



Kedves Vendégeink!

A LUMEN étterem egyedülálló gasztronómiai élményt kínál, ahol a hagyományos magyar és a nemzetközi konyha találkozik.

Konyhánk helyi és környékbeli alapanyagokra támaszkodva a fenntartható és etikus beszerzés elvét követve korszerű konyhatechnológiával, gondos odafigyeléssel készíti ételeit.

Gyűjtő Ádám séfünk és csapata a LUMEN étteremben egyedülálló kulináris utazássá varázsolja az étkezést, ahol minden tányér mögött egy történet, egy szenvedély és elkötelezettség jelenik meg az ételek iránt.

Étlapunkat lapozgatva, az első oldalon szezonális ajánlatunk található, melyet az állandóan étlapon szereplő közkedvelt ételeink követnek.

Kívánjuk, hogy a nálunk töltött idő, az elfogyasztott fogások maradandó érzéseket, és élményeket nyújtssanak vendégeinknek.

Dear Guests,

Welcome to the LUMEN Restaurant, where a unique gastronomic experience awaits, blending traditional Hungarian cuisine with international flavours.

Our kitchen relies on local and regional ingredients, adhering to the principles of sustainable and ethical sourcing while employing modern culinary techniques with meticulous care.

Chef Ádám Gyűjtő and his team transform dining at LUMEN into a unique culinary journey, where every dish tells a story of passion and dedication to the art of cooking.

As you browse our menu, you will find our seasonal recommendations on the first page, followed by our beloved signature dishes.

We hope that your time with us and the dishes you enjoy will leave lasting memories and meaningful experiences.



ELŐÉTEL - APPETIZER

Házilag pácolt lazac (5, 8)

kaviár, dióolaj, füst

2 990,-

Home marinated salmon - caviar, walnut oil, smoke

Lumen hideg válogatás (1, 2)

házi sonka, szarvas kolbász, sajtok, „kencék”, kovászos kenyér

3 240,-

Lumen cold selection – homemade ham, venison sausage, selection of cheese, creams, sourdough bread

LEVES - SOUP

Marhahús leves (1, 4, 13)

grízgombóc, pácolt tojás

2 890,-

Beef consommé – semolina dumpling, marinated egg

Jó kai bableves (1, 2, 4, 13)

füstölt csülök, kolbászmorzsa, csipetke, tejföl

3 190,-

Bean soup in 'Jókai' style - smoked pork trotter, sausage crumbs, nipped pasta, sour cream

Zöldborsó krémleves (2)

kecskesajt, parmezán sajt, áfonya

2 740,-

Pea cream soup - goat cheese, parmesan, blueberry



FŐÉTEL - MAIN COURSE

Csirkemell suprême (2, 6, 8) **4 390,-**
fondant burgonya, szilvás saláta

Chicken supreme – fondant potato, plum flavoured salad

A HÁZ rántott húsa (1, 2, 4, 9) **6 240,-**
borjú bécsi, újhagymás burgonyasaláta, házi áfonyalekvár

Schnitzel of the house – breaded veal in Vienna style, spring onion flavoured potato salad, homemade blueberry jam

Kacsamell (2) **3 950,-**
vargánya gombás rizottó, savanyított zöldségek, zöldalma

Duck breast – porcini flavoured risotto, pickled vegetables, green apple

Szűzpecsenye (1, 2, 4) **4 940,-**
túrónudli, vargánya gomba, shimeji gomba, újhagyma

Tenderloin – cottage cheese noodles, porcini, white beech mushroom, spring onion

Kacsamájjal töltött ravioli (1, 2, 4, 6, 8) **4 790,-**
áfonya, parmezánkrém, pirított dió

Ravioli with duck liver filling – blueberry, parmesan cream, roasted nut

LUMEN Angus burger (1, 2, 4, 9, 10) **4 150,-**
savanyú uborka, majonéz, cheddar sajt, mozzarella sajt

Angus burger in Lumen style – pickles, mayonnaise, cheddar, mozzarella

Szivárványos pisztráng egészben sütvé (2, 5) **5 450,-**
feta sajt, céklás sült zöldségek

Rainbow trout roasted whole – feta cheese, beetroot flavoured roasted vegetables

Rakott burgonya (2, 4) **3 490,-**
savanyított tojás, cukkini

Potato casserole – pickled egg, zucchini

Sertéspofa paprikás (1, 2, 4) **3 690,-**
galuska, kaporhab

Pork cheek stew with sour cream – noodles, dill mousse

Vaddisznópofa (–) **ÍZEK VIADALA VERSENY ARANYÉRMES ÉTELE** **7 490,-**
kukoricagancsa, noszvaji szalonna, pácolt gomba, savanyított szilva

Wild boar cheeks **THE GOLD MEDAL DISH OF THE CONTEST OF TASTE COMPETITION**
corn polenta, bacon from Noszvaj, marinated mushroom, pickled plum

Angus steak 250 g (2) **9 990,-**
rakott burgonya, cheddar szósz

Angus steak 250 g – potato casserole, cheddar sauce



DESSZERT - DESSERT

LUMEN Rákóczi túrósa (1, 2, 4)

száritott málna

2 780,-

'Rákóczi' cottage cheese cake in Lumen style – dried raspberry

Kedvesem (2, 4, 6, 8) **"HEVESI ÍZLELŐ" MINŐSÍTETT TÁJÉTEL**

a ropogós édes csoda

2 850,-

'My dear' 'TASTE OF HEVES' CERTIFIED REGIONAL SPECIALITY

a crispy sweet delight

Csokoládés mille-feuille (1, 2, 4, 6)

mandula, száritott málna

2 850,-

Chocolate mille-feuille – almond, dried raspberry

GYEREKEKNEK - FOR KIDS

*10 éves korig (max. 120 cm) ajánlott
recommended up to 10 years of age (max. 120 cm high)*

Marhahús leves (1, 4, 13)

házi tészta

2 000,-

Beef consommé – homemade pasta

Sajttal, sonkával töltött csirke (1, 2, 4)

sült burgonya, házi ketchup

2 540,-

Breaded chicken breast with ham and cheese filling - French fries, homemade ketchup

Sajtos tejfölös nudli (1, 2, 4)

Cheese and sour cream flavoured potato noodles

2 240,-



KIEGÉSZÍTŐ - PICKLES

Kosár kovászos kenyér ⁽¹⁾ A basket of sourdough bread	790,-
Friss kevert saláta házi öntettel ⁽²⁾ Fresh mixed salad with homemade dressing	1 790,-
Kovászos uborka ⁽¹⁾ Pickled cucumber	950,-
Csalamádé (-) Homemade mixed salad	950,-
Csomagolás - elvitel Takeaway	250,-

Áraink forintban értendők és az ÁFA-t tartalmazzák.

Szeretnénk jelezni, hogy a feltüntetett árakra 12% szervízdíjat számolunk fel!

Our prices are given in HUF. Includes VAT.

Please note that we charge a 12% service charge.



ALLERGÉNEK - ALLERGENS

1. **Glutén** - Gluten
2. **Tej** és az abból készült termékek; - Milk
3. **Rákfélék** és a belőlük készült termékek; - Crab
4. **Tojás** és a belőle készült termékek; - Eggs
5. **Hal** és a belőle készült termékek; - Fish
6. **Földimogyoró** és a belőle készült termékek; - Peanuts
7. **Szójabab** és a belőle készült termékek; - Soy-bean
8. **Diófélék**; - Walnut
9. **Mustár** és a belőle készült termékek; - Mustard
10. **Szezám** és a belőle készült termékek; - Sesame
11. **Csillagfürt** és a belőle készült termékek; - Lupine
12. **Puhatestűek** és a belőlük készült termékek; - Mollusk
13. **Zeller** és a belőle készült termékek; - Celery
14. **Kén-dioxid** és az SO₂-ben kifejezett szulfitek - Sulfur-dioxide and sulfites expressed as SO₂