



ELŐÉTEL

Appetizer

- PISZTRÁNG**, wasabi, sárgacékla, alma ||| 4700.-
Trout, wasabi, yellow beetroot, apple
- PECSENYE KACSAMÁJ MOUSSE**, rebarbara, málna, kamilla || 4900.-
Duck liver mousse, rhubarb, raspberry, camomile
Kérésre gluténmentesen. | Gluten free on request.
- SPÁRGÁK**, edamame, fenyőmag, mézvirág ||| 3900.-
Asparagus, edamame, pine nuts, sweet alyssum
+ Szent Jakab kagyló [2 db] / + Scallops [2 pcs] + 2800.-

LEVES

Soup

- ORJALEVES**, malaccsászár, házi tészta, zöldségek || 3700.-
Hungarian pork rib soup, pork belly, home-made pasta, vegetables
- KUKORICA KRÉMLEVES**, mangó, garnéla, jalapeño ||| 3700.-
Corn cream soup, mango, shrimps, jalapeño

FŐÉTEL

Main course

- SASHAL**, spárga, passió-hollandi, édes-savanyú tojás ||| 7900.-
Meagre fillet, asparagus, passion fruit, Hollandaise, sweet and sour egg
- MAGYAR TARKA NYAK „PÖRKÖLT”**,
pásztortarhonya, uborkasaláta || 7400.-
Hungarian beef neck "stew", traditional egg barley, cucumber salad
- KACSA DUETT**, újrépa, narancs, vanília ||| 7200.-
Duck duet, carrot, orange, vanilla
- GOMBÁK**, burgonyanudli, dió, író || 5900.-
Mushrooms, potato noodles, walnut, buttermilk
- MANGALICA SZŰZ „BUDAPEST”**, lecsó, házi kenyér ||| 8600.-
Mangalitsa tenderloin "Budapest", letcho, home-made bread
- ANGUS BÉLSZÍN 180gr**, burgonyapüré || 17 500.-
Angus tenderloin 180g, mashed potatoes

ROSSINI: 25 500.-
CAFE DE PARIS: 23 500.-

étteremvezető: **LIZSICSÁR MIKLÓS** chef: **KOLLÁR ENDRE**

Kedves Vendégeink! Ételeink allergiát és intoleranciát okozó összetevői közül a laktóz és gluténmentes ételeinket jelöléssel láttuk el. Amennyiben allergiája vagy érzékenysége van valamilyen más étellel, alapanyaggal, itallal szemben, azt kérjük előre jelezze. A számla végösszege tartalmazza a jogszabályokban előírt ÁFA-t, és a 15% javasolt szervizdíjat. Az árak forintban értendők.

Dear Guest! Among the ingredients that cause allergies and intolerances in our foods, we have labeled our lactose and gluten-free courses. Should you have an allergy or sensitivity to any food, ingredients or beverage, please indicate it to us in advance. The total bill includes the VAT and a 15% service charge, which will be added to your bill. The prices are in HUF.

ST.ANDREA
RESTAURANT
BUDAPEST



DESSZERT

Dessert

ST.ANDREA SOMLÓI GALUSKA

3600.-

Sponge cake St.Andrea style

RUBY CSOKOLÁDÉ, ribizli, krémsajt

3600.-

*Ruby chocolate, redcurrant,
cream cheese*

MAGYAR SAJTOK

4900.-

Hungarian cheese selection

ST.ANDREA

RESTAURANT

BUDAPEST

Blessing

The Chef Menu

Amuse Bouche

Magyar tarka tatár

MIZUNA, MUSTÁR, CAPRI |☒|

Hungarian beef tartar, mizuna, mustard, capri

Beluga tokhal kaviár

KECSKESAJT MOUSSE, MEDVEHAGYMA, ZÖLDALMA |☒|

Beluga Sturgeon caviar, goat cheese mousse, wild garlic, green apple

Gím borjúgerinc

ÚJZELLER, FENYŐRÜGY |☒|

Saddle of venison, celeriac, pine nuts

Fehér csokoládé

PISZTÁCIA, EPER

White chocolate, pistachio, strawberry

Petite four

A menü ára

Menu price

28 000.-



Bor- és pezsgópárosítással

with wine & champagne pairing

+14 000.-

A menük rendelését az egész asztaltársaság részére javasoljuk. Köszönjük megértésüket. Vegetáriánus opciók, illetve allergiát és intoleranciát okozó összetevők tekintetében kérjük érdeklődjön a felszolgálónál.

We suggest in ordering the menu for all guests at the table. Thank you for your understanding. Please ask the waiter about vegetarian options, ingredients and allergies.

ST. ANDREA
RESTAURANT
BUDAPEST