

# É T L A P

## L E V E S

- Palóc leves | 7, 9 3590 Ft  
Bárány lapocka, savanyított zöldbab, kapros tejfölhab, kaporolaj
- Tavaszi zsenge leves | 9 2990 Ft  
Kora tavaszi zöldségkrémleves, savanyított póréhagyma, batáta chips, chili

## E L Ő É T E L / / M E G O S Z T H A T Ó K I S T Á N Y É R O K

» Ha főételként a megosztható kistányérok közül válogatnátok, azt ajánljuk, fejenként 2-3-at válasszatok. «

- Sajttál Sándor Tamás bükki sajtmester sajtaiból | 7 3390 Ft
- Márványos fogas, uborka, édeskömény-saláta | 4, 7 3690 Ft  
Gravlaxolt fogas rolád, kapros joghurtos uborkahab, édeskömény-saláta
- Mangalica krokett, medvehagymás majonéz | 1, 3 3890 Ft  
Bio-Goods mangalicából készült rilet ropogós pankó morzsában, medvehagymás majonéz
- Kacsamáj parfé | 1, 3, 7, 8 4490 Ft  
Kacsamáj parfé, tokaji aszú-zselé, sült piztácia, házi briós
- Török padlizsán tatár 2990 Ft  
Padlizsán, sült paradicsomkrém, sok-sok római kömény
- Ázsiai laskagombás bao, szezám-mag | 1, 2, 4, 6, 10, 11 2290 Ft
- Zöld spárga, pezsgőzselé, sült eper 3190 Ft
- Tócsni | 1, 3, 7 3190 Ft  
Tócsni, Sándor Tamás bükki sajtmester orda sajtjából készült mousse-al

## FŐÉTELEK

- Gödöllői csirkecomb | 3, 6, 7, 9 5990 Ft  
Préselt beregi csirkecomb filé fűszeres csirkemájjal töltve, zöldborsós rizottó
- Tényleg szilvásváradai pisztráng | 3, 4, 7 6990 Ft  
Szilvásváradai sült pisztrángfilé, zöld spárga, hollandi mártás, sült burgonya
- Minden idők steakje | 6, 7, 9 12.990 Ft  
Nytásunk óta változatlanul: felsőnyárádi érlelt marha steak (250g), bikavéres jus, sült salottahagyma velouté, hasselback burgonya, kápia salsa
- Sült kecskesajt, tavaszi saláta | 3, 7, 8 6490 Ft  
Chilis-mézes sült kecskesajt, maklári saláta (a Csollák családtól) vérnarancsos majonézzel, tavaszi zöldségek, pirított napraforgómag
- Szétrakott krumpli | 1, 3, 7 6490 Ft  
Burgonya gratin, tormás tojáskrém, mangalica kolbász, tejfölhab
- Mégis inkább rántott hús, krumplipüré | 1, 3, 7 5990 Ft  
Ropogós pankó morzsában sült sertésszűz, snidlinges burgonyapüré, házi savanyúság
- Tavaszi zöldséges lasagne | 1, 3, 7, 9 4490 Ft  
Húsmentes lasagne házi tésztával, tavaszi zöldségekkel, klasszikus besamel mártással, paradicsomszósszal, aszalt paradicsommal
- Rozé kacsamell, misos égetett karfiolkrém, sült pak choi | 6, 7, 9 5990 Ft
- Gyerekeknek 2990 Ft  
Aktuális ajánlatunkról kérdezd a felszolgálónkat

## DESSZERT

- “Rákóczi túrós” | 1, 3, 7 3190 Ft  
Lágy túró mousse, barack ragu, ropogós linzer tészta, rozsmaringos barack mousse, narancsos meringue lap
- Tonkababos tejberizs, grillázs, mangó couli | 8 2890 Ft  
/vegán desszert, dió nélkül is kérhető/
- Pavlova | 3, 7 3190 Ft  
Pavlova, málna mousse, lime-os mentás granita

## E G Y E B E K

- Házi kenyér 700 Ft
- Házi fermentált / savanyított zöldségek 1400 Ft

Az étlapon szereplő ételeink elemein nem áll módunkban változtatni.

Az áraink forintban értendők (HUF) és az ÁFA-t tartalmazzák.  
A számla végösszegéhez 14% szervízdíjat számolunk fel.

## ALLERGÉNEK

- 1| Glutént tartalmazó gabonafélék
- 2| Rákfélék és a belőlük készült termékek
- 3| Tojás és a belőle készült termékek
- 4| Hal és a belőle készült termékek
- 5| Földimogyoró és a belőle készült termékek
- 6| Szójabab és a belőle készült termékek
- 7| Tej és az abból készült termékek
- 8| Diófélék, azaz mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia vagy queenslandi dió és a belőle készült termékek
- 9| Zeller és a belőle készült termékek
- 10| Mustár és a belőle készült termékek
- 11| Szezám és a belőle készült termékek
- 12| Kén-dioxid és az SO<sub>2</sub>-ben kifejezett szulfitek 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter összkoncentrációt meghaladó mennyiségben
- 13| Csillagfürt és a belőle készült termékek
- 14| Puhatestűek és a belőle készült termékek

## TERMELŐINK

Naragh Marhafarm - Felsőnyárad | marhahús  
Bio-Goods Mangalica - Zemplén  
Sándor Tamás Sajtmanufaktúra - Mónosbél | sajt, tej  
Kurcaparti kendermagos - Szentés | szárnyasok  
Eco-Meat - Püspökladány | Bárány  
Farm2Fork | organikus zöldségek  
Csollák család - Maklár | saláta  
HE-JÓ - Andornaktálya | szörpök és lekvárok  
Sáfrány Pisztráng - Szilvásvárad  
Magyar Kezeletlen Citrom - Lajosmizse

*a konyhában*

Séf: Galuska Áron

Lengyel Gábor, Molnár Anna

*a placcon*

Ajlik-Helli Szimonetta, Kovács Olivér,  
Ajlik Csaba

# M E N U

## S O U P S

- Hungarian 'Palóc' style soup | 7,9 3590 Ft  
Lamb shoulder, pickled green beans, sour cream foam with dill, dill oil
- Spring vegetable cream soup | 9 2990 Ft  
Early spring vegetable cream soup, pickled leek, batata chips, chili

## A P P E T I Z E R / / S H A R I N G S M A L L P L A T E S

» If choosing from the sharing small plates as a main course, we recommend 2-3 dishes per person. «

- Selection of cheeses by Tamás Sándor Cheesemaker (Bükk region) | 7 3390 Ft
- Marbled zander, cucumber and fennel salad | 4, 7 3690 Ft  
Gravlax-style zander roulade, dill yogurt cucumber foam, fennel salad
- Mangalica croquette, wild garlic mayonnaise | 1, 3 3890 Ft  
Bio-Goods Mangalica pork cutlet in crispy panko crumbs, wild garlic mayonnaise
- Duck Liver Parfait | 1, 3, 7, 8 4490 Ft  
Duck liver parfait, Tokaji aszú jelly slice, roasted pistachio, homemade brioche
- Turkish-Style Eggplant Tartare 2990 Ft  
Eggplant with roasted tomato cream and lots of Roman cumin
- Asian oyster mushroom bao, sesame seeds | 1, 2, 4, 6, 10, 11 2290 Ft
- Green asparagus, champagne gel, roasted strawberries 3190 Ft
- Hash Browns | 1, 3, 7 3190 Ft  
Hash Browns (Hungarian potato pancakes) with cottage cheese mousse by Sándor Tamás Cheesemaker from the Bükk region

## M A I N S

- 'Gödöllő'-style chicken thigh | 3, 6, 7, 9 5990 Ft  
Pressed Beregi chicken thigh fillet stuffed with seasoned chicken liver, green pea risotto
- Trout from Szilvásvárád | 3, 4, 7 6990 Ft  
Pan-roasted trout fillet from Szilvásvárád, green asparagus, hollandaise sauce, roasted potatoes
- Our Signature Steak | 1, 6, 7, 9 12.990 Ft  
Unchanged since our opening: dry-aged beef steak from Felsőnyárád (250 g), Bikavér jus, roasted shallot velouté, Hasselback potatoes, kapia pepper salsa
- Grilled Goat Cheese, Spring Salad | 3, 7, 8 6490 Ft  
Chili-honey grilled goat cheese, salad (from the Csollák family from Maklár), blood orange mayonnaise, spring vegetables, toasted sunflower seeds
- "Rakott krumpli"| 1, 3, 7 6490 Ft  
Potato gratin, horseradish egg cream, Mangalica sausage, sour cream foam
- Classic Schnitzel with Mashed Potatoes | 1, 3, 7 5990 Ft  
Crispy panko-crusteD pork tenderloin, chive mashed potatoes, house pickles
- Spring vegetable lasagne | 1, 3, 7, 9 4490 Ft  
Meat-free lasagne with homemade pasta, spring vegetables, classic béchamel sauce, tomato sauce, and sun-dried tomatoes
- Rosé duck breast, miso-burnt cauliflower purée, roasted pak choi | 6, 7, 9 5990 Ft
- For Children 2990 Ft  
Please ask your server about our current offer

## DESSERT

- "Rákóczi túrós" | 1, 3, 7 3190 Ft  
Light cottage cheese mousse, apricot ragout, crispy Linzer pastry, rosemary apricot mousse, orange meringue in a form of Mille-feuille
- Tonka bean rice pudding, praline, mango coulis | 8 2890 Ft  
/vegan dessert, also available without nuts/
- Pavlova | 3, 7 3190 Ft  
Pavlova, raspberry mousse, lime-mint granita

## OTHERS

- Homemade bread 700 Ft
- Homemade fermented / pickled vegetables 1400 Ft

We are unable to modify the components of the dishes on the menu.

Prices are in Hungarian Forint (HUF) and include VAT.  
A 14% service charge will be added to the final bill.

## ALLERGENS

- 1| Cereals containing gluten
- 2| Crustaceans and products derived thereof
- 3| Egg and egg products
- 4| Fish and fish products
- 5| Peanuts and products thereof
- 6| Soybeans and products thereof
- 7| Milk and products thereof
- 8| Nuts ie. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and products thereof
- 9| Celery and products thereof
- 10| Mustard and products thereof
- 11| Sesame seeds and products thereof
- 12| Sulfur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg and 10mg/liter expressed as SO2 respectively
- 13| Lupine and products thereof
- 14| Molluscs and products thereof

## OUR LOCAL SUPPLIERS

Naragh Marhafarm - Felsőnyárad | beef  
Bio-Goods Mangalica - Zemplén  
Sándor Tamás Sajtmanufaktúra - Mónosbél | cheese, milk  
Kurcaparti kendermagos - Szentes | poultry  
Eco-Meat - Püspökladány | lamb  
Farm2Fork | organic vegetables  
Csollák család - Maklár | salad  
HE-JÓ - Andornaktálya | home made syrups and jams  
Sáfrány Pisztráng - Szilvásvárad | Zander  
Magyar Kezeletlen Citrom - Lajosmizse | lemon

*in the kitchen*

Chef: Áron Galuska

Gábor Lengyel, Anna Molnár

*in service*

Szimonetta Ajlik-Helli, Olivér Kovács,  
Csaba Ajlik