

ELŐÉTELEK

Starters

TAPAS VÁLOGATÁS, FOCCACIA

(padlizsán, avokádó, konfitált paradicsom)

Tapas selection, focaccia (eggplant, avocado, tomato confit)

2250 Ft

TATÁR BEEFSTEAK, FRISS ÉS MARINÁLT ZÖLDSÉGEK

Steak tartare with fresh and marinated vegetables

5950 Ft

LEVESEK

Soup

GYÖNGYTYÚK ESSZENCIA

Guinea fowl consommé soup

2450 Ft

HAJDÚSÁGI BABGULYÁS

Bean goulash à la Hajdúság

2950 Ft

FŐFOGÁSOK

Main courses

LAZAC STEAK, CUKKÍNIS JÁZMINRIZS, BAZSALIKOMOS PADLIZSÁNRAGU

Salmon steak, jasmine rice with zucchini, eggplant stew with basil

6950 Ft

ZÖLDFÜSZERES JÉRCEMELL, FORRÓ GÖRÖGSALÁTA, ARANCHINI

Green herb pullet breast, hot Greek salad, Aranchini

4950 Ft

ÓRIÁS BÉCSI SZELET (300 G), PETREZSELYMES PARÁZSBURGONYA

Giant Wiener schnitzel (300 g), parsley potatoes

5650 Ft

ROPOGÓS SERTÉS CSÜLÖK, HAGYMA TEXTÚRÁK, FÜSZERES BURGONYA

Crispy pork knuckle, onion textures, spicy potatoes

4950 Ft

BRASSÓI APRÓPECSENYE 2025

Roast à la Brasov 2025

4950 Ft

CHEESE BURGER, ROSEJBLI

(kézműves buci és húspogácsa, dupla Cheddar, pácolt uborka, sült hagyma, Louisiana szósz)

Cheese Burger, homemade fries (artisan bun and beef patty, double cheddar, pickle, fried onion, Louisiana sauce)

4950 Ft

BEEVES STEAK

(magasan márványozott marha steak 250g), füstös zöldségek, Dijoni Jus

Beeves Steak (250 g highly marbled beef steak), smoked vegetables, Dijon jus

7950 Ft

PATAKI ZSOLT CHEF AJÁNLÁSÁVAL:

Kedves Vendégeink! Itt, a végtelen Hortobágy szélén az étlapunk összeállításakor arra törekedtünk, hogy szinte minden ételünk alap, meghatározó fűziója a magyar, de főként a térség ételei legyenek. Természetesen ezen ételek elkészítéséhez szintén fontos feladatunk az is, hogy lehetőség szerint ötven kilométeres körzetben belül szerezzük be alapanyagaink nagy részét. Minden étterem a Vendégei, tehát az Önök bizalmára épít, Mi Chefek pedig mindent megteszünk azért, hogy minél többször kápráztathassuk el Önöket. Jó étvágyat kívánunk!

Allergén jelmagyarázat:  Vegetáriánus  Tojás  Glutén  Tej

További allergénekről kérjük érdeklődjön a kollégáinknál.

Szeretnénk tájékoztatni Önöket, hogy éttermünkben nincs szervizdj. Áraink az áfát tartalmazzák.

**TAGLIATELLE TRAPANESSE,
PARMEZÁN CHIPS, ÉRLELT SONKA**
*Tagliatelle Trapanese, parmesan chips,
aged ham*

3450 Ft 🌿 ○ 🥚

**GRILLEZETT CAMEMBERT,
ZÖLDFÜSZERVAJ, VARGÁNYA RIZOTTÓ**
*Grilled Camembert, herb butter, porcini
risotto*

3950 Ft 🥚

KIS ADAGOK GYEREKEKNEK

Kids menu

MÉG EZT LEJÁTSZOM ÉS ESZEK...
(Csésze húsleves)
I'll finish this play and start eating...
(Cup of chicken soup)

1650 Ft 🌿 ○

NEM HAGYTOK ÉLNI KOMOLYAN...
(Csirkemell Nuggets, sült burgonya, ketchup)
You guys are giving me a hard time...
(Chicken nuggets, fries, ketchup)

2550 Ft 🌿 ○

SALÁTÁK

Salads

TOSZKÁN PARADICSOMSALÁTA
Tuscan tomato salad

1250 Ft

ÚJHAGYMÁS UBORKASALÁTA
*Cucumber salad with spring
onions*

1050 Ft

HÁZI VEGYES SAVANYÚSÁG
*Homemade mixed pickled
vegetables*

1050 Ft

DESSZERTEK

Desserts

**FRANCIA
SAJTORTA, FÖLDIEPER VARIÁCIÓK,
MENTAMOHA**
*French cheesecake, strawberry
variations, mint moss*

2450 Ft 🌿 ○ 🥚

**SOMLÓI GALUSKA, ÉT ÉS
FEHÉRCSOKOLÁDÉ**
*Hungarian trifle (Somlói galuska),
dark and white chocolate*

2550 Ft 🌿 ○ 🥚

**MANGÓS PANNA COTTA,
MOGYORÓK, BAZSALIKOM**
Mango panna cotta, nuts, basil

2450 Ft 🥚

RECOMMENDED BY CHEF ZSOLT PATAKI:

Dear Guests! Here, on the edge of the endless Hortobágy, when compiling our menu, we strived to ensure that the basic, defining fusion of almost all our dishes is Hungarian, but especially regional dishes. Of course, in preparing these dishes, it is also important for us to obtain most of our ingredients within a fifty-kilometre region, if possible. Every restaurant relies on the trust of its Guests, and we, the Chefs, do everything we can to dazzle you as often as possible. Bon appetit!

Allergen symbol explanation: 🌿 Vegetarian ○ Egg 🌾 Gluten 🥛 Milk

For further information about allergens, please consult our staff.

We would like to inform you that there is no service charge at our restaurant. VAT is included in our prices.



POESIA
restaurant

CHEF AJÁNLAT

Chef offer

SÁRGADINNYE KRÉMLEVES, LIME SORBET

Meloncreamsoup, limesorbet

1.850 Ft

KACSAMELL CARPACCIO, GRISSINI

Duck Breast Carpaccio, Grissini

3.650 Ft

CSIRKÉS QUESSADILLAS, GUACHAMOLE,
MENTA CHIPS

ChickenQuessadillas, Guacamole, mintchips

4.150 Ft

TAGLIATELLE CON VODKA, GAMBARETTO

Tagliatellewith Vodka, Gambaretto

5.550 Ft

SERTÉS SZŰZ MILANESSE, ROZMARINGOS
BURGONYA

PorktenderloinMilanesse, rosemarypotatoes

4.950 Ft

PISZTÁCIÁS KECSKESAJT, KONFITÁLT PARADICSOM,
FORRÓ HUMUSZ

Pistachiogoatcheese, confit tomatoes, hothummus

5.250 Ft