

## LEVESEK

Soups | Minestre

<b>HÚSLEVES TÉPETT MARHANYAKKAL, TÉSztÁVAL ÉS ZÖLDSÉGEKKEL</b>	2990,-
Consommé with shredded neck of beef, noodles and vegetables	
Brodo con manzo sfilacciato, pasta e verdure	
<b>TÁRKONYOS BORJÚRAGU LEVES</b>	2990,-
Veal ragout soup with tarragon	
Minestra di vitello al dragoncello	
<b>MARCIPÁNOS EPERKRÉMLEVES MANDULÁS TÚRÓGOMBÓCCAL</b>	2990,-
Marzipan strawberry soup with almond cottage cheese dumplings	
Zuppa di fragole al marzapane con palline di fiocchi di latte alle mandorle	

## FŐÉTELEK

Main courses | Secondi

<b>FÚSZERES TEJFÖLBN PÁCOLT CSIRKEMELL RÁNTVA, BURGONYAPÜRÉVEL ÉS BALZSAMOS SALÁTÁVAL</b>	5990,-
Marinated and breaded chicken breast served with mashed potatoes and balsamic salad	
Petto di pollo marinato in panna acida alle spezie e fritto, servito con insalata al balsamico	
<b>TANYASI RÁNTOTT CSIRKECOMB RIZIBIZIVEL ÉS HÁZI CSALAMÁDÉVAL</b>	5990,-
Breaded leg of free-range chicken with rice and peas, with homemade mixed pickles	
Coscia di pollo ruspante impanata con riso ai piselli e con giardiniera	
<b>RÁNTOTT CSIRKEMÁJ PETREZSELYMES BURGONYÁVAL TEJFÖLÖS UBORKASALÁTÁVAL</b>	5990,-
Breaded chicken liver with parsley potatoes and cucumber salad with sour cream	
Fegatini di pollo con patate al prezzemolo e insalata di cetrioli alla panna acida	
<b>ÓRIÁS BÉCSI SZŰZPECSENYÉBŐL, BAJOR BURGONYASALÁTÁVAL</b>	7390,-
Wiener schnitzel (pork tenderloin) with Bavarian potato salad	
Cotoletta di maiale alla viennese con insalata di patate alla bavarese	
<b>CSIRKEMELL STEAK ERDEIGOMBA- PAPRIKÁSSAL ÉS TOJÁSOS GALUSKÁVAL</b>	6190,-
Chicken breast steak, with forrest mushroom paprikas and egg noodles	
Filetto di pollo, bulgur alle erbe con provolone, ravanelli marinati, purè di piselli alla menta	
<b>LAZAC STEAK FÚSZERES ÉDESBURGONYA KRÉMMEL, VAJBAN PIRÍTOTT TAVASZI ZÖLDSÉGEKKEL, SÜLT CITROMMAL</b>	9190,-
Salmon steak with spicy sweet potato cream, fried lemon, and buttered spring vegetables	
Trancio di salmone con crema di patate dolci, verdure saltate al burro e limone arrostito	
<b>FOKHAGYMÁS VAJBAN SÜLT GARNÉLA ASZALT PARADICSOMOS SPAGETTIVEL</b>	6990,-
Shrimp fried in garlic butter with sun-dried tomato spaghetti	
Gamberi fritti nel burro all'aglio con spaghetti ai pomodori secchi	

## GREEN EGG GREEN & STEAK

Big Green Egg dishes | Piatti al Big Green Egg

<b>FASZÉZEN SÜLT KACSAMELL, KÉKSAJTOS RUKKOLASALÁTA, MÁLNÁS DIJONI VINAIGRETTE, SZARVASGOMBÁS BURGONYAPÜRÉ</b>	8290,-
Charcoal-roasted duck breast with blue cheese arugula salad, raspberry Dijon vinaigrette and truffled mashed potato	
Petto d'anatra alla brace, insalata di rucola con formaggio blu, vinaigrette al lampone di Digione, purè di patate al tartufo	
<b>BACONBE GÖNGYÖLT ANGUS RUMP ÉRMÉK LECSÓVAL ÉS PIRÍTOTT PARÁZSBURGONYÁVAL</b>	8990,-
Bacon-wrapped Angus rump medallions with letcho amd toasted charcoal potato	
Medaglioni di scamone di Angus avvolte nel bacon, con formaggio cheddar e patate griglia con jalapeño	
<b>ANGUS STEAK (250 G)</b>	12990,-
Angus steak	
Filetto di Angus	

## KÖRETEK

Garnish | Contorni

<b>PÁROLT JÁZMINRIZS</b>	1250,-
Steamed jasmine rice	
Riso jasmine al vapore	
<b>CSÓNAKBURGONYA</b>	1250,-
Boat fries	
Patatine a barchetta	
<b>BURGONYAPÜRÉ</b>	1250,-
Mashed potatoes	
Purè di patate	
<b>ÉDESBURGONYA HASÁBOK</b>	2290,-
Sweet potato fries	
Patate dolci fritte	
<b>WOKBAN SÜLT ZÖLDSÉGEK</b>	2290,-
Wok-fried vegetables	
Verdure saltate in wok	

## SALÁTÁK

Salads and pickles | Insalate e sott'aceti

<b>KOVÁSZOS UBORKA</b> Fermented cucumber Cetrioli fermentati	1290,-
<b>HÁZI CSALAMÁDÉ</b> Homemade mixed pickles Sottaceti misti della casa	1290,-
<b>UBORKASALÁTA</b> Cucumber salad Insalata di cetrioli	1290,-
<b>PARADICSOMSALÁTA</b> Tomato salad Insalata di pomodoro	1290,-
<b>INSALATA MISTA</b> Insalata mista Insalata mista	2390,-

## DESSZERTEK

Desserts | Dolci

<b>BROWNIE VANÍLIAFAGYLALTTAL, MANDULÁVAL</b> Brownie with vanilla ice cream and almonds Brownie con gelato alla vaniglia e mandorle	2990,-
<b>SOMLÓI KEHELY VANÍLIAFAGYLALTTAL ÉS BOGYÓS GYÜMÖLCSÖKKEL</b> Sponge cake "Somlói style" with vanillia ice cream and berrys "Coppa Somlói" con gelato alla vaniglia e frutti di bosco	2990,-
<b>CSOKISZUFLÉ RUBY CSOKIVAL ÉS PISZTÁCIAFAGYIVAL</b> Chocolate soufflé with ruby chocolate and pistachio ice cream Soufflé al cioccolato con cioccolato rosa e gelato al pistacchio	2990,-
<b>BISTRO TÚRÓS PALACSINTA HÁZI BARACKLEKVÁRRAL ÉS HABCSÓKKAL</b> Bistro cottage cheese pancake with homemade apricot jam and meringue Crepe ai fiocchi di latte con marmellata di albicocche e meringa	2990,-

## SALÁTÁK, ELŐÉTELEK

Salads and Starters | Insalate e Antipasti

<b>LEROY BÉLSZÍNSALÁTA</b> Tenderloin salad Leroy style Insalata di filetto di manzo	8290,-
<b>GRILLEZETT KECSKESAJT, EPER, MADÁRSALÁTA, KESUDIÓ</b> Grilled goat cheese, strawberry, lamb's lettuce, chesnut Formaggio di capra alla griglia, fragole, valerianella, castagne	4890,-
<b>ANGUS TATÁR DUETT</b> Angus tartare duo Bis di tartare di Angus	5990,-
<b>PADLIZSÁNKRÉM PIRÍTOTT PITÁVAL, PARADICSOMMAL ÉS LILAHAGYMÁVAL</b> Eggplant dip with toasted pita, tomatoes and red onions Crema di melanzane con pita arrostita, pomodori e cipolla rossa	3990,-
<b>CÉZÁR-SALÁTA</b> Caesar salad Insalata Cesare	3690,-
<b>CÉZÁR-SALÁTA PIRÍTOTT CSIRKEFALATOKKAL</b> Caesar salad with grilled chicken bites Insalata Cesare con bocconcini di pollo	5190,-
<b>CÉZÁR-SALÁTA FOKHAGYMÁS GARNÉLÁVAL</b> Caesar salad with garlic shrimps Insalata Cesare con gamberi all'aglio	6090,-
<b>PADLIZSÁNKRÉM PIRÍTOTT PITÁVAL, PARADICSOMMAL ÉS LILAHAGYMÁVAL</b> Aubergine paste with toasted pita, tomatoes and red onion Crema di melanzane con pita arrostita, pomodori e cipolla rossa	3390,-

## A SÉF AJÁNLATA

Chef's specials | Le proposte dello chef

<b>HÁZI KACSAPÁSTÉTOM MARINÁLT ZÖLDSÉGEKKEL</b>	4290,-
Home made duck pathe with marinated vegetables • Borajánlat: Dobogó Furmint (0,15 l 2590 Ft)	
<b>BASZK SÜLT PAPRIKÁS, AVOKÁDÓS SALÁTA PIRÍTOTT MANDULÁVAL ÉS CHORIZÓS, PARADICSOMOS GARNÉLÁVAL</b>	6490,-
Baked paprika and avocado salad with toasted almond and chorizo tomato shrimps • Borajánlat: Kovács Nimród Battonage Chard. (0,15 l 2630 Ft)	
<b>TOJÁSOS GALUSKA ECETES RÓMAI SZÍVSALÁTÁVAL</b>	3690,-
Egg noodles with vinegar letucce	
<b>+ SZARVASGOMBÁVAL</b>	5290,-
with truffle • Borajánlat: Luka Pinot Noir (0,15 l 2410 Ft)	
<b>TOJÁSOS LECSÓ GRILLKOLBÁSSZAL</b>	4990,-
Egg noodles with grilled sausage • Borajánlat: Gere Cabernet Sauvignon Barrique (0,15 l 2630 Ft)	
<b>CSERESZNYÉS POHÁRKRÉM</b>	2990,-
Cherry cream in a glass	

## GLUTÉN- ÉS LAKTÓZMENTES AJÁNLATUNK

Glutine and lactose free dishes | Piatti senza glutine e lattosio

<b>TROPICAL KRÉMLEVES TÁPIÓKA ROPOGÓSSAL (ANANÁSZ, MANGÓ, PASSION, KÓKUSZ)</b>	2990,-
Tropical cream soup with crispy tapioca (pineapple, mango, passion fruit, coconut) Zuppa di frutta tropicale con croccante di tapioca (ananas, mango, maracuja, cocco)	
<b>CSICSERIBORSÓ LEPÉNYKÉK CÉKLÁS HUMUSSZAL ÉS SOKMAGVAS GRÁNÁTALMÁS SALÁTÁVAL</b>	5990,-
Chickpea patties with beetroot hummus and multi-seed pomegranate salad Medaglioni di ceci con hummus di barbabietola rossa e insalata di melograno ai mille semi	
<b>„BISTRO” BRASSÓI APRÓPECSENYE</b>	5990,-
Brassói style pork tenderloin stew Spezzatino di filetto di maiale alla Brassói	
<b>WOKBAN SÜLT SZEZÁMOS LAZACFALATOK CHILIS, MANGÓS ZÖLDSÉGEKKEL</b>	7190,-
Wok-fried sesame salmon bites with chili mango vegetables Bocconcini di salmone al sesamo preparati nel wok con verdure al peperoncino e mango	
<b>„ANJUNA” TRIPLA CSOKOLÁDÉ DESSZERT</b>	2990,-
“Anjuna” triple chocolate dessert Tris di cioccolato «Anjuna»	
<b>GLUTÉNMENTES PÉKSÜTEMÉNY</b>	890,-
Gluten free bread roll Panino senza glutine	

## VÁLASZTHATÓ MÁRTÁSOK

Steak sauces | Salse per bistecche

<b>SZÍNES-BORSMÁRTÁS; BBQ SZÓSZ; TEJSZÍNES GOMBAMÁRTÁS; CHILI SZÓSZ; SAJTMÁRTÁS</b>	990,-
Colourful peppercorn sauce; BBQ sauce; Creamy mushroom sauce; Chili sauce; Cheese sauce Salsa di pepe misto; Salsa BBQ piccante; Salsa di funghi e panna; Salsa di peperoncino; Salsa di formaggio	

## INFORMÁCIÓ

Information | Informazioni

**FELHÍVJUK KEDVES VENDÉGEINK FIGYELMÉT, HOGY A SZÁMLA VÉGÖSSZEGE 14 %-OS SZERVIZDÍJAT TARTALMAZ.**

Dear Customers! Please note that we have an additional 14 % service charge.

Informiamo i nostri gentili clienti che il totale del conto include il 14 % di costo del servizio.

**FELHÍVJUK KEDVES VENDÉGEINK FIGYELMÉT, HOGY FÉL ADAG ÉTEL RENDELÉSE ESETÉN AZ ÁR 65%-ÁT SZÁMÍTJUK FEL.**

Please notice that by ordering a half-size dish you will have to pay 65% of the price.

Informiamo i nostri gentili clienti, che nel caso di ordinazione di mezza porzione, viene addebitato il 65% del prezzo interno.

**ELVITELES RENDELÉS ESETÉN, TÉTELENKÉNT 300 FT CSOMAGOLÁSI DÍJAT SZÁMÍTUNK FEL!**

Please notice that by ordering for take away you will have to pay 300 HUF / box!

Conto supplementare di 300 HUF / pacco in piú sul conto per il trasporto!

**IGÉNY ESETÉN AZ ALLERGÉN ALAPANYAGOKAT TARTALMAZÓ ÉTELEKET KIEMELŐ ÉTLAPOT, KÉRJE A FELSZOLGÁLÓTÓL**

Please ask your server for a menu that lists allergens.

La cartella dei prodotti che possono causare allergia a richiesta é raggiungibile dai camerieri.

**ÁRAINK FORINTBAN ÉRTENDŐK ÉS AZ ÁFÁT TARTALMAZZÁK.**

Prices are in HUF, including the VAT.

I prezzi sono espressi in HUF, IVA inclusa.

**EXTRA IGÉNYEKEL KAPCSOLATOS ÁRAINKRÓL KÉRDEZZE KOLLÉGÁINKAT!**

Please ask the waiter for the extra order price.

Per le ordinazioni supplementari chiedere l'aiuto degli nostri colleghi.

**FELHÍVJUK KEDVES VEGETÁRIÁNUS VENDÉGEINK FIGYELMÉT, HOGY TÉSZAÉTELEINKET KÉRHETIK HÚS ÉS RÁK NÉLKÜL IS!**

Dear vegetarian customers, please note that pasta dishes can be ordered without meat and shrimps.

Informiamo i nostri clienti vegetariani, che per le paste possono scegliere i condimenti senza carne e gamberi