

N28

WINE AND
KITCHEN

MENU

ELŐÉTELEK / STARTERS

GARNÉLA ROPOGÓS, AVOKÁDÓ	4.850
CRISPY SHRIMPS, AVOKADO	
CSONTOS VELŐ, PARMEZÁN, SALÁTA, TÁRKONY	4.650
BONE MARROW, PARMESAN, SALAD, TARRAGON	
JOGHURTOS BIVALYATÁR, ANCHOVIES VAJ	5.950
BUFFALO TARTARE, YOGHURT, ANCHOVIES BUTTER	
LIBAMÁJ BRULÉE, KALÁCS, BIRS	6.650
GOOSE LIVER BRULÉE, MILK-LOAF, QUINCE	

LEVESEK/ SOUPS

MARHAPOFA GULYÁS, MANGALICA KOLBÁSZ	4.250
BEEF CHEEK GULYÁS , MANGALICA SAUSAGE	
CSICSÓKALEVES, MOGYORÓ, FÜSTÖLT FÜRJ TOJÁS	2.950
JERUSALEM ARTICHOKE CREAM SOUP, PEANUTS, SMOKED QUAIL EGG	

MAIN CORSES/FŐÉTELEK

BORJÚ CORDON BLEU, ZÖLDSALÁTA, BURGONYA PÜRÉ	8.150
VEAL "CORDON BLEU", MASHED POTATOES, SALAD	
SZARVAS BÉLSZÍN, GOMBÁS RISOTTO, MANGOLD	9.850
VENISON SIRLOIN, MUSHROOM RISOTTO, MANGOLD	
MARHA OSSO BUCCO RÉPA, LILABURGONYA KROKETT	7.950
BEEF OSSO BUCCO, CARROTS, PURPLE POTATOES CROQUETTE	
ATLANTI TŐKEHAL, SÜTŐTÖK, PISZTÁCIÁS DERELYE, KECSKESAJT	8.250
ATLANTIC COD FISH, PUMPKIN, PISTACHIO, GOAT CHESSE	
KACSAMELL, KÁPOSZTÁS NUDLI, BOK-CHOY	7.950
DUCK BREAST, CABBAGE NOODLES, BOK-CHOY	



N28

WINE AND KITCHEN

MALAC CSÜLÖK, LENCSEK, KIMCHI, FODROS KEL 7.950

ROASTED PORK KNUCKLE, LENTIL, KIMCHI, KALE

BÁRÁNY FARTÓ, ZELLER GRATIN, FEKETEGYÖKÉR, COGNAC, GOMBA 8.950

LAMB RUMP, CELERIAC GRATIN, SALSIFY, COGNAC, MUSHROOMS

STEAK

PÁSZTÓI ANGUS RIB EYE DRY AGE, PADRON PAPRIKA 13.850

PÁSZTÓ ANGUS RIB EYE DRY AGE, PADRON PAPRIKA

DESSZERTEK/ DESSERTS

“RÁKÓCZI TÚRÓS”, HOMOKTÖVIS 3.250

“RÁKÓCZI COTTAGE CHEESECAKE”, SEABUCKTHORN

MÁKOS CRÈME CARAMEL, ÁFONYA 2.950

POPPY-SEED CREME CARAMEL, BLUEBERRIES

KÁVÉS CSOKOLÁDÉ MOUSSE, MÁLNA, PETREZSELYEM 2.950

COFFEE-CHOCOLATE MOUSSE, RASPBERRY, PARSLEY

SAJT VÁLOGATÁS 4.950

CHEESE SELECTION

SAJT VÁLOGATÁS AZ ŐRSÉGBŐL 5.450

CHEESE SELECTION FROM “ŐRSÉG”

MORE

KOVÁSZOS UBORKA 1.290

HOME-MADE FERMENTED CUCUMBER

OLIVA VÁLOGATÁS 4.290

OLIVES

