BISTRO PLATÁN

MICHELIN 2025

AZ ELSŐ FALAT | First bite

KENYÉR, VAJ — **1 500 HUF**
Bread, butter — 1, 7

ELŐÉTELEK | Starters

KACSAMÁJ SZENDVICS, BOGYÓS GYÜMÖLCSSALÁTA, BERGAMOTTNARANCS — **7 900 HUF** (1, 3, 7, 10)
Duck liver sandwich, berries salad, bergamott

PISZTÁCIA TORCHON, SOM, ÉDESKÖMÉNY, ZÖLD ALMA (VEGAN) — **4 900 HUF** (5, 8)
Pistachio torchon, cornel, fennel, Granny Smith

ANGUS HORTOBÁGYI, KÁPOSZTA SALÁTA — **5 400 HUF** (1, 7)
"Hortobágyi" style pancake with angus beef, cabbage salad

LEVESEK | Soups

VIETNÁMI MARHAHÚSLEVES — **4 400 HUF** (6, 9)
Vietnamese beef soup

TENGERI HALLEVES, TŐKEHAL, TÁRKONY — **4 300 HUF** (1, 2, 4, 9)
Seafood soup, cod, tarragon

FŐÉTELEK | Main Courses

ÖRDÖGHAL, ZÖLDBAB, KECSKESAJT, KROKETT — **11 000 HUF** (1, 3, 4, 7)
Monkfish, green beans, goat cheese, croquet

JÉRCEMELL SUPREME, KARFIOL RIZOTTÓ, MOGYORÓ — **8 400 HUF** (5, 6, 7)
Supreme of pullet, cauliflower risotto, hazelnut

SÁFRÁNYOS MAFALDINE TÉSZTA, TOJÁS, PARMEZÁN — **8 500 HUF** (1, 3, 7)
Mafaldine pasta with saffron, egg, parmesan

MANGALICA POFA, BORSÓ, CUKKINI, WASABI — **9 100 HUF** (5, 7, 8, 9)
Cheek of mangalica, peas, zucchini, wasabi

RÁNTOTT MANGALICAKARAJ, VAJAS BURGONYA — **7 800 HUF** (1, 3, 7)
Breaded mangalica, buttered potatoes

KONFITÁLT KACSACOMB, KÄSE SPÄTZLE, PAK CHOY — **8 700 HUF** (1, 3, 5, 6, 7, 8)
Confit duck leg, käse spätzle, pak choy

ÁZSIAI BORJÚ FASÍRT, TSUKUNE, SUSHI RIZS, KIMCHI — **8 800 HUF** (5, 6, 11)
Asian style veal meatloaf, tsukune, sushi rice, kimchi

GOMBA BRASSÓI, BURGONYA, KÁPIA (VEGAN) — **7 700 HUF** (9)
Mushrooms in "Brassó" style, potato, red pepper

Allergének/Allergens:
Glutén/Gluten - 1 | Rákfélék/Crustaceans - 2 | Tojás/Eggs - 3 | Hal/Fish - 4 | Földimogyoró/Peanuts - 5 | Szójabab/Soybeans - 6 | Tej (Laktóz)/Milk (Lactose) - 7 | Diófélék/Nuts - 8 | Zeller/Celery - 9 | Mustár/Mustard - 10 | Szezámmag/Sesame seeds - 11 | Kén-dioxid/Sulfur dioxide - 12 | Csillagfürt/Lupin - 13 | Puhatestűek/Molluscs - 14

Ételérzékenységét kérjük, hogy rendelése leadásakor szíveskedjen jelezni kollégáink felé! |
If you have any food intolerances, we kindly ask you to inform your waiter before ordering!

A számla végösszegére 13% szervizdíjat számolunk fel. | We charge a 13% service fee on the total amount of the invoice.

BISTRO PLATÁN

MICHELIN 2025

TÁNYÉRHÚS | Tafelspitz

A TÁNYÉRHÚS KÜLÖNLEGES EGYTÁLÉTEL, AMELY EGY TELJES ÉTKEZÉSNEK FELEL MEG LEVES, ELŐÉTEL ÉS FŐÉTEL FORMÁJÁBAN.

Tafelspitz is a special one-course dish what you can taste in defferent versions. Compy with one full meal with soup, starter and a main course.

12 900 HUF / fő
1, 3, 6, 7, 9

I.

SZEDJEN A MARHAHÚSLEVESBŐL MERŐKANÁL SEGÍTSÉGÉVEL.
Take a beef broth from the pot with a soup ladle.

II.

A VELŐVEL KENJE MEG A PIRÍTÓST, SÓZZA ÉS BORSOZZA ÍZLÉSE SZERINT. FOGYASSZA BÁTRAN KÉZZEL!
Put the marrow on a slice of toast bread and season with salt and pepper. Feel free to eat with your fingers!

III.

EMELJE KI A FŐTT HÚST AZ EDÉNYBŐL, SZEDJEN HOZZÁ BURGONYÁT ÉS MÁRTÁSOKAT ÍZLÉSE SZERINT.
Take some meat from the pot and serve with potatoes and sauces.

TÁNYÉRHÚS ÉTELÜNKET KÉRHETED A KLASSZIKUS MÓDON MARHAFARTŐVEL, VAGY VÁLASZTÁSOD SZERINT MARHANYELVVEL VAGY OLDALASSAL.

You can order our Tafelspitz in the traditional way with rump of beef, or with tongue of beef or flank of beef, depending on your preference.

Allergének/Allergens:
Glutén/Gluten - 1 | Rákfélék/Crustaceans - 2 | Tojás/Eggs - 3 | Hal/Fish - 4 | Földimogyoró/Peanuts - 5 | Szójabab/Soybeans - 6 | Tej (Laktóz)/Milk (Lactose) - 7
Diófélék/Nuts - 8 | Zeller/Celery - 9 | Mustár/Mustard - 10 | Szezámmag/Sesame seeds - 11 | Kén-dioxid/Sulfur dioxide - 12 | Csillagfürt/Lupin - 1
Puhatestűek/Molluscs - 14

Ételérzékenységét kérjük, hogy rendelése leadásakor szíveskedjen jelezni kollégáink felé! | If you have any food intolerances, we kindly ask you to inform your waiter before ordering!

A számla végösszegére 13% szervizdíjat számolunk fel. | We charge a 13% service fee on the total amount of the invoice.

PRÉMIUM STEAK VÁLASZTÉK | Premium steak selection

USA GREATER OMAHA MARHA RIBEYE (rostélyos) — **18 000 HUF** 7

USA Greater Omaha Beef Ribeye

Amerikai vágási stílus szerint a marha borda részéből vágják ezt a prémium húsrészt. A Greater Omaha, a világ egyik legnagyobb, legnívósabb prémium steaket forgalmazó amerikai cége, ez garancia a legmagasabb minőségre.

This premium cut is taken from the rib section of the beef, in accordance with American cutting standards. Greater Omaha, one of the world's largest and most prestigious American distributors of premium steak, guarantees the highest quality.

HOLLAND BORJÚ SPIDER STEAK — **10 000 HUF** 7

Dutch Veal Spider Steak

A borjú csípő részéből vágják. Különlegessége, hogy a zsírszövetek pókszerűen futnak végig ezen a kis húsrészen, ezáltal egy nagyon szaftos és nagyon puha, intenzíven húsos ízű steaket kapunk.

It is cut from the calf's hip. It is unique in that the fatty layers run through this small piece of meat like spider webs, resulting in a very juicy and tender steak with an intense meaty flavor.

ARGENTIN MARHA PICANHA (spiccfartő) — **12 500 HUF** 7

Argentine Beef Picanh

A spiccfartő egy különlegességnek számít a steak kedvelők körében. A marhafartő részéből egy vastagabb faggyúréteget hagyva vágják, amely megpirítva egy markáns, mély ízt eredményez.

The beef picanha is considered a delicacy among steak lovers. It is cut from the beef sirloin, leaving a thick layer of fat, which when fried produces a distinctive, deep flavor.

ANGUS STEAK A PLATÁN TATA FARMJÁRÓL — **15 000 HUF** 7

Angus steak from our own cattle farm

Angus marháink húsa márványozottságának köszönhetően kiváló kellemesen szaftos steak készítésére. A prémium húsrészeket vágás után érleljük, így koncentráltabb ízt és omlósabb állagot érünk el.

The exquisite marbling of our Angus beef makes it ideal for making tasteful and juicy steaks. Our premium cuts are carefully aged to enhance depth of flavor and achieve more tenderness.

VÁLASZTHATÓ KÖRETEK
Sides selection

SZARVASGOMBÁS BURGONYAPÜRÉ — **3 700 HUF** 7
Mashed potato with truffle

PETREZSELYMES VAJAS BURGONYA — **3 000 HUF** 7
Potato with butter and parsley

ÁZSIAI GOMBASALÁTA — **3 300 HUF** 1, 4, 6
Asian style mushroom salad

SZEZONÁLIS VAJAS PÁROLT ZÖLDSÉG — **3 000 HUF** 7
Seasonal buttered vegetables

VÁLASZTHATÓ MÁRTÁSOK
Sauce selection

ZÖLDBORS MÁRTÁS — **1 400 HUF**
Green pepper sauce

VÖRÖSBOROS JUS — **1 400 HUF**
Red wine sauce

CHIMICHURRI — **1 100 HUF**
Chimichurri

VÁLASZTHATÓ STEAK FELTÉTEK
Steak topping selection

KACSAMÁJ — **3 000 HUF**
Duck liver

ARGENTIN GARNÉLA — **2 500 HUF** 2
Mazzancole

ÉRLELT TOSZKÁN SZALONNA — **2 000 HUF**
Lardo di Colonnata

LYONI HAGYMA — **700 HUF** 1, 7
Lyonnaise onion

Prémium steakjeinket 200g-os méretben készítjük. A steakeket alapesetben medium-rare-re készítjük, ettől vendégeink ízlése szerint, előzetes tájékoztatásunk esetén eltérünk, azonban ez hosszabb várakozási időt eredményezhet. Steakjeink alapesetben körülbelül 40 perc alatt készülnek el.

Our premium steaks are served in 200g portions. Steaks are cooked medium-rare as standard, but we can cater to our guests' preferences if notified in advance. However, this may result in a longer waiting time. Our steaks are usually served in approximately 40 minutes.

Allergének/Allergens:
Glutén/Gluten - 1 | Rákfélék/Crustaceans - 2 | Tojás/Eggs - 3 | Hal/Fish - 4 | Földimogyoró/Peanuts - 5 | Szójabab/Soybeans - 6 | Tej (Laktóz)/Milk (Lactose) - 7
Diófélék/Nuts - 8 | Zeller/Celery - 9 | Mustár/Mustard - 10 | Szezámmag/Sesame seeds - 11 | Kén-dioxid/Sulfur dioxide - 12 | Csillagfürt/Lupin - 1
Puhatestűek/Molluscs - 14

Ételérzékenységét és/vagy ételallergiáját kérjük, jelezze rendelésének leadásakor kollégáink felé! A számla végösszeggére 13% szervizdíjat számolunk fel.
If you have any food intolerances and/or food allergies, please inform your waiter before ordering. We charge a 13% service fee on the total amount of the invoice.