

„Sok földet bejártam, de mégis csak Nógrád tetszik legjobban:
hegyeivel, völgyeivel, egyenesre nőtt fáival; itt úgy látom, a füvek
zöldebbek, a virágok illata édesebb, mint bárhol másutt a világon.
Még a felhő is mintha rózsaszínbe öltözne, amikor átsuhan fölöttünk.”

*„I have been to many places, but still I like Nógrád the most: with its
mountains, valleys, trees growing straight; I see the grass greener here,
the flowers smell better than anywhere else in the world.
It is as if even the clouds wear pink when they swim over us.”*

Mikszáth Kálmán

ELŐÉTELEK STARTER

Kacsamáj terrine, som, bodzás tápióka, kalács	5.500 Ft
<i>Duck liver terrine, cornel gel, elderberry, tapioca pearls, toasted brioche</i>	

Vaddisznó rilette, szezámos uborka relish, pirítós	3.300 Ft
<i>Wild boar rilette, homemade sesame seed pickle relish, toast</i>	

LEVESEK SOUPS

Hagyományos Palócleves	3.400 Ft
Traditional “Palóc” Goulash soup	

Aranyló húsleves, gyöngytyúk, fácán és marhahús gazdagon, fűrjtojás, májgaluska	2.800 Ft
<i>Golden consommé with guinea fowl, pheasant and beef, quail egg, liver dumplings</i>	

Vargánya-gombakrémleves, érlelt sonka chips	3.000 Ft
<i>Porcini mushroom cream soup, ham chips</i>	

FŐÉTELEK MAIN COURSES

Juhtúrós sztrapacska, szalonna, újhagyma <i>Traditional potato dumplings with sheep's curd, crispy bacon and spring onion</i>	4.200 Ft
Garnélás udon tészta, lazac, cukkini, chili, lime <i>Shrimp udon noodles, salmon, zucchini, chili, lime</i>	7.900 Ft
Spárgás rizottó, rántott kecskesajt <i>Asparagus risotto, deep fried goat cheese</i>	6.900 Ft
Szürkeharcsa, gazdag gombavariációk, paprikás krémmártás, dödölle, tejfölhab <i>Catfish with mushroom variations, paprika cream sauce, potato dumplings, sour cream foam</i>	6.800 Ft
Csirkemell panko morzsában, burgonyapüré, tejfölös uborkasaláta <i>Chicken breast in panko crust, creamy mashed potatoes, cucumber salad with sour cream</i>	5.500 Ft
Préselt malaccsülök, káposztás burgonya, lila káposztakrém, jus <i>Pressed pork knuckle, cabbage potatoes, red cabbage cream</i>	6.200 Ft
Kacsamell, hagymás házi nudli, teriyaki szilva <i>Duck breast, homemade onion noodles, teriyaki plum sauce</i>	6.400 Ft
Konfitált vaddisznótarja, szezonális grill zöldségek, baconos coleslaw <i>Confit wild boar neck, grilled seasonal vegetables, bacon, coleslaw</i>	6.400 Ft
Báránylapocka, mentás zöldborsó krém, parázsburgonya, alma-zeller relish <i>Lamb shoulder, minted green pea purée, baby potatoes, apple-celery relish</i>	7.500 Ft
Angus hamburger fűszeres steak burgonyával <i>Angus burger with spiced fries</i>	5.800 Ft

FŐÉTELEK MAIN COURSES

Csirkemell supreme, karfiol, gratenburgonya, béarni mártás <i>Chicken supreme, cauliflower, gratin potatoes, béarnaise sauce</i>	6.300 Ft
Angus hátszín steak, hasselback burgonya, zöldbors mártás, zellerkrém <i>Angus sirloin steak, hasselback potatoes, green pepper sauce, celeriac cream</i>	14.900 Ft
Gyermek panko csirkemell, burgonyapüré <i>Crispy panko crusted chicken breast, creamy mashed potatoes for kids</i>	2.600 Ft

DESSZERTEK DESSERTS

Csokoládé soufflé, passiógyümölcs, csokimorzsa, házi málna sorbet <i>Chocolate souffle, passion fruit, chocolate crumble, homemade raspberry sorbet</i>	3.200 Ft
PILVAX Díjnyertes Desszert <i>PILVAX Award-Winning Dessert</i>	3.600 Ft
Sajttorta, karamellmorzsa, málnazselé, karamell ganache <i>Cheesecake with caramel crumble, raspberry jelly, caramel ganache</i>	3.200 Ft
Citrom mousse mentás epervelővel, eper granita <i>Lemon mousse with minted strawberry coulis and strawberry granita</i>	3.300 Ft

Áraink tartalmazzák az általános forgalmi adót és 15% felszolgálati díjat.
All rates are given in HUF, inclusive of VAT and 15% service charge.