

## KEZDÉSKÉNT

Burrata <sup>(7,8)</sup> Paradicsom   Borsikafű	4.500 HUF
Marha Carpaccio "Budapest" módra <sup>(1,12)</sup> Savanyított Gombák   Lecsó   Reszelt Kacsamáj	7.100 HUF
Grillezett Fesűskagyló <sup>(7,14)</sup> Barack   Édes Chilliszósz	6.900 HUF
Gulyásleves <sup>(1,3,9)</sup> Marhapofa   Angol Zeller   Lime	5.500 HUF
Pirított Kacsamáj <sup>(1,3,7,12)</sup> Körte   Füstölt Kacsamell   Édes Szamorodni Balzsamecet   Pirított Kalács	9.000 HUF
Cukkini Lecsó Krém   Marinált Paprika   Kóktél Paradicsom Padlizsán	3.800 HUF
Nizzai Saláta <sup>(3,4,10,12)</sup> Ceruzabab   Szardella   Olivabogyó   Paradicsom Ratte Burgonya   Füstölt Fűrjtojás   Articsóka	3.500 HUF
Csirke Cézár Saláta <sup>(1,4,7,9)</sup> Római Saláta   Konfitált Kóktélparadicsom Parmezán   Pirított Kenyérkocka	4.500 HUF
Rukkola Saláta <sup>(7,10,12)</sup> Kecskesajt   Peppadew Paprika   Füge Tökmag   Mézes Balzsamecet Öntet	3.800 HUF

## FOLYTATÁS

Rombuszhal <sup>(4,7,9)</sup> Sült & Mar nált Karalábé   "Surf'n'Turf" Mártás	8.500 HUF
Grillezett Polip <sup>(9,14)</sup> "Paprikás Krümpli"	11.000 HUF
Tőkehal <sup>(4,6,7)</sup> Fodroskel   Pomelo   Sáfrányos Szósz	13.800 HUF
Csirkemell <sup>(7,9)</sup> Kukorica   Polenta   Radicchio   Csirke Jus	6.800 HUF
Bárányborda <sup>(7,9,12)</sup> Vargánya   Burgonyapüré   Bárány Jus Mikrozöld Saláta	12.000 HUF
Szarvasgerinc <sup>(1,7,9)</sup> Gomba   Salotta Krém   Kápia Paprika Jus	9.800 HUF
Spenót & Pesztó Tészta <sup>(1,3,7,8)</sup> Burgonya   Spenót   Dió	4.500 HUF
Pirított karfiol steak <sup>(5,12)</sup> Földimogyoró   Savanyított Körte	4.900 HUF
Linguini & Garnélarák <sup>(1,2,3,7)</sup> Paradicsomos Vajmártás	5.900 HUF

Rostélyos	19.000 HUF
21 Napig Szárazon Érelt Aberdeen Angus Marha Sirloin Ír Angus	14.000 HUF
Bélszín 21 Napig Szárazon Érelt Aberdeen Angus Marha	13.500 HUF
Csontos Mangalica "Tomahawk" Magyar	11.000 HUF
Csontos Rostélyos 2 főre 21 Napig Szárazon Érelt Aberdeen Angus Marha	34.000 HUF

## KÖRETEK

Sültburgonya	1.800 HUF
Zöldsaláta	1.800 HUF
Steak Burgonya	1.800 HUF
Zöldbab <sup>(7)</sup>	1.800 HUF
Burgonyapüré <sup>(7)</sup>	1.800 HUF

## SZÓSZOK & MÁRTÁSOK

Zöldbors Mártás <sup>(7,9)</sup>	1.200 HUF
Bordói Mártás <sup>(7,9,12)</sup>	1.200 HUF
Béarni Mártás <sup>(3,7,12)</sup>	1.200 HUF
Jus <sup>(9)</sup>	1.200 HUF



### TO START

<b>Burrata</b> <sup>(7,8)</sup> Tomato   Savory Oil	4.500 HUF
<b>Beef Carpaccio "Budapest" Style</b> <sup>(1,12)</sup> Pickled Mushroom   "Lecso"   Grated Foie-Gras	7.100 HUF
<b>Grilled Scallops</b> <sup>(7,14)</sup> Peach   Sweet Chilly Sauce	6.900 HUF
<b>Goulash Soup</b> <sup>(1,3,9)</sup> Braised Beef Cheek   Celery   Lime	5.500 HUF
<b>Seared Foie-Gras</b> <sup>(1,3,7,12)</sup> Pear   Smoked Duck   Sweet Wine   Aged Balsamic Toasted Brioche	9.000 HUF
<b>Zucchini</b> "Lecso" Purée   Confit Bell Pepper   Cherry Tomato Eggplant	3.800 HUF
<b>Nicoise</b> <sup>(3,4,10,12)</sup> Green Beans   Anchovy   Olives   Tomatoes Ratte Potato   Smoked Quail Egg   Artichoke	3.500 HUF
<b>Chicken Caesar Salad</b> <sup>(1,4,7,9)</sup> Grilled Chicken Breast   Romaine Salad Confit Cherry Tomato	4.500 HUF
<b>Arugula Salad</b> <sup>(7,10,12)</sup> Goat Cheese   Baby Bell Pepper   Figs Pumpkin Seeds   Honey Balsamic	3.800 HUF

### TO FOLLOW

<b>Turbot</b> <sup>(4,7,9)</sup> Grilled & Marinated Kohlrabi   Surf'n'Turf Sauce	8.500 HUF
<b>Grilled Octopus</b> <sup>(9,14)</sup> Potato "Paprikash"	11.000 HUF
<b>Cod</b> <sup>(4,6,7)</sup> Curly Kale   Pomelo   Saffron Sauce	13.800 HUF
<b>Chicken Breast</b> <sup>(7,9)</sup> Corn   Polenta   Radicchio   Chicken Jus	6.800 HUF
<b>Lamb Rack</b> <sup>(7,9,12)</sup> Roasted Porcini   Mash Potato   Lamb Jus Micro Herb Salad	12.000 HUF
<b>Venison Filet</b> <sup>(1,7,9)</sup> Mushroom   Shallot Cream   Kapia Pepper Jus	9.800 HUF
<b>Spinach &amp; Pesto Pasta</b> <sup>(1,3,7,8)</sup> Potato   Spinach   Walnut	4.500 HUF
<b>Grilled Cauliflower</b> <sup>(5,12)</sup> Peanut Purée   Pickled Pear	4.900 HUF
<b>Linguini &amp; Shrimps</b> <sup>(1,2,3,7)</sup> Tomato Butter Sauce	5.900 HUF

<b>Rib-eye</b>	19.000 HUF
<b>21 Days Dry Aged Aberdeen Angus Beef Sirloin</b> Irish Angus	14.000 HUF
<b>Tournedos Filet</b> 21 Days Dry Aged Aberdeen Angus Beef	13.500 HUF
<b>Bone-in Mangalica "Tomahawk"</b> Hungarian	11.000 HUF
<b>Cote de Boeuf for 2</b> 21 Days Dry Aged Aberdeen Angus Beef	34.000 HUF

### SIDE DISH

<b>French Fries</b>	1.800 HUF
<b>Mix Greens Salad</b>	1.800 HUF
<b>Steak Potatoes</b>	1.800 HUF
<b>Green Beans</b> <sup>(7)</sup>	1.800 HUF
<b>Mash Potatoes</b> <sup>(7)</sup>	1.800 HUF

### STEAK SAUCE

<b>Green Peppercorn Sauce</b> <sup>(7,9)</sup>	1.200 HUF
<b>Bordelaise</b> <sup>(7,9,12)</sup>	1.200 HUF
<b>Béarnaise</b> <sup>(3,7,12)</sup>	1.200 HUF
<b>Jus</b> <sup>(9)</sup>	1.200 HUF



## A KIRÁNDULÁS VÉGÉRE

**Baba Au Rhum** <sup>(1,3,7)</sup> — 3.500

Citromkrém | Citruszselé

**Mille Feuille** <sup>(1,3,6,7)</sup> — 3.500

Leveles Tészta | Vaníliás Ganache | Eper | Vanília Szósz

**Mákos Guba** <sup>(1,3,7)</sup> — 3.500

Mákos Kifilifűjt | Habsók | Vaníliahab | Mákos Fagylalt

**Kürtöskalács** <sup>(1,3,6,7)</sup> — 3.500

Tökmag | Málna | Karamell

**Vegán Csokoládés Brownie** — 3.500

Sárgabarack Sorbet

## FINISH YOUR FARM TRIP

**Baba Au Rhum** <sup>(1,3,7)</sup> — 3.500

Lemon Creamy | Citric Gel

**Mille Feuille** <sup>(1,3,6,7)</sup> — 3.500

Puff Pastry | Vanilla Ganache | Strawberry | Vanilla Sauce

**Mákos Guba** <sup>(1,3,7)</sup> — 3.500

Poppy Seed Bread Pudding | Meringue | Vanilla Foam | Poppy Seed Ice Cream

**Chimney Cake** <sup>(1,3,6,7)</sup> — 3.500

Pumpkin Seed | Raspberry | Caramel

**Vegan Chocolate Brownie** — 3.500

Apricot Sorbet