



POESIA

restaurant

ELŐÉTELEK

Starters

HAGYMÁS KACSAMÁJ, FÜGE VARIÁCIÓK, SÜLT KALÁCS

*Duck liver with onions, fig variations,
fried brioche bread*

5450 Ft

LAZAC TATÁR, AVOKÁDÓ, SÁRGARÉPA, CROISSANT

*Salmon tartare, avocado,
carrots, croissant*

5450 Ft

LEVESEK

Soup

KAKASLEVES, PETREZSELYEM ROYAL

Cock soup, parsley Royal

2450 Ft

JÓKAI BABLEVES

Bean soup á la Jókai

2950 Ft

FŐFOGÁSOK

Main courses

LAZAC STEAK, ÉDESBURGONYÁK, BÉARNI MÁRTÁS

*Salmon steak, sweet potatoes,
Béarnaise sauce*

7150 Ft

CHEDDAR SAJTOS ÉS ÉRLELT SONKÁS JÉRCEMELL, GNOCCHI

*Cheddar cheese and cured ham pullet
breast, gnocchi*

4950 Ft

ROSÉ KACSAMELL, HAGYMÁS SZILVA, BURGONYA TARTE

*Duck breast Rosé, onion and plum,
potato Tarte*

6750 Ft

ÓRIÁS BÉCSI SZELET (300 G), PETREZSELYMES PARÁZSBURGONYA

*Giant Wiener schnitzel (300 g), parsley
potatoes*

5850 Ft

DEBRECENI APRÓPECSENYE 2025

Roast á la Debrecen 2025

4950 Ft

PULLED PORK BURGER, HÁZI RÖSTI

*(kézműves buci, tépett sertéshús, dupla
Cheddar, pácolt uborka, sült hagyma, Louisiana
szósz)*

*Pulled Pork Burger, homemade hash
browns*

*(artisan bun, pulled pork, double cheddar,
pickle, fried onion, Louisiana sauce)*

4950 Ft

BEEVES STEAK

*(magasan márványozott marha steak 250g),
joghurtos zöldségek, Jus*

*Beeves Steak (250 g marbled beef steak),
yogurt vegetables, 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 fűzítője a magyar, de főként a térség ételei legyenek. Természetesen ezen ételek elkészítéséhez szintén fontos feladatunk az is, hogy lehetőség szerint ötven kilométeres körzeten belül szerezzük be alapanyagaink nagy részét. Minden étterem a Vendégei, tehát az Önök bizalmára épít, Mi Chefeink 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 szervizdíj. Árunk az áfát tartalmazzák.

**TAGLIATELLE ARRABBIATA CON
PROSCIUTTO, RUKKOLA**

*Tagliatelle Arrabbiata con Prosciutto,
Arugula*

3950 Ft 🌿 ○

**TÖKMAGOS CAMEMBERT, MANGÓS
LILAHAGYMALEKVÁR, JÁZMINRIZS**

*Pumpkin seed Camembert, mango and red
onion jam, jasmine rice*

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)

2650 Ft 🌿 ○

SALÁTÁK

Salads

BALZSAMOS PARADICSOMSALÁTA

Balsamic tomato salad

1250 Ft

ÚJHAGYMÁS UBORKASALÁTA

*Cucumber salad with spring
onions*

1150 Ft

HÁZI VEGYES SAVANYÚSÁG

*Homemade mixed pickled
vegetables*

1150 Ft

DESSZERTEK

Desserts

MÁKOS GUBA,

ANGOLKRÉM, ROPOGÓS MÁLNA

*Hungarian poppy seed bread pudding
(Mákos Guba), English cream, crispy
raspberries*

2550 Ft 🌿 ○ 🥛

TÚRÓ BRULÉE, MANGÓ ÉS

FEHÉRCSOKOLÁDÉ

*Cottage cheese Brulée, mango
and white chocolate*

2450 Ft ○ 🥛

DUBAI COTTA, AMARÉNA MEGGY

Dubai Cotta, amarena cherries

2750 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

KÓKUSZTEJES ÉDESBURGONYA KRÉMLEVES, EMENTÁLI SAJT FÁNKOK
Sweet potato cream soup with coconut milk, Emmental cheese fritters

1850 Ft 🍷 🍷 🍷

CSIRKÉS TACOS, ROPOGÓS BURGONYA, MENTA-KORIANDER OLAJ
Chicken tacos, crispy potatoes, mint-coriander oil

4950 Ft 🍷 🍷

PARAJOS SAJTKÉREGBEN SÜLT JÉRCEMELL, JOGHURTOS ZÖLDSÉGEK
Roast pullet breast in spinach and cheese crust, yogurt vegetables

4950 Ft 🍷

FARFALLE ROMANA CON PARMIGIANO
Farfalle Romana con Parmigiano

3450 Ft 🍷 🍷 🍷

FÜSZERES SERTÉS KARAJ STEAK,
PISZTÁCIÁS ZELLER, BURGONYA GRATIN
*Spicy pork chop steak,
pistachio celery, potato gratin*

5550 Ft 🍷

FORRÓ CAPRESSE, CUKKÍNI RIZOTTÓ
Hot Caprese, zucchini risotto

3150 Ft 🍷