

ÉTLAP MENU

PONT.

Gasztroműhely



LEVES / SOUPS

- **Marhahúsleves** | 1, 9 **2990 Ft**
Puha marhahús, házi csigatészta, répa, angol zeller
Beef Consommé | 1, 9
Tender beef, homemade "csiga" noodles, carrots, celery
- **Rozmaringos sárgabarack-leves** | 1, 3, 7 **3190 Ft**
Mini rántott túrógombóc, barack chutney
Rosemary apricot soup | 1, 3, 7
Mini fried cottage cheese dumplings, apricot chutney

ELŐÉTEL / APPETIZER

// MEGOSZTHATÓ KISTÁNYÉROK //

// SHARING SMALL PLATES //

Ha főételeinket a megosztható kistányérokkal válogatnátok, azt ajánljuk, hogy fejenként 2-3-mat válasszatok.
If choosing from the sharing small plates as a main course, we recommend 2-3 dishes per person.



- **Hasábburgonya, szarvasgomba, parmezán** | 1, 7 **2490 Ft**
French fries with truffle and parmesan | 1, 7
- **Padlizsánkrém** | 1, 7, 11 **2490 Ft**
Tahini, gránátalma, feta sajt, pita kenyér
Aubergine dip | 1, 7, 11
Tahini, pomegranate, feta cheese, pita bread
- **Fűszeres sült kukorica** | 1 **1990 Ft**
Spiced roasted corn | 1
- **Signature marha tatárunk** | 1, 3, 10 **4890 Ft**
Sós tésztakosárban felsőnyárádi érlelt angus marha tatár, tojás zselé, sült kapribogyó, savanyított gyöngyhagyma és mustármag
Our signature beef tartare | 1, 3, 10
Aged Angus beef tartare from Felsőnyárád served in a savory pastry tart, egg gel, fried capers, pickled pearl onions, and mustard seeds
- **Pont. sliders** | 1, 3, 7, 10 **3990 Ft**
Mini buci, lilahagyma-lekvár, tépett mangalica, házi szósz, kovászos uborka
Pont. sliders | 1, 3, 7, 10
Mini buns, red onion jam, pulled mangalica pork, homemade sauce, pickled cucumbers
- **Croquetas** | 1, 3, 7 **2590 Ft**
Tépett mangalica krémes besamel mártásban, morzsában sütvé, sriracha majonézrel
Croquetas | 1, 3, 7
Pulled mangalica pork in a creamy béchamel sauce, breaded and fried, served with sriracha mayonnaise



FŐÉTEL / MAINS

- **Cordon bleu** | 1, 3, 7 **6390 Ft**
Serrano sonkával és Sándor Tamás bükki sajtjával töltve, burgonyapüré, kovászos uborka
Cordon bleu | 1, 3, 7
Stuffed with Serrano ham and Tamás Sándor's Bükk cheese, served with mashed potatoes and pickled cucumbers
- **Rozé kacsamell** | 5, 6, 9 **5990 Ft**
Misos karfiolkrem, savanyított lila karfiol, pirított cukorborsó, törökmaggyoró, jus
Rosé duck breast | 5, 6, 9
Miso cauliflower purée, pickled purple cauliflower, sautéed sugar snap peas, hazelnuts, jus
- **Vaddisznógerinc, vadas mártás** | 1, 3, 7, 9, 10 **6490 Ft**
Vadas mártás, burgonyafánk, kovászolt zöldségsaláta
Wild boar saddle with vadas sauce | 1, 3, 7, 9, 10
Traditional "vadas" root vegetable sauce, potato dumplings, fermented vegetable salad
- **Minden idők steakje** | 6, 7, 9 **12990 Ft**
Nytásunk óta változatlanul: Felsőnyárádi érlelt marha steak (250g), parászborgonya, salottahagyma velouté, bikavéres jus, kápia salsa
Our signature steak | 6, 7, 9
Unchanged since our opening: Aged beef steak from Felsőnyárád (250g), baby potatoes, shallot velouté, Bikavér (Bull's Blood) jus, kápia pepper salsa
- **Kapirgálós csirke supreme** | 6, 7, 9 **5990 Ft**
Kecskesajt mousse, kakukkfűves pirított barack, maklári saláta, kakukkfűves jus
Free-range chicken supreme | 6, 7, 9
Goat cheese mousse, thyme-roasted apricots, Maklár salad, thyme jus
- **Padlizsán & karalábé** | 1, 3, 7 **5290 Ft**
Padlizsánfasírt, citrusos karalábékrem, karalábé cikk, kovászosuborka-relish
Aubergine & kohlrabi | 1, 3, 7
Aubergine fritters, citrusy kohlrabi purée, kohlrabi wedges, pickled cucumber relish
- **Szilvászvárad** | 4, 7 **6590 Ft**
Egészben sült pisztráng, fűszervaj, parászborgonya, berni mártás, vadbrokkoli
Trout from Szilvászvárad | 4, 7
Whole roasted trout, herb butter, baby potatoes, Béarnaise sauce, broccolini

GYEREKEKNEK / KID'S MENU

- **Husi leves, csigatészta** | 1, 9 **1500 Ft**
Beef consommé with "csiga" noodles | 1, 9
 - **Rántott csirkemell csíkok, krumplipüré** | 1, 3, 7 **2990 Ft**
Crispy chicken breast strips, mashed potatoes | 1, 3, 7
 - **Túrógombóc, sárgabarack lekvár** | 1, 3, 7 **1500 Ft**
Cottage cheese dumplings, apricot jam | 1, 3, 7
- A gyerek menüt 12 éves korig szolgáljuk fel.
The Kids' Menu is available for children up to 12 years of age.

DESSZERT / DESSERT

- **Az a bizonyos Mákos Guba** | 1, 3, 7 **3190 Ft**
Mákosguba házi kalácsból, madártej, meggyragu
That famous "Mákos Guba" | 1, 3, 7
Poppy seed bread pudding made from homemade brioche, "madártej" (floating island) custard, sour cherry ragout
- **Mogyoró, csokoládé, sós karamell, vanília fagyalt** | 1, 3, 5, 7 **3190 Ft**
Hazelnut, chocolate, salted caramel, vanilla ice cream | 1, 3, 5, 7

EGYEBEK / OTHERS

- **Kovászos kenyér / gluténmentes** **700 Ft**
Sourdough bread / Gluten-free bread
- **Házi csalamádé / kovászos uborka** **1400 Ft**
Homemade fermented / pickled vegetables



ALLERGÉNEK / ALLERGENS

- 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, pistácia, makadámia vagy queenslandi dió és a belőle készült termékek
 - 9 | Zeller és a belőle készült termékek
 - 10 | Mustár és a belőle készült termékek
 - 11 | Szezámag és a belőle készült termékek
 - 12 | Kén-dioxid és az SO2-ben kifejezett szulfidok 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter összkoncentrációt meghaladó mennyiségben
 - 13 | Csillagfűrt és a belőle készült termékek
 - 14 | Puhatestűek és a belőlük készült termékek
- 1 | Cereals containing gluten
 - 2 | Crustaceans and products derived therefrom
 - 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

TERMELŐINK / OUR LOCAL SUPPLIERS

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

a konyhában
séf: Galuska Áron
Lengyel Gábor, Molnár Anna

a placcon
Menedzser: Ajlik Csaba
Pult: Kovács Olivér
Placc: Ollári Márk

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

IN THE KITCHEN
head chef: Áron Galuska
Gábor Lengyel, Anna Molnár

FRONT OF HOUSE
restaurant manager: Csaba Ajlik
Olivér Kovács, Márk Ollári



Étlap / Menu



Scan me & follow us!



@pontgasztromuhely.hu

Az étlapon szereplő ételeink elemein nem áll módunkban változtatni. Az áraink forintban értendők (HUF) és az ÁFA-t tartalmazzák.
A számla végösszegéhez 13% szervízdíjat számolunk fel.

We are unable to modify the components of the dishes on the menu. Prices are in Hungarian Forint (HUF) and include VAT.
A 13% service charge will be added to the final bill.

3300 Eger, Tinódi Sebestyén tér 8.

+36 30 664 4139

pontgasztromuhely@gmail.com

pontgasztromuhely.hu

@pontgasztromuhely.hu