

LOKAL47

Lokal tál 3.800.-

- termelői válogatás környékbeli termelőinktől -

Leves

Paszternák leves, körte, dió, sós citrom 2.700.-

Sáfrányos fácánleves, fácán batyu 2.900.-

Small Plate

-Kisebb adagok a közös étkezés és a megosztás élményéhez-

Égetett káposzta, zellerhab, zöld dió 3.200.-

Oliver F 2022 - Natural - 1 dl 1300.-

Sült sütőtök, gesztenye, fehérboros vajsósz, pirított tökmag 3.200.-

Parapli 2020 - Selection - 1 dl 1300.-

Céklák, Héthatár kecskesajt, sült élesztő 3.400.-

Analog 2023 - Natural - 1 dl 1300.-

Harcsafilé, cukkinispagetti, kapor 4.300.-

Kelet 2021 - Holistic - 1 dl 2000.-

Mangalica tokány, róka gomba 4.200.-

Metamorph 2021 - Holistic - 1 dl 2000.-

Báránlapocka, körte, túrófánk 4.800.-

Liquid Sundowner 2021 - Natural - 1 dl 1900.-

Rántott bivalymáj, őszi saláta, zöld majonéz 3.900.-

Kosmo 2020 - Natural - 1300.-

Angus marha fartő, céklák, mángold 4.800.-

Kékfrankos 2019 - Natur - 1500.-

Saláta & savanyúság 1.800.-

Házi kenyér 1.200.-

Allergénekről vagy speciális étrend esetén érdeklődjön kollégánknál. Minden esetben szívesen segítünk a választásban.

Éttermünk 14% szervízdíjjal dolgozik, mely a számla végösszegéhez adódik hozzá.



Desszert

Aranygaluska, madártej, körtelekvár 2.800.-


Liquid Sunshine 2021 - Natural 1 dl - 1700.-

Ordagombóc, málna 2.700.-

Siller 2023 - Natural 1 dl - 1100.-

4 fogásos Séfajánlat 13.400.-

Ha séfajánlatunk mellett teszed le a voksod, séfünk hív meg az első italodra (a séfmenüben rendelhető italválasztékkal kapcsolatban kollégáink szívesen segítenek)



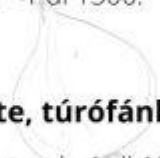
Paszternák leves, sós citrom, dió, pecorino

Égetett káposzta, zellerhab, zöld dió

Oliver F 2022 - Natural - 1 dl 1300.-

Báránlapocka, körte, túrófánk

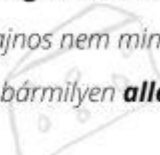
Liquid Sundowner 2021 - Natural - 1 dl 1900.-



Ordagombóc, málna


Siller 2023 - Natural 1 dl - 1100.-

-Séfajánlatunkat mindig a számunkra kedves ételekből állítjuk össze, de amennyiben **vegetáriánus étrendet** követsz és jelzed, szívesen változtatunk az összeállításon. Az intoleranciákat viszont sajnos nem mindig tudjuk kezelni ebben az esetben, ellenben kollégáink szívesen segítenek választani az étlapról bármilyen **allergia vagy intolerancia** esetén -



Éttermünk 14% szervízdíjjal dolgozik, mely a számla végösszegéhez adódik hozzá.

Aktuális Ital- és Étlapunk Termelői és Beszállítóit a következő oldalon találod. Termelőink 90%-a Somogy és Zala megyében található. Amennyiben Te is szívesen vásárolnál tőlük, kollégáink szívesen segítenek az elérhetőségükkel kapcsolatban.



Aktuális Ital- és Étlapunk Termelői és Beszállítói

Kristinus Borbirtok - Kéthely - **Borecet, biodinamikus bor, must, verjus, szőlő, kerti zöldek, fűszernövények és virágok, bio burgonya és cékla**

Elixbeer Sörfőzde - Gyula - **Bio sör**

Monyo Sörfőzde - Budapest - **Kristinus x Monyo sörök**

A dombon túl - Szentkozmadombja - **Teafüvek**

Fűből Fából - Galambok - **Teafüvek**

Töviskert - Gutorfölde - **Bio gyümölcsökből készült gyümölcslevek**

Kelemen Kenyere - Rezi - **Kovászos kenyér, kalács**

BIOM - Pécs - **Bio liszt**

A saját kertünk / saját termékeink - Nagykanizsa - **Szörpök, lekvárok, zöldségkrémek, pecorino, savanyúságok, almalé, paradicsom, paprika, padlizsán, chili, zöld dió**

Galambosné Kovács Lilla - Pogányszentpéter - **Kapor, fokhagyma, petrezselyem, hagyma, sárgarépa,**

dió, málna, burgonya, kovászos uborka, cékla, paszternák

Magasdi-Bolf Judit - Kiskanizsa - **Saláták, csírák, cékla, zeller**

Pintér Kert - Gödre - **Mikrozöldek, cukkini, mángold**

Márton Gazda - Marcali - **Káposzta**

Benczes János - Belezna - **Kukorica**

Imréné Klári - Iharos - **Hagyma, burgonya, körte, füge, szilva**

Balaton Kertész - Böhönye - **Körte, szilva**

Kollár Levente - Balatonberény - **Sáfrány**

Bobo Vinegret - **Gyümölcsecetek**

Lukács Lóránt - Kaposvár - **Savanyított medvehagymatermés**

Litresits Gábor - Marcali - **Házi tojás**

Mézvadász - Nagykanizsa - **Méz, mézeskalács**

Várkapu Felvágottak - Balatonmáriafürdő - **Felvágottak**

Ságvári Felvágottak - Letenye - **Mangalica füstölt áru**

Míves Tejmanufaktúra - Eszteregnye - **Sajtok, túró, tejföl, camembert, mozzarella, orda**

Héthatár Kecsefarm - Magyarszerdahely - **Kecsesajt**

Boronkai Sajtmanufaktúra - Boronka - **Érlelt sajt**

Kéthely Kincse - Kéthely - **Tökmagolaj**

Óreglaki vadfeldolgozó - **Fácán, vadmalac**

Kapos Ternero - Bárdudvarnok - **Bárány**

Tarkarét Bivalytenyészet - Zalaköveskút - **Bio bivaly**

Hubertus - Kéthely / Balatonfenyves - **Angus marha**

Panarini - Szentgyörgyvár - **Tokhal**

Termelőink 90%-át Somogy és Zala megyében találod. Amennyiben Te is szívesen vásárolnál tőlük, kollégáink szívesen segítenek az elérhetőségükkel kapcsolatban.



LOKAL47

Lokal plate 3,800.-

- a cold plate selection from our local producers -

Soups

Pastinak soup, pear, walnut, salty lemon 2,700.-

Pheasant consommé with saffron 2,900.-

Small Plate

- Smaller portions to enjoy tasting more and sharing more-



Burnt cabbage, celery foam, green walnut 3,200.-

Oliver F 2022 - Natural - 1 dl 1300.-

Baked pumpkin, chestnut, pumpkin seed 3,200.-

Parapli 2020 - Selection - 1 dl 1300.-

Beetroots, goat cheese cream, baked yeast 3,400.-

Analog 2023 - Natural - 1 dl 1300.-

Catfish filet, zucchini, dill 4,300.-

Kelet 2021 - Holistic - 1 dl 2000.-

Mangalica pork ragout, chanterelles, cucumber 4.200.-

Metamorph 2021 - Holistic - 1 dl 2000.-

Lamb shoulder, pears, salty donut 4,800.-

Liquid Sundowner 2021 - Natural - 1 dl 1900.-



Fried buffalo liver, garden salad, green mayo 3,900.-

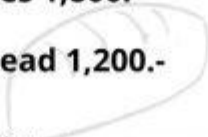
Kosmo 2020 - Natural - 1 dl 1300.-

Angus rump steak, beetroots, mangold 4,800.-

Kékfrankos 2019 - Natural - 1500.-

Salad & pickles 1,800.-

Homemade bread 1,200.-



Ask our colleagues about allergens or in case of special diets. In any case, we are happy to help you choose.

Our restaurant works with a 14% service charge, which is added to the total amount of the bill.



Dessert

Pavlova with late summer fruits 2,800.-


Pinot Noir 2021 - Natural 1 dl - 1300.-

Fig mille feuille with fig jam 2,800.-

Liquid Sunshine 2021 - Natural 1 dl - 1700.-

4-course Chef's offer 13,500.-

If you decide to choose our chef's offer, we invite you for a drink



Pastinak soup, pear, walnut, salty lemon

Burnt cabbage, celery foam, green walnut


Oliver F - Natural - 1 dl 1300.-

Lamb shoulder, pears, salty donut

Liquid Sundowner - Natural - 1 dl 1900.-

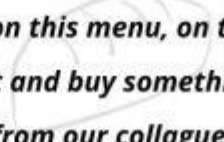
Fig mille feuille with fig jam

Liquid Sunshine 2021 - Natural 1 dl - 1700.-




*We always put together our chef offer from the courses we like the most, but if you eat **vegetarian** and you tell us, we can make some changes for you. On the other hand in case of this chef menu we can not always handle the **intolerances and allergies**. In this case our colleagues are happy to help you to choose from our normal menu.*

Our restaurant works with a 14% service charge, which is added to the total amount of the bill.



You can find the farmers, we worked together on this menu, on the next page. The 90% of our farmers are within 70 kms, so if you want to visit and buy something from them, do not hesitate to ask information from our colleagues.





Farmers we worked with on this menu

Kristinus Borbirtok - Kéthely - **Vinegar, biodynamic wine, must, verjus, garden greens, herbs & flowers, grapes, bio potatoes and beetroots**

Elixbeer Brewery - Gyula - **Organic beer**

Monyo Brewery - Budapest - **Kristinus x Monyo beers**

A Dombon túl - Szentkozmadombja - **Tea herbs**

Fűből Fából - Galambok - **Tea herbs**

Töviskert - Gutorföldre - **Fruit juices made from organic fruits**

Kelemen Bread - Rezi - **Sourdough bread**

BIOM - Pécs - **Organic flour**

Our own garden / our own products - Nagykanizsa - **Syrups, jams, vegetable creams, pecorino, pickles, apple juice, fermented berries, tomato, eggplant, kapia pepper, chili, green walnut**

Galambosné Kovács Lilla - Pogányszentpéter - **Dill, garlic, parsley, onions, carrots, walnuts, raspberries, potatoes, cucumber, beetroot, pastinak**

Judit Magasdi-Bolf - Kiskanizsa - **Salads, sprouts, beetroot, celery**

Pintér Farm - Gödre - **Microgreens, zucchini, mangold**

Levente Kollár - Balatonberény - **Saffron**

Kiss Márton - Marcali - **Cabbage**

Balaton Kertész - Böhönye - **Plum, pears**

Benczes János - Belezna - **Corn**

Klári Szabóné - Iharos - **Plum, fig, pear, onion**

Ayla's Garden - **Plum vinegar**

Bobo Vinegret - **Fruit vinegar**

Litresits Gábor - Marcali - **Farm eggs**

Mézvadász - Nagykanizsa - **Honey, gingerbread**

Várkapu - Balatonmárfürdő - **Cold cuts**

Ságvári Mangalica - Letenye - **Mangalica smoked goods**

Míves Tejmanufaktúra - Eszteregnye - **Cheeses, cottage cheese, sour cream, camembert, mozzarella**

Héhattar Goatfarm - Magyarszerdahely - **Goat cheese**

Boronkai Cheese Factory - Boronka - **Aged cheese**

Kéthely Kincse - Kéthely - **Pumpkin oil**

Hubertus - Kéthely / Balatonfenyves - **Angus beef**

Öreglak - **Pheasant, wild boar**

Tarkerét Buffalo Farm - Zalaköveskút - **Bio buffalo**

Kapos Ternero - Bárdudvarnok - **Lamb**

Panarini - Szentgyörgyvár - **Sturgeon**

You can find 90% of our producers in Somogy and Zala counties. If you would also like to buy from them, our colleagues will be happy to help you with their contact details.

