

N28

WINE AND
KITCHEN

MENU

ELŐÉTELEK / STARTERS

GARNÉLA ROPOGÓS, AVOKÁDÓ	4.950
CRISPY SHRIMPS, AVOCADO	
LIBAMÁJ BRULÉE, ALMA, KALÁCS	6.950
GOOSE LIVER BRULÉE, APPLE, MILKLOAF	
BIVALY BÉLSZÍNTATÁR, ANCHOVIES VAJ, MEDVEHAGYMA	6.850
BUFFALO TENDERLOIN TARTARE, ANCHOVIES BUTTER, WILD GARLIC	
SPÁRGA, HOLLANDI MÁRTÁS, MANGALICA SONKA	6.450
ASPARAGUS WITH SAUCE HOLLANDAISE AND MANGALITZA HAM	
VELŐSCSONT, PARMEZÁN, SALÁTA	6.650
BONE MARROW, GREEN SALAD, PARMESAN	

LEVESEK/ SOUPS

MARHAPOFA GULYÁS, MANGALICA KOLBÁSZ	4.950
BEEF CHEEK "GOULASH", MANGALICA SAUSAGE	
SPÁRGA KRÉMLEVES, FÜSTÖLT FÜRJ TOJÁS	2.950
ASPARAGUS CREAM SOUP, SMOKED QUAIL EGG	

DESSZERTEK/ DESSERTS

SOMLÓI POHÁRDESSZERT	3.750
SOMLÓI TRIFLE IN A GLASS	
PISZTÁCIA TORTA, BAZSALIKOM FAGYLALT, CSERESZNYE GÉL	3.750
PISTACHIO CAKE, BASIL ICE CREAM, CHERRY GEL	
FEHÉRCOKOLÁDÉS CRÈME CARAMEL, FEHÉR SPRÁGA, EPER, ECETES BODZAVIRÁG	3.550
WHITE CHOCOLATE CRÈME CARAMEL, WHITE ASPARAGUS, STRAWBERRY, PICKLED ELDERFLOWER	
SAJTTÁL	4.950
CHEESE SELECTION	

N28

WINE AND
KITCHEN

MENU

FŐÉTELEK/ MAIN COURSES

<u>BORJÚ CORDON BLEU, ZÖLDSALÁTA, BURGONYAPÜRÉ</u>	8.850
VEAL "CORDON BLEU", MASHED POTATOES, SALAD	
<u>SZARVAS BÉLSZÍN, ZÖLDSPÁRGÁS RIZOTTO, MANGOLD</u>	9.950
VENISON LOIN, GREEN ASPARAGUS RISOTTO, RAINBOW CHARD	
<u>ATLANTI TŐKEHAL, TÖKFŐZELÉK, BURGONYA, ÉDESKÖMÉNY</u>	8.950
ATLANTIC COD FISH, SQUASH PUREE, POTATOES, FENNEL	
<u>MANGALICA TARJA/SZŰZ, GERSLI, GOMBA, FODROS KEL</u>	9.350
MANGALITZA PORK TENDER/LOIN, PEARL BARLEY, MUSHROOMS, KALE	
<u>LIBAMELL, CÉKLA, KÁPOSZTÁS LASAGNE, ZELLERKRÉM</u>	8.550
GOOSE BREAST, BEETROOTS, CABBAGE-LASAGNE, CELERIAC CREAM	
<u>VÖRÖSBOROS MARHA OSSO-BUCCO, LILABURGONYA KROKETT</u>	8.850
BEEF OSSO-BUCCO WITH RED WINE, BLUE POTATOES	

STEAK

<u>PÁSZTÓI ANGUS RIB-EYE DRY AGE</u>	14.990
PÁSZTÓI ANGUS RIB-EYE DRY-AGE	
KENYÉRKOSÁR	1.250
HOME-MADE FRESH BREAD	
HÁZI SAVANYÚSÁG	1.290
HOME-MADE FERMENTED VEGETABLES	