergamottos sajttorta, céklás joghurt fagylalt (1, 3, 7, 8)	3 500.-
Hatlapos mézes meggyes, cseresznye sorbet (1, 3, 7)	3 500.-
Mangós-csokoládés kalács, Guinness fagylalt (1, 3, 7)	3 500.-
Passiókrém, mangó- ananász lekvár (6)	3 500.-



A megjelölt ételek 17 órától a teraszunkon lévő grillen készülnek.

(1) = glutént tartalmazó gabona (2) = rákfélék (3) = tojás (4) = halak (5) = földimogyoró (6) = szója, szójalecitin (7) = tejtermék, laktóz (8) = diófélék (9) = zeller (10) = mustár (11) = szezám (12) = kén-dioxid szulfid (13) = csillagfűt (14) = puhatestűek
További allergének miatt érdeklődj felszolgálóinknál! A feltüntetett árak, egységesen magyar forintban (HUF) értendők és az általános forgalmi adót (áfa) tartalmazzák!
A felszolgált ételek és italok után 15% szervízdíjat számítunk fel.

APPETIZERS

Warm broad bean salad, grilled zucchini, citrusy fennel	3 500.-
Almond chicken salad, roasted apple "Waldorf style" (7, 8, 9) 	3 900.-
Air-dried Ibérico pork shoulder, roasted pepper cream, sourdough bread (1)	5 900.-

SOUPS

Autumn porcini mushroom soup with barley (1)	3 500.-
Rich goose soup (1, 3, 9)	3 900.-
Daily soup - please ask the waitstaff about our current offerings	3 500.-

SMALL PLATES

Seared Brussels sprouts, goji berries, pecans, gorgonzola piccante (7, 8, 11)	3 900.-
King oyster mushroom, egg gel, marinated onion, tare sauce (1, 3, 6) 	3 900.-
Menudo - spicy tripe soup, homemade tortilla (9)	3 900.-
Twice-fried spicy chicken wings (1, 3, 11)	4 200.-
Mackerel, grilled parsnip, sesame miso shoyu (1, 4, 6, 11) 	4 500.-

Please choose a side dish!

MAIN COURSES

Buckwheat risotto, sautéed wild mushrooms, fennel salad with pumpkin seed oil (6, 9, 12)	4 700.-
Jerk guinea fowl leg, grilled sweet potato, lime-tahini sauce (1, 6, 7, 9)	6 500.-
Rosé duck breast, smoky beet purée, grilled endive, golden raisin verjus sauce (7, 12)	6 900.-
Turbot, tonka bean butter sauce, caramelized celery steak (4, 7, 9)	9 500.-
Cod fillet, orange glaze, grilled pumpkin (4, 6, 7) 	9 500.-
Blood sausage, braised red cabbage, roasted kapia pepper relish (1, 9, 10)	4 500.-
Tender lamb ragout, rosemary confit potatoes (1, 7, 9, 12)	7 900.-



The marked dishes will be prepared on the grill on our terrace from 5 PM.

(1) = cereals containing gluten (2) = crustaceans (3) = egg (4) = fish (5) = peanuts (6) = soya (7) = milk, lactose (8) = nuts (9) = celery (10) = mustard (11) = sesame (12) = sulphites (13) = lupin (14) = molluscs

For other allergens please ask your waiter!

The prices above are in Hungarian forint (HUF), and contains VAT.
After the served foods and drinks we charge 15% service charge.

STEAKS

Flank steak, tarragon ranch sauce (6, 7, 9) 	8 700.-
Bone-in rib-eye steak, chimichurri (6, 7, 9) 	14 000.-

Please choose a side dish!

SIDE DISHES

Homemade roasted potatoes	2 200.-
Miso roasted eggplant wedges (6, 11)	2 200.-
Grilled beetroot batatas bravas (3)	2 200.-
Roasted cauliflower, chili hazelnuts (5, 7, 11)	2 500.-

DESSERTS

Bergamot cheesecake, beetroot yogurt ice cream (1, 3, 7, 8)	3 500.-
Layered honey-sour cherry cake, cherry sorbet (1, 3, 7)	3 500.-
Mango-chocolate babka, Guinness ice cream (1, 3, 7)	3 500.-
Passion fruit cream, mango-pineapple jam (6)	3 500.-



The marked dishes will be prepared on the grill on our terrace from 5 PM.

(1) = cereals containing gluten (2) = crustaceans (3) = egg (4) = fish (5) = peanuts (6) = soya (7) = milk, lactose (8) = nuts (9) = celery (10) = mustard (11) = sesame (12) = sulphites (13) = lupin (14) = molluscs

For other allergens please ask your waiter!

The prices above are in Hungarian forint (HUF), and contains VAT.
After the served foods and drinks we charge 15% service charge.