



design. luxury. harmony



AKTUÁLIS AJÁNLATUNK

OUR CURRENT OFFERS – UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

SÜTÖTÖK-KRÉMLEVES 3.690

pirított tökmagos kecskesajt bonbon, tökmagolaj

PUMPKIN CREAM SOUP | KÜRBISCREMESUPPE

goat cheese bonbon with toasted pumpkin seeds, pumpkin seed oil

Ziegenkäse-Bonbon mit gerösteten Kürbiskernen, Kürbiskernöl

ÉRLELT LÁGY KECSKESAJT 6.490

édesburgonyapüré, szilva chutney, friss zöldek

AGED SOFT GOAT CHEESE | GEREIFTER WEICHZIEGENKÄSE

sweet potato purée, plum chutney, fresh greens

Süßkartoffelpüree, Pflaumen-Chutney, frische Kräuter

Borajánlatunk: **Légli Chardonnay 2023 Balatonboglár** 1.800 / dl

BŐRÉN SÜLT LAZACFILÉ 8.490

beurre blanc mártás, burgonya gratin, paszternákpüré, céklachips

SALMON FILLET SEARED ON THE SKIN | LACHSFILET AUF DER HAUT GEBRATEN

beurre blanc sauce, potato gratin, parsnip purée, beetroot chips

Beurre-Blanc-Sauce, Kartoffelgratin, Pastinakenpüree, Rote-Bete-Chips

Borajánlatunk: **Váli Kéknyelű 2024 Badacsony** 1.800 / dl

HÁZI GNOCCHI 6.580

parmezánvelouté, bimi brokkoli, diós-pisztáciás sült csirkemell

HOMEMADE GNOCCHI | HAUSGEMACHTE GNOCCHI

parmesan velouté, bimi broccoli, walnut-pistachio roasted chicken breast

Parmesan-Velouté, Bimi-Brokkoli, Mit Walnuss und Pistazien gebratene Hähnchenbrust

ZSELICI SZARVASRAGU 7.690

erdei gombák, boróka, házi áfonyalekvár, burgonyafánk

ZSELIC VENISON STEW | HIRSCHRAGOUT AUS ZSELIC

wild mushrooms, juniper, homemade blueberry jam, potato fritters

Waldpilze, Wacholder, hausgemachte Heidelbeermarmelade, Kartoffelkrapfen

Borajánlatunk: **Jakab Syrah 2022 Badacsony** 2.600 / dl

ESZTERHÁZY MARHA POFA SZALVÉTAGOMBÓCCAL 7.850

Eszterházy-Style Braised Beef Cheek with bread dumpling

Eszterházy-Rindbacke mit Serviettenknödel

TÖKMAGOS-FEHÉRCSOKOLÁDÉ BROWNIE, TEJFÖLFAGYLALTTAL ÉS MANGÓ-PASSION COULIS-VAL 3.550

Pumpkin Seed & White Chocolate Brownie

with sour cream ice cream and mango-passionfruit coulis

Kürbiskern-Weißschokolade-Brownie mit Sauerrahm-Eis

und Mango-Passionsfrucht-Coulis

Borajánlatunk: **Feind Choice kései szüretelésű édes Zeus**

2018 Balatonfőkajár 3.600 / 0,6 dl



ELŐÉTELEK

STARTERS, VORSPEISEN



SÜLT PADLIZSÁNKRÉM MARINÁLT OLÍVABOGYÓVAL ÉS KOKTÉLPARADICSOMMAL 3.690

Baked aubergine cream with marinated olives and cherry tomato
Gebratene Auberginencreme mit marinierten Oliven und Cocktail-Tomaten

ANGUS MARHATATÁR 6.950

szarvasgombás fűszervaj, savanyított zöldségek, kovászos kenyér

ANGUS BEEF TARTARE | ANGUS-RINDERTATAR

truffle herb butter, pickled vegetables, sourdough bread
Trüffel-Kräuterbutter, eingelegtes Gemüse, Sauerteigbrot

MALA GARDEN ÍZELÍTŐ HÁZI LEPÉNNYEL 4.390

grillezett padlizsánkrém, lágy gorgonzolakrém – kakukkfűvel sült sütőtök,
mangalica tepertő-krém – savanyított gyöngyhagyma,
burratakrém – bazsalikomolajban marinált paradicsom

MALA GARDEN PLATE WITH HOMEMADE BREAD Grilled aubergine cream,
creamy gorgonzola spread – thyme-roasted pumpkin, mangalica crackling cream
– pickled pearl onions, burrata cream – tomatoes marinated in basil oil

REICHE MALA GARDEN KOSTPROBE MIT HAUSGEMACHTEM BROT

Gegrillte Auberginencreme, Cremiger Gorgonzola-Aufstrich – Mit Thymian
gerösteter Kürbis, Mangalica-Griebencreme – Eingelegte Perlenzwiebeln,
Burrata-Creme – In Basilikumöl marinierte Tomaten



LEVESEK

SOUPS, SUPPEN



THAI ZÖLDSÉGLEVES KÓKUSZTEJJELE 3.290

Thai vegetable soup with coconut milk / Thailändische Gemüsesuppe mit Kokosmilch

.....
Csirkével | with chicken | mit Hühnchen 3.950

Rákkal | with prawn | mit Garnelen 4.290

MEXIKÓI SAJTLEVES CSIRKÉVEL, PARADICSOMOS SALSÁVAL ÉS TORTILLÁVAL 3.990

Mexican cheese soup with chicken, tomato salsa and tortillas
Mexikanische Käsesuppe mit Hühnchen, Tomatensalsa und Tortillas

TYÚKHÚSLEVES LÚDGÉGETÉSZTÁVAL 2.990

Chicken soup with noodles / Hühnersuppe mit Nudeln

FALUSI TYÚKHÚSLEVES GAZDAGON 3.690

Rich traditional Hungarian chicken soup / Reichhaltige Hühnersuppe ländlicher Art



KELETI ÍZVILÁG

ORIENTAL FOODS – ORIENTALISCHE KÜCHE

ÖTFÜSZERES NARANCOS KACSAMELL 8.390

feketeszezámos pak choy, kókuszos sült rizs, szójas-gyömbér redukció

FIVE-SPICE ORANGE DUCK BREAST | ENTENBRUST MIT FÜNF-GEWÜRZ UND ORANGE

black sesame pak choy, coconut fried rice, soy-ginger reduction

Pak Choi mit Schwarzem Sesam, Kokos-Gebratenem Reis, Soja-Ingwer-Reduktion



THAI COBB SALÁTA 6.690

csirkemell tempura, friss zöldek, mézes-szójas shiitake gomba, friss koriander,
pácolt gyömbér, mangó, szójacsíra, kesudió, kéksajt, bacon chips

THAI COBB SALAD chicken breast tempura, fresh greens, honey and soy sauce
covered shiitake mushrooms, fresh coriander, marinated ginger, mango,
soybean sprouts, cashews, blue cheese, and bacon chips

THAILÄNDISCHER COBB-SALAT Hühnerbrust-Tempura, frisches Gemüse,
Shiitake-Pilze mit Honig und Soja, frischer Koriander, marinierter Ingwer,
Mango, Sojasprossen, Cashewnüsse, Blauschimmelkäse, Bacon-Chips

YAKI UDON 8.990

udon tészta, angus bélszín, kimchi, szója, lime, újhagyma, borsóhüvely,
zöldbab, füstölt szezámolaj

udon pasta, angus tenderloin, kimchi, soybeans, lime, shallot,
peapod, green beans, smoked sesame oil

Udon Nudeln, Angus Lendenfilet, Kimchi, Soja, Limette,
Frühlingszwiebel, Erbsenschoten, grüne Bohnen, geräuchertes Sesamöl

NASI GORENG – INDONÉZ ZÖLDSÉGES SÜLT RIZS, KORIANDERES UBORKASALÁTÁVAL 5.190

NASI GORENG – Indonesian fried rice with vegetables
and cucumber salad with coriander

NASI GORENG – gebratener Gemüserais nach indonesischer Art,
dazu Gurkensalat mit Koriander

.....
Csirkével | with chicken | mit Hühnchen 6.490

Belszínnel | with beef tenderloin | mit Lendenstreifen 8.690

Királyrákkal | with king prawns | mit Garnelen 7.990



THAI SÜLT TÉSZTA ZÖLDSÉGGEL 5.190

Thai noodles with vegetables | Thailändische gebratene Nudeln mit Gemüse

.....
Csirkével | with chicken | mit Hühnchen 6.490

Királyrákkal | with king prawns | mit Garnelen 7.990





FŐÉTELEK

MAIN DISHES - HAUPTSPEISEN



PARMEZÁNBUNDÁS CSIRKECSÍKOK

SALÁTÁVAL ÉS MÉZES MUSTÁRRAL 6.390

Chicken breast slices in parmesan coat with salad and honey mustard
Hühnchenstreifen im Parmesan-Mantel mit Salat und Honigsenf

KONFITÁLT KACSACOMB KÁPOSZTÁS BURGONYANUDLIVAL 7.290

Duck thigh confit, potato dumplings with cabbage
Konfitierte Entenkeule, Schupfnudeln mit Kohl



CIGÁNYPECSENYE FOKHAGYMÁVAL KONFITÁLT TARJÁBÓL, HÁZI FÜSZERES STEAKBURGONYÁVAL, SÜLT SZALONNÁVAL 6.490

Roasted pork cutlets with garlic and spiced steak potatoes with bacon
Zigeunerbraten aus Knoblauch konfitiertem Schweinenacken,
hausgemachte würtzige Steak Kartoffeln und gebratener Speck

ÓRIÁS RÁNTOTT SERTÉS SZELET 5.490

Giant breaded and fried pork scallop
Wiener Schnitzel vom Schwein

BURGONYAKÖNTÖSBE BÚJTATOTT CSIRKEMELL

SAJTTAL ÉS ESZTERHÁZY SONKÁVAL TÖLTVE 6.790

Chicken breast stuffed with cheese and Eszterházy ham, fried in potato coat
Hühnchenbrust im Kartoffelmantel gefüllt mit Käse
und Esterházy-Schinken

BÁRÁNYCSÜLÖK 8.290

erdei gombák, fehér zöldséges vajbab, guanciale, hagymaropogós

LAMB SHANK | LAMMHAXE

wild mushrooms, vegetable white beans, guanciale, crispy onions
Waldpilze, Weiße Bohnen mit Gemüse, Guanciale, Knusprige Zwiebeln

SPAGHETTI AL PESCE SAN MARZANO 7.850

San Marzano paradicsommártás, kapribogyó, sült lazac, tintahal, tigrisgarnéla

San Marzano tomato sauce, capers, salmon, squid, tiger prawns

San-Marzano-Tomatensauce, Kapern, Gebratener Lachs, Tintenfisch, Tiger-Garnelen

Kérésre fenti ételt elkészítjük:

Bio teljes kiőrlésű tönkölybúza tésztából, / Bio gluténmentes barnarizs tésztából: + 1.000 felár

Upon request, we are able to prepare the above dishes from:

Bio wholegrain spelt wheat pasta / Bio gluten-free brown rice pasta – extra HUF 1.000

Auf Anfrage können wir die oben erwähnten Gerichte zubereiten mit:

Bio Vollkorn Dinkelmehl Nudeln / Bio glutenfreiem Braunreis Nudeln – extra HUF 1.000



GRILLEZETT FOGASFILÉ 8.490

sütőtökrizottó, citrusos diós gremolata

GRILLED PIKE PERCH FILLET | GEGRILLTES ZANDERFILET

pumpkin risotto, citrus-walnut gremolata
Kürbisrisotto, Zitrus-Walnuss-Gremolata

AGLIO E MARE 8.790

fokhagymás olíva olajban sült bébi tintahal & királyrák kovászos kenyérrel

Grilled baby calamari & king prawns in garlic olive oil, with sourdough bread
Gegrillte Baby-Calamari & Riesengarnelen in Knoblauch-Olivenöl, mit Sauerteigbrot

ANGUS BÉLSZÍN STEAK (URUGUAY) / 225 gr 14.550

Angus tenderloin steak (Uruguay)
Angus Lendensteak (Uruguay)

Mártások Sauces | Saucen 1.650

Zöldbors Green pepper | Grüner Pfeffersoße

Whisky-BBQ

Szarvasgombás fűszervaj Truffle herb butter |Trüffel-Kräuterbutter 1.650



KÖRETEK, SAVANYÚSÁGOK

SIDE DISHES - BEILEIGEN, PICKLED SALADS - EINGELEGTES GEMÜSE

JÁZMINRIZS Jasmin rice | Jasminreis 1.590

HÁZI FÜSZERES STEAKBURGONYA 1.590

Spiced steak fried potatoes | Gewürzte Steak Kartoffeln

HASÁBBURGONYA French fries | Pommes Frites 1.590

BURGONYAPÜRÉ Mashed potatoes | Kartoffelpüree 1.590

SÜLT ÉDESBURGONYA HASÁB 2.190

Fried sweet potato | Süßkartoffel-Pommes

FRISS SALÁTA Fresh mixed salad | Frischer Salat 2.890

SÜLT ZÖLDSÉGEK Grilled vegetables | Grillgemüse 2.890

TEJFÖLÖS UBORKASALÁTA 1.590

Cucumber salad with sour cream | Gurkensalat mit Sauerrahm-Dressing

PARADICSOMSALÁTA Tomato salad | Tomatensalat 1.590

HÁZI VEGYES SAVANYÚSÁG 1.590

Homemade mixed pickles | Hausgemachtes Sauergemüse

Kérjük, ha van valamilyen ételallergiája, azt rendelés előtt jelezze a felszolgálónak!

Please contact the staff for allergen information.

Bei Vorliegen einer Nahrungsmittelallergie informieren Sie bitte unser Personal vor der Bestellung.





DESSZERTEK, SAJTOK

DESSERTS, CHEESE PLATE – DESSERT, KÄSEPLATTE

SÜLT DIÓS PALACSINTA KARAMELLIZÁLT

LÁGY VANÍLIAKRÉMMEL 3.450

Walnut crêpe with silky caramelised vanilla cream

Walnuss-Crêpe mit Zarter Karamellisierter Vanillecreme

BELGA CSOKOLÁDÉ SZUFLÉ VANÍLIA FAGYLALTTAL

ÉS ERDEI GYÜMÖLCSÖNTETTEL 3.790

Belgian chocolate soufflé with vanilla ice cream and forest fruit sauce

Belgisches Schokoladensouffle mit Vanille-Eiscreme und Waldfruchtsauce



MALA GARDEN KÉZMŰVES SAJTVÁLOGATÁS

HELYI TERMELŐKTŐL 4.390

Mala Garden cheese selection from local producers

Mala Garden Käsevariationen von örtlichen Herstellern



Kérjük, ha van valamilyen ételallergiája, azt rendelés előtt jelezze a felszolgálónak!

Please contact the staff for allergen information.

Bei Vorliegen einer Nahrungsmittelallergie informieren Sie bitte unser Personal vor der Bestellung.

A számla bontása kiemelt időszakban nem lehetséges, megértésüket köszönjük!

Please note that we are unable to split the bill, thank you for your understanding!

Bitte beachten Sie, dass wir während Stoßzeiten keine getrennten Rechnungen ausstellen können. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Elvitel és csomagolás esetén: 350 Ft/db számítunk fel.

Please notice that by ordering for take away or packaging we charge 350 HUF.

Bitte beachten Sie, dass wir für Speisen zum Mitnehmen oder Verpackungen 350 HUF pro Stück berechnen.

Az ÁFA-s számla igényét kérjük előre jelezze, utólag nem áll módunkban számlát kiállítani.

Please indicate in advance if you require a VAT invoice, as we are unable to issue invoices afterwards.

Bitte geben Sie Ihren Wunsch nach einer MwSt.-Rechnung im Voraus bekannt, da wir nachträglich keine Rechnungen ausstellen

Felhívjuk kedves vendégeink figyelmét, hogy a számla végösszege a feltüntetett árakon felül 14 %-os szervízdíjat tartalmaz. Felhívjuk kedves vendégeink figyelmét, hogy ételeinket nem áll módunkban kettétálalni, ill. fél adag rendelése esetén az ár 70%-át számítjuk fel! Áraink forintban értendők, és tartalmazzák az általános forgalmi adót!

Dear Customers, please note that we have an additional 14 % service charge. We are not able to split the meals. Please note, that by ordering a half-size meal, you are required to pay 70% of the original price. Our prices are in forints, and included the VAT.

Liebe Gäste, bitte beachten Sie, dass wir eine Servicegebühr von 14% zu der Rechnung hinzufügen.

Beachten Sie bitte auch, dass wir die Speisen nicht geteilt servieren können, und bei Bestellung von einer halben Portion wird 70% des Preises verrechnet. Unsere Preise sind in Forint angegeben, und enthalten die MwSt.



MALA
MOMENTS
FOR YOUR
SOUL