

ÉTLAP – MENU

ELŐÉTELEK - APPETIZERS

Lazac gravlax szarvasgombás vajjal, marinált édesköménnyel, narancssal, kovászos pirítóssal

Salmon gravlax with truffle butter, marinated fennel, orange and toast

1,2,5

3990,-

Grillezett hízott kacsamáj vörösboros szilvakrémmel, zöld almával, házi kaláccsal, mikrozöldekkel

Grilled foie gras with red-wine plum cream, green apple, brioche, and microgreens

1,2,3,6

4990,-

LEVESEK – SOUPS

Házi tyúkhúsleves gazdagon csigatésztával, vele főtt zöldségekkel

Homemade chicken soup with a rich thread noodle and vegetables

2,3,4,7

2690,-

Szarvasgulyásleves friss kenyérrel, csípőssel

Goulash soup with venison, fresh bread and spices

2,7

2890,-

Sült vargányakrémleves kecskesajtos kétszersülttel

Porcini cream soup with goat cheese rusk

1,2,4,6,7,8

2690,-

FŐÉTELEK - MAIN COURSES

Juhtúrós sztrapacska hagymákkal, pirított füstölt csülökkel

Roasted sheep's cheese noodles, with onion and smoked pork knuckle

1,2,3

4990,-

Édesburgonya gnocchi kék sajttal, narancsos süttők mártással, brokkolival, törökmogyoróval

Sweet potato gnocchi with blue cheese, pumpkin sauce, broccoli and hazelnuts

1,2,3,6,8

5190,-

Ropogós rétestésztában sült camembert áfonyalekvárral töltve, diós-körtesalátával

Camembert cheese baked in a crispy pastry with blueberry jam, walnut-pear salad

1,2,3,6,8

5190,-

Lignum cézár saláta fűszeres csirkemellel, fokhagymás krutonnal

Lignum Caesar salad, with chicken breast and garlic crouton

1,2,3,5,6

4990,-

Vadlazacfilé bőrén sütvé tárkonyos-kapris vajmártással, fekete kagylóval, vadbrokkolis bazsalikom pestós „papfojtó” tésztával

Wild salmon fillet with tarragon- caper butter sauce, black mussels and riminesi pasta with broccoli and basil pesto

1,2,3,5,6,7

6490,-

Rózsaszín kacsamell grillezett májával édesburgonya krémmel, vörösáfonyás pecsenyelével

Rosé duck breast with foie gras with sweet potato purée and cranberry jus

1,2,6,7

6490,-

Házi morzsában sült sertéskaraj vajas burgonyapürével, tejfölös uborkasalátával

Roasted pork chuck with mashed potatoes and sour-cream cucumber salad

1,2,3,6,7

5990,-

Ragacsos-mézes-chilis sertésoldalas házi hasábburgonyával, majonézes amerikai káposztasalátával

Sticky-chili pork ribs, with honey, homemade french fries, and coleslaw

1,3

6290,-

Marha bélszín whiskey-s zöldbors mártással, fűszeres pirított parászburgonyával, szalonnás zöldbabbal

Beef tenderloin with whiskey green peppercorn sauce, roasted potatoes and green beans with bacon

1,6,7

8990,-

Sajtburger Angus marhahússal (22 dkg) baconnel, szarvasgombás majonézzel, hasábburgonyával, coleslaw-val

Angus beef cheeseburger with bacon, truffle mayonnaise, french fries, coleslaw

1,2,3,4,6 **6190,-**

GYEREKEKNEK - FOR KIDS

Bolognai Spagetti

Spaghetti Bolognese

1,2,3,7 **3990,-**

Rántott csirkemell választható körettel, ketchup vagy majonéz

Fried chicken breast, with an optional side, and ketchup or mayonnaise

1,2,3,6 **4190,-**

Gyerek sajtburger

Cheeseburger

1,2,3 **4190,-**

DESSZERTEK - DESSERTS

Lignum krémes sós karamellel

Lignum Mille Feuille with salted caramel

1,2,3,6 **2590,-**

Meleg aranygaluska vanília mártással robbanó cukorral

Traditional Hungarian dessert – golden sweet yeast dumplings with walnuts, vanilla custard

1,2,3,6 **2590,-**

NÁPOLYI PIZZÁK - NEOPOLITAN PIZZAS

Négysajtos - *Quattro Formaggi* **3890,-**

Paradicsomszós, mozzarella sajt, gorgonzola sajt, ementáli sajt, parmezán sajt, bazsalikom, paradicsom, olíva olaj

Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, ementali, parmesan, basil, tomato, olive oil

Hawaii pizza - *Hawaiian* **3990,-**

Paradicsomszós, mozzarella sajt, prosciutto sonka, ananász, bazsalikom, paradicsom, olíva olaj

Tomato sauce, mozzarella, prosciutto ham, pineapple, basil, tomato, olive oil

Sonkás-kukoricás - *Ham and corn* **3990,-**

Paradicsomszós, mozzarella sajt, prosciutto sonka, kukorica, bazsalikom, paradicsom, olíva olaj

Tomato sauce, mozzarella, prosciutto ham, ham, basil, tomato, olive oil

Magyaros - *Hungarish* **3990,-**

Csípős paradicsomszós, mozzarella sajt, gorgonzola sajt, csípős kolbász, lilahagyma, paradicsom, kápia paprika, olíva olaj

Spicy tomato sauce, mozzarella, gongonzola, spicy sausage, red onion, tomato, kapia paprika, olive oil

Lignum **3990,-**

Tejfölös alap, mozzarella sajt, gorgonzola sajt, ementáli sajt, bacon szalonna, prosciutto sonka, gomba, lilahagyma, olívaolaj

Sour cream, mozzarella, gongonzola, ementali, bacon, prosciutto ham, mushroom, red onion, olive oil

Extra feltét - *Extra topping* **300 - 600,-**

KÖRETEK - SIDES

Sült burgonya / <i>French fries</i>	1190,-
Burgonyapüré / <i>Mashed potatoes</i>	1190,-
Sült zöldség / <i>Roasted vegetables</i>	1390,-
Kevert saláta / <i>Mixed salad</i>	1490,-
Coleslaw / <i>Coleslaw</i>	990,-
Csemegeuborka / <i>Pickled cucumber</i>	990,-
Ketchup, majonéz / <i>Ketchup, mayonnaise</i>	400,-
Kenyér kosár / <i>Bread basket</i>	890,-
Kenyér szelet / <i>Bread slice</i>	200,-

ALLERGÉNEK - SUBSCRIPTION (contain)

1: laktóz / *lactose*

2: glutén / *gluten*

3: tojás / *egg*

4: gomba / *mushroom*

5: tengeri herkentyű / *fish*

6: magvak / *seeds*

7: zeller / *celery*

8: vegetáriánus / *vegetarian*

Egyéb allergiát / ételérzékenységet kérjük jelezze kollégáinknak!
Please report any other allergies/ food sensitivities to our colleagues!

Ételeink frissen készülnek, ezért türelmüket köszönjük!

A számla végösszege után 12% szervizdíjat számolunk fel annak reményében, hogy elégedetten távoznak az éttermünkből.

12% service charge will be added to the final bill, in the hope of you leave our restaurant feeling satisfied.

Séf / chef : Durbák Norbert

és csapata:

Koromházi Tamás, Rontó Dzsesszika

Jó étvágyat kívánunk!

Enjoy your meal!



ITALLAP – DRINKS

ÜDÍTŐK - *SOFT DRINKS*

Házi jegestea - *Homemade ice tea* 0,5L 1190.-

Házi szörpök - *Homemade syrup* 0,5L 1190.-

Házi limonádé - *Homemade lemonade* 0,5L 1190.-

Coca-Cola termékek – *Coca-Cola products* 0,25L 890.-
(Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta Narancs, Sprite Zero, Kinley Tonic-Citromfű, Kinley Gyömbér-Rozmaring, Kinley Pink Aromatic Berry)

NaturAqua ásványvíz – szénsavmentes, szénsavas – 0,33L 740.-
NaturAqua mineral water – still, sparkling – 0,33L

Cappy gyümölcslevek és nektárok - *Cappy juices and nectars* 0,25L 990.-
Alma, Narancs, Ananász, Őszibarack, Eper, Grapefruit
Apple, Orange, Pineapple, Peach, Strawberry, Grapefruit

Römerquelle ásványvíz – szénsavmentes, szénsavas – 0,75L 1440.-
Römerquelle mineral water – still, sparkling – 0,75L

ALKOHOLMENTES KOKTÉLOK - *NON ALCOHOLIC COCKTAILS*

Bora Bora (2 cl gránátalma szirup, gyömbér, ananászlé, lime)
Bora Bora (2 cl grenadine syrup, ginger, pineapple juice, lime) 2340.-

Virgin Mojito (2 cl cukorszirup, menta, lime, szóda)
Virgin Mojito (2 cl sugar syrup, mint, lime, soda) 1390.-

Virgin Gin&Tonic (4 cl Knut Hansen, Kinley Tonic, lime)
Virgin Gin&Tonic (4 cl Knut Hansen, Kinley Tonic, lime) 2840.-

KOKTÉLOK - COCKTAILS

Mojito (4 cl Bacardi Carta Blanca rum, 2 cl cukorszirup, menta, lime, szóda) <i>Mojito (4 cl Bacardi Carta Blanca rum, 2 cl cukorszirup, menta, lime, szóda)</i>	2890.-
Aperol Spritz (8 cl Aperol, Prosecco, szóda) <i>Aperol Spritz (8 cl Aperol, Prosecco, soda)</i>	2940.-
Piña Colada (4cl Bacardi Carta Blanca rum, kókusz szirup, Cappy ananászlé, tejszín) <i>Piña Colada (4cl Bacardi Carta Blanca rum, coconut syrup, Cappy pineapple juice, cream)</i>	3390.-
Negroni (4 cl Bombay gin, 4 cl Campari, 4 cl Martini Rosso, narancs) <i>Negroni (4 cl Bombay gin, 4 cl Campari, 4 cl Martini Rosso, orange)</i>	3990.-
Hugo (2 dl Prosecco, lime, menta, bodza szörp, szóda) <i>Hugo (2 dl Prosecco, lime, mint, elderberry syrup, soda)</i>	2240.-
Tequila Sunrise (4 cl Olmeca tequila, 2 cl gránátalma szirup, Cappy Narancslé) <i>Tequila Sunrise (4 cl Olmeca tequila, 2 cl grenadine syrup, Cappy orange juice)</i>	2990.-
Long Island Iced Tea (2 cl Triple Sec, 2 cl Finlandia vodka, 2 cl Bombay gin, 2 cl Bacardi Carta Blanca rum, 2 cl Olmeca tequila, Coca-Cola) <i>Long Island Iced Tea (2 cl Triple Sec, 2 cl Finlandia vodka, 2 cl Bombay gin, 2 cl Bacardi Carta Blanca rum, 2 cl El Jimador tequila, Coca-Cola)</i>	4690.-
Martini Fiero & Kinley Tonic (1 dl Martini Fiero, Kinley Tonic, narancs) <i>Tonic Fiero (1 dl Martini Fiero, Kinley Tonic, orange)</i>	2690.-
Bacardi & Coke (4 cl Bacardi Carta Blanca rum, lime, Coca-Cola)	2690.-
Finlandia Botanical Wildberry & Kinley Aromatic (4 cl Finlandia Botanical Wildberry, Kinley Pink Aromatic Berry)	2690.-

GIN & TONIC

Bombay Gin&Tonic (4 cl Bombay gin, Kinley Tonic, citrom)
Bombay Gin&Tonic (4 cl Bombay gin, Kinley Tonic, lemon) **2790.-**

Malfy Gin&Tonic (4 cl Malfy Rosa gin, Kinley Tonic, narancs)
Malfy Gin&Tonic (4 cl Malfy Rosa gin, Kinley Tonic, orange) **2990.-**

Hendrick's Gin&Tonic (4 cl Hendrick's gin, Kinley Tonic, uborka, citrombors)
Hendrick's Gin&Tonic (4 cl Hendrick's gin, Kinley Tonic, cucumber, lemon pepper) **3890.-**

Öreg Gin&Tonic (4 cl Öreg dry gin, Kinley Tonic, lime)
Öreg Gin&Tonic (4 cl Öreg dry gin, Kinley Tonic, lime) **3990.-**

RUM

2 cl / 4 cl

Bacardi Carta Blanca **790.- / 1440.-**

Bacardi Spiced Gold **790.- / 1440.-**

Diplomatico Exclusiva **1490.- / 2840.-**

Diplomatico de Familia **1790.- / 3440.-**

Plantation XO **1790.- / 3440.-**

A.H. Riise Non Plus Ultra Black Edition **3290.- / 6490.-**

GIN

2 cl / 4 cl

Bombay Sapphire **790.- / 1440.-**

Malfy Rosa **990.- / 1940.-**

Hendrick's **1390.- / 2640.-**

Öreg Dry **1440.- / 2740.-**

WHISKEY

2 cl / 4 cl

Jack Daniel's	840.- / 1540.-
Buffalo Trace Bourbon	1090.- / 2090.-
Jameson	940.- / 1740.-
Jameson Black Barrel	1540.- / 2990.-
Teeling Single Grain	1440.- / 2740.-
Laphroaig 10YO	1640.- / 3140.-

PANYOLAI PÁLINKA

2 cl / 4 cl

Birsalma - <i>Quince</i>	1290.- / 2440.-
Kajszibarack - <i>Apricot</i>	1440.- / 2790.-
Szatmári szilva - <i>Plum</i>	1240.- / 2340.-
Vilmoskörte - <i>Vilmos pear</i>	1240.- / 2340.-
Szabolcsi alma - <i>Apple from Szabolcs</i>	1240.- / 2340.-
Fürtös meggy - <i>Sour cherry</i>	1290.- / 2440.-
Fekete cseresznye - <i>Cherry</i>	1290.- / 2440.-
Irsai Olivér szőlő - <i>Grape</i>	1240.- / 2340.-
Meggy-Málna remix - <i>Cherry-Raspberry remix</i>	1490.- / 2840.-

LIKÓRÖK - LIQUERS

2 cl / 4 cl

The King's Ginger 1290.- / 2440.-

Unicum Riserva 1290.- / 2440.-

Unicum 840.- / 1590.-

Unicum Szilva - *Unicum Plum* 840.- / 1590.-

Unicum Barista 840.- / 1590.-

Jägermeister 840.- / 1590.-

Baileys 840.- / 1590.-

TEQUILA

2 cl / 4 cl

Olmecca Gold 890.- / 1690.-

Olmecca Blanco 890.- / 1690.-

VODKA

2 cl / 4 cl

Finlandia 640.- / 1190.-

Finlandia Botanical Wildberry&Rose 690.- / 1290.-

Absolut 690.- / 1290.-

Grey Goose 1140.- / 2190.-

COGNAC, BRANDY

2 cl / 4 cl

Metaxa 5* 790.- / 1490.-

Hennessy VS 1040.- / 1990.-

Rémy Martin VSOP 1440.- / 2790.-

REGIONÁLIS BOROK - REGIONAL WINES

1 dl / üveg (bottle)

Tokaji Borvidék

Szent Benedek Pincészet Fruska 2021 590.- / 4390.-
Száraz fehérbor - dry white wine

Szent Benedek Pincészet Tokaji Furmint 2008 1090.- / 8190.-
Száraz fehérbor - dry white wine

Szent Benedek Pincészet Remete 2015 1390.- / 6890.-
Édes késői szüretelésű fehérbor - sweet late harvest white wine

Bükkü Borvidék

Gallay Pincészet Bistronauta Blanc 2022 690.- / 5090.-
Száraz fehérbor - dry white wine

Hajdú Roland Pincészet Olaszrizling 2023 790.- / 5890.-
Száraz fehérbor - dry white wine

Hajdú Roland Pincészet Chardonnay Superior 2021 1090.- / 8190.-
Száraz fehérbor - dry white wine

Gallay Pincészet Zweigelt 2020 1290.- / 9490.-
Száraz vörösbor - dry red wine

Egri Borvidék

Bolyki Pincészet Indián Nyár 2021 690.- / 5090.-
Száraz vörösbor - dry red wine

Gál Tibor Pincészet Egri Bikavér Superior 2020 990.- / 7390.-
Száraz vörösbor - dry red wine

SÖRÖK - BEER

Floris meggyes sör - csapolt 0,25 L / 0,4 L
Floris sour cherry - draft beer 1190.- / 1890.-

Pilsner Urquell - csapolt 0,3 L / 0,5 L
Pilsner Urquell - draft beer 990.- / 1490.-

Peroni Nastro Azzurro - csapolt 0,3 L / 0,5L
Peroni Nastro Azzurro - draft beer 1040.- / 1590.-

Dreher Gold / Hidegkomlós / Bak / Alkoholmentes (0,5L)
Dreher Gold / Dry Hop / Dark / Non-alcoholic (0,5L) 1190.-

Pilsner Urquell (0,33L) 1090.-

Dreher citrom alkoholmentes / *Dreher lemon non-alcoholic (0,33L)* 890.-

KÁVÉK - COFFEES

Espresso / Ristretto 740.-

Dupla espresso - *Double espresso* 990.-

Hosszú kávé - *Long coffee* 790.-

Cappuccino 990.-

Cortado	890.-
Flat white	1240.-
Melange	1090.-
Caffé Latte	1190.-
Ír kávé - <i>Irish coffee</i>	2690.-

Kávéinkat választhatják növényi tejjel/koffeinmentesen **150 Ft** felár ellenében.
*Our coffees can be chosen with plant-based milk/caffeine-free for an additional
150 HUF charge.*

FORRÓ ITALOK - *HOT DRINKS*

Zöld tea - <i>Green Tea</i>	890.-
Fekete tea - <i>Black Tea</i>	890.-
Fehér tea - <i>White Tea</i>	990.-
Erdei gyümölcs tea - <i>Forest Fruit Tea</i>	890.-
Piros bogyós tea - <i>Red Berry Tea</i>	890.-
Vérnarancs tea - <i>Blood Orange Tea</i>	890.-
Gyömbéres-citromfűves tea - <i>Ginger Lemongrass Tea</i>	890.-

Áraink forintban értendők és az ÁFÁ-t tartalmazzák.
A számla végösszege után 12% szervízdíjat számolunk fel annak reményében, hogy
elégedetten távoznak az éttermünkből.

*Our prices are in HUF and include VAT.
12% service charge will be added to the final bill, in the hope of you leave our
restaurant feeling satisfied.*