

# Mandragóra

## ELŐÉTEL | STARTER

Tyúkhúsleves, zöldségek, zöldborsó, cérnametélt (G) <i>Hen consommé, vegetables, green peas, vermicelli</i>	3500 Ft
Sütőtökrémleves, gránátalma, tökmag (L) <i>Pumpkin cream soup, pomegranate, pumpkin nut</i>	3500 Ft
Kacsamájpástétom, salotta, gyümölcs, saláta, briós (L, G) <i>Foie gras paté, shallot, fruit, salad, brioche</i>	4500 Ft
Vaddisznó terrine, gremolata, akácvirág, kenyér (G) <i>Wild boar terrine, gremolata, acica flower, bread</i>	3900 Ft
Antipasti válogatás 2 főre (L, G) <i>Antipasti selection for two</i>	7600 Ft

## FŐÉTEL | MAIN COURSE

Rántott csirke, burgonyapüré, saláta, padron aioli (L, G) <i>Breaded chicken, mashed potato, salad, padron aioli</i>	6400 Ft
Mangalicatarja "cigánypecsenye" (burgonya, szalonna, kápia) <i>Mangalitzka neck traditional style (potato, lardo, kapia pepper)</i>	7200 Ft
Kacsamell, zöldség pavé, körte, hajdina, pekándió <i>Duck breast, vegetable pavé, pear, buckwheat, pecan</i>	7800 Ft
Szarvas, nudli, szeder, gomba, tökmag (L, G) <i>Venison, noodles, blackberry, mushroom, pumpkin seed</i>	9500 Ft
Tokhal, csicsóka, brokkoli, fodroskel (L) <i>Sturgeon, Jerusalem artichoke, broccoli, kale</i>	8200 Ft
Sült karfiol, hummusz, gránátalma, koriadner (VEGÁN) <i>Roasted cauliflower, hummus, pomegranate, coriander</i>	6200 Ft

## DESSZERT | DESSERT

Madártej, sós karamell, magos grillázs, lime (L) <i>Floating island, salted caramel, nut brittle, lime</i>	3100 Ft
Yuzu, törökmogyoró, fehér csokoládé (L, G) <i>Yuzu, hazelnut, white chocolate</i>	3400 Ft
Mákos guba, vanília, citrusok (L, G) <i>Hungarian poppy seed bread pudding, vanilla, citrus mix</i>	3200 Ft
Sajttál, gyümölcs (L) <i>Cheese plate, fruit</i>	4500 Ft

A számla végösszegéhez 10% szervízdíjat számítunk fel.  
The bill will include an additional 10% service charge

## SÉF AJÁNLAT | CHEF OFFER

### ELŐÉTEL | STARTER

Paszternákrémleves, serrano, törökmogyoró, pesztó (L) 3600 Ft  
*Parsnip cream soup, serrano, hazelnut, pesto*

Sült ördögszekérgomba, dió, körte (L) 4200 Ft  
*Teriyaki pork belly, sweet potato, sesame seeds, coriander*

### FŐÉTEL | MAIN COURSE

Marhapofa, cékla, csicsóka, sárgarépa, menta (L) 7800 Ft  
*Beef cheek, beetroot, Jerusalem artichoke, carrot, mint*

Spagetti aglio e olio, garnéla (L, G) 7100 Ft  
*Spaghetti aglio e oilo, shrimps*

Érlelt ribeye steak, burgonyapüré, gomba (L) 12500 Ft  
*Aged ribeye steak, mashed potato, mushroom*

### DESSZERT | DESSERT

Mangó-maracuja rum baba, rumos kókusz (L, G) 3400 Ft  
*Mango-passion fruit rum baba, rum coconut*

(L) - tartalmaz laktózt / contains lactose

(G) - tartalmaz glutént / contains gluten

Hazánkban ritkán mondhatja el magáról egy étterem, hogy a család második generációja vezeti. Biztosak vagyunk benne, hogy a múltat, hagyományokat tiszteletben tartva lehet csak igazi értéket teremteni. Kezdetben klubszerűen működő helyből modern felfogású, folyamatosan megújuló, biztró jellegű étteremmé alakultunk át, miközben megtartottuk azt a közvetlen és barátságos hangulatot, ami különlegessé tesz minket a mai világban.

Hiszünk abban, hogy a vendéglátást csak szívvel-lélekkel érdemes csinálni!

Üdvözli Önt a Mandragóra Csapata,  
Párniczky Máté üzletvezető,  
Sipos András executive séf, Mersitz Ádám séf

*In Hungary, it is quite unique to have a restaurant led by the second generation of a family. We are convinced that only by being observant of the past and traditions can create real values. At the beginning, this place was a club which slowly turned into a modern, fine bistro style restaurant, without losing the intimate & friendly atmosphere that makes us special and rare nowadays.*

*We firmly believe that hospitality can only be provided by being passionate!*

Greetings from Mandragóra Team,  
Máté Párniczky manager,  
András Sipos executive chef, Ádám Mersitz head chef

Áraink tartalmazzák az Áfát.  
All prices are in HUF and include VAT.

