



ÉRLELT HÚSOK / AGED STEAKS

A **Monk's Bistrotban** az érlelt steak húsok az elkészítésük előtt **7 vagy akár 120 napig** is érlelődnek – leggyakoribb a 30 napig érlelt steak hús. A húsok száraz érlelése szabályozott körülmények között, **speciális húsérlelőnkben** történik.

Az éttermekben legtöbbször friss, piros, lédús steakkal találkoznak a vendégek. Aki különleges ízélményre vágyik, az biztosan megkóstolja az érlelt húsból készült steakeket is.

At **Monk's Bistrot**, the aged steak meats are aged for **7 to even 120 days** before preparation – the most common is the steak aged for 30 days. The dry aging of the meats takes place under controlled conditions in our **special meat aging** fridge.

In restaurants, guests most often encounter fresh, red, juicy steaks. Those seeking a unique taste experience will surely try the steaks made from aged meat.

Érlelt T-Bone steak (450g) _____	18 880 Ft
_____	AGED T-BONE STEAK (450G) 50,1 €
Marha Knuckle (250g) _____	9 880 Ft
_____	BEEF KNUCKLE (250G) 26,3 €
Rib Eye steak (250g) _____	14 880 Ft
_____	RIB EYE STEAK (250G) 39,7 €

A húsokhoz JUS (10,12) és zöldborsmártás (12) jár, és a feltüntetett ár tartalmazza egy _____ választható köret árát.

THE STEAKS COME WITH JUS (10,12) AND GREEN PEPPER SAUCE (12), AND THE LISTED PRICE INCLUDES ONE CHOICE OF A SIDE DISH.

VÁLASZTHATÓ KÖRETEK / CHOICE OF SIDE DISHES

Hasselback burgonya, grillezett padron _____	HASSELBACK POTATOES, GRILLED PADRON PEPPERS
Kerti saláta, ropogós zöldségek _____	GARDEN SALAD, CRISPY VEGETABLES



LEVESEK

Miklós papa gulyása (marhagulyás) (1,9)	4 580 Ft
	12,1 €
Spárga krémleves (vegán)	2 580 Ft
	6,9 €

ELŐÉTELEK

Kacsamáj paté, eper, rebarbara, tokaji, kardamomos házi kalács (1,3,7)	5 780 Ft
	15,4 €
Érlelt marhatatár, füstölt fürjtojás, házi baguette (1,3,9,10)	5 580 Ft
	14,9 €
Tojásos galuska, friss saláta (1,3)	3 880 Ft
	10,3 €
Bárány rilet, zellerpüré, tavaszi saláta (7)	3 880 Ft
	10,3 €
Hortobágyi palacsinta, tejföl (1,3,7)	4 880 Ft
	13,0 €
Tavaszi kerti saláta, quinoa, citrus vinaigrette (15)	3 880 Ft
	10,3 €
+ Bivalymozzarella (7,15) Grillezett kecskesajt (7,15) Ördögsekérgomba (15,16) Csirkemell (15)	+ 1 480 Ft
	3,9 €
+Rák (2,4,15)	+ 1 880 Ft
	5,0 €

FŐÉTELEK

Csírke paprikás, tojásos galuska, uborkasaláta, tejföl (1,3,7,9,12)	4 880 Ft
	13,0 €
Kacsamell, tavaszi cseresznye, bébi római, spenót szívacs (1,3,12)	7 880 Ft
	21,0 €
Bélszín (250g) Budapest módra (burgonya, ördögsekérgomba, zöldborsó) (7,12,16)	18 800 Ft
	50,1 €
Pankómorzsában sült mangalicafül, karalábé saláta, tormás majonéz (1,3)	6 580 Ft
	17,5 €
Tagliatelle, garnéla, rukkola, parmezán (1,2,3,7)	7 580 Ft
	20,2 €
Vajhal, medvehagymás polenta, sziksófű, cukkinipüré, pak choi (4,7)	6 980 Ft
	18,6 €
Mangalica tarja, lecsókrém, dödölle, lyoni hagyma, savanyított retek (1,3,9,12)	9 880 Ft
	26,3 €
Borjúmáj, petrezselymes burgonya, ecetes almapiaprika (1,3,7)	7 580 Ft
	20,2 €
Karalábéfőzelék, újhagyma, mandula (7) (vegetáriánus)	4 580 Ft
	12,1 €

DESSZERTEK

Túrógombóc, amaréna meggy, édes tejföl (7)	2 580 Ft
	6,9 €
Mangós-limeos süti (vegán)	2 580 Ft
	6,9 €
Méz & kamilla (3,12)	2 580 Ft
	6,9 €
Tripla csokoládés mille-feuille (1,7)	2 580 Ft
	6,9 €



SOUPS

Miklós Grandpa's goulash (Beef goulash) (1,9)	4 580 Ft
	12,1 €
Asparagus cream soup (vegan)	2 580 Ft
	6,9 €

APPETIZERS

Duck foie gras pâté, strawberry, rhubarb, Tokaj wine, cardamom homemade brioche (1,3,7)	5 780 Ft
	15,4 €
Aged beef tartare, smoked quail egg, homemade baguette (1,3,9,10)	5 580 Ft
	14,9 €
Egg dumplings, fresh salad (1,3)	3 880 Ft
	10,3 €
Lamb rillettes, celery purée, spring salad (7)	3 880 Ft
	10,3 €
'Hortobágy' style savoury pancakes, sour cream (1,3,7)	4 880 Ft
	13,0 €
Spring garden salad, quinoa, citrus vinaigrette (15)	3 880 Ft
	10,3 €
+ Buffalo mozzarella (7,15) Grilled goat cheese (7,15) St. George's mushroom (15,16) Chicken breast (15)	+ 1 480 Ft
	3,9 €
+ Shrimp (2,4,15)	+ 1 880 Ft
	5,0 €

MAIN COURSES

Chicken paprikash, egg dumplings, cucumber salad, sour cream (1,3,7,9,12)	4 880 Ft
	13,0 €
Duck breast, spring cherry, baby romaine, spinach sponge (1,3,12)	7 880 Ft
	21,0 €
Beef tenderloin (250g) Budapest style (potatoes, St. George's mushroom, green peas) (7,12,16)	18 800 Ft
	50,1 €
Mangalica ear breaded in breadcrumbs, kohlrabi salad, horseradish mayonnaise (1,3)	6 580 Ft
	17,5 €
Tagliatelle, shrimp, arugula, Parmesan (1,2,3,7)	7 580 Ft
	20,2 €
Pollock, wild garlic polenta, samphire, zucchini purée, pak choi (4,7)	6 980 Ft
	18,6 €
Mangalica pork shoulder, lecsó cream, potato dumplings, Lyonnaise onions, pickled radish (1,3,9,12)	9 880 Ft
	26,3 €
Veal liver, parsley potatoes, pickled apple pepper (1,3,7)	7 580 Ft
	20,2 €
Kohlrabi stew, spring onion, almonds (7) (vegetarian)	4 580 Ft
	12,1 €

DESSERTS

Cottage cheese dumplings, amarena cherry, sweet sour cream (7)	2 580 Ft
	6,9 €
Mango-lime cake (vegan)	2 580 Ft
	6,9 €
Honey & chamomile (3,12)	2 580 Ft
	6,9 €
Triple chocolate mille-feuille (1,7)	2 580 Ft
	6,9 €



BÁRÉTELEK / BARFOOD

Sült sárgaréparózse, fenyőmag, méz (7, 15) 	2 580 Ft
ROASTED BABY CARROTS, PINE NUTS, HONEY	6,9€
Sonkaválogatás Nógrádból 	2 580 Ft
HAM SELECTION FROM NÓGRÁD COUNTY	6,9€
Krémek a nagyink kamrájából (körözött, tepertőkrém, padlizsán) (7) 	2 580 Ft
SPREADS FROM OUR GRANDMOTHER'S PANTRY (PAPRIKA COTTAGE CHEESE, CRACKLING, EGGPLANT)	6,9€
Sült csónakburgonya, olvasztott szerzetes sajt (7, 10)	1 880 Ft
ROASTED BOAT POTATOES WITH MELTED MONK CHEESE	5,0€
Ödi csípős kacsamell szendvicse (1,3,7) 	3 880 Ft
ÖDI'S SPICY DUCK BREAST SANDWICH	10,3€
Bivalymozzarella, levendula, méz, narancs (7, 15)	2 780 Ft
BUFFALO MOZZARELLA, LEVANDER, HONEY, ORANGE	7,4€
Gambas pil pil (1,2,7)	4 880 Ft
GAMBAS PIL PIL	13,0€

ÉLELMISZER ALLERGÉNEK, JELÖLÉSEK / LIST OF ALLERGENS, LABELS

- | | |
|----------------------------|---------------------------------|
| 01. glutén / gluten | 09. zeller / celery |
| 02. rákfélék / crustaceans | 10. mustár / mustard |
| 03. tojás / egg | 11. szezám / sesame |
| 04. hal / fish | 12. kén-dioxid / sulfur dioxide |
| 05. földimogyoró / peanuts | 13. csillagfürt / lupine |
| 06. szójabab / soy bean | 14. puhatestűek / molluscs |
| 07. tej / milk | 15. magfélék / seeds |
| 08. diófélék / nuts | 16. gombafélék / mushrooms |

Ételeink az összetevőként jelzett allergének mellett nyomokban tartalmazhatnak további allergéneket. Néhány fogásunknál séfeink figyelembe tudják venni az intoleranciákat és annak megfelelően elhagyni vagy cserélni bizonyos összetevőket.

Our foods may contain traces of additional allergens in addition to allergens labeled as ingredients. Some of our dishes can be altered by our chefs in order to accomodate your dietary requirements.

További információért forduljon bizalommal felszolgáló kollégáinkhoz.

Please, ask your waiter for further information.

Magyar specialitásaink jelölése: 

Our Hungarian specialties are marked with 