



Előétel

Appetizer

- MAGYAR TARKA HÁTSZÍN TATÁR**, capri, torma, rukkola, író **5800.-**
Hungarian beef sirloin tartar, capers, horseradish, rucicola, buttermilk
- PECSENYE KACSAMÁJ MOUSSE**, birsalma, dió, madagaszkári étcsokoládé **7800.-**
Duck liver mousse, quince, walnut, dark chocolate from Madagascar
- LAZAC TATAKI**, szója, hagyma, citrusok ||| **5200.-**
Salmon tataki, soy, onion, citrus
- CÉKLA**, áfonya, csipkebogyó, zsenge sajt ||| **3900.-**
Beetroots, blueberries, rosehip, mild cheese

Leves

Soup

- SÜTŐTÖK LEVES**, garnéla, alma, gyömbér ||| **2900.-**
Pumpkin soup, shrimps, apple, ginger
- ORJALEVES**, malaccsászár, házi tészta, zöldségek || **2900.-**
Hungarian pork rib soup, pork belly, home-made noodles, vegetables

Főétel

Main course

- MANGALICA SZŰZ „BUDAPEST”**, lecsó, házi kenyér || **8600.-**
Mangalitsa pork tenderloin "Budapest", letcho, home-made bread
- ANGUS BÉLSZÍN** 180gr, burgonyapüré || **19 500.-**
Angus beef tenderloin 180g, mashed potatoes
- ROSSINI: 26 500.-**
- SASHAL**, kapor, rák, fondant burgonya || **6900.-**
Meagre, dill, shrimps, pommes fondantes
- GÍM BORJÚGERINC**, zeller, fenyőrügy ||| **9500.-**
Saddle of venison, celeriac, pine nuts
- KACSA DUETT**, répa, narancs, vanília || **7600.-**
Duck duet, carrot, orange, vanilla
- GOMOLYA**, beluga lencse, szilva, füge, kesudió ||| **6100.-**
Soft cheese, beluga lentils, plum, fig, cashew nuts

Desszert

Dessert

SOMLÓI GALUSKA
Hungarian sponge cake

2800.-

TÚRÓGOMBÓC, tejföl, vanília
*Cottage cheese dumplings,
sour cream, vanilla*

2800.-

Chef: **KOLLÁR ENDRE**

Kedves Vendégeink! Ételeink allergiát és intoleranciát okozó össze-tevői 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 szervízdíjat. Az árak forintban értendők.


ST. ANDREA
RESTAURANT
BUDAPEST

Étteremvezető: **LIZSICSÁR MIKLÓS**

Dear Guests! 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.



Made in Hungary

The Chef Menu

Pecsenye kacsamáj mousse,

BIRSALMA, DIÓ, MADAGASZKÁRI ÉTCSOKOLÁDÉ

Duck liver mousse, quince, walnuts, dark chocolate from Madagascar



Borjúpaprikás,

TOJÁSOS GALUSKA, BÉBI RÓMAI SALÁTA

Veal paprika stew, egg dumplings, baby Romaine lettuce



 **Túrógombóc, TEJFÖL, VANÍLIA**

Cottage cheese dumplings, sour cream, vanilla



A menü ára magyar borpárosítással

Menu price with Hungarian wine pairing

28 800.- + szervízdíj / + service charge

Top Wine Selection offer

STRICTLY LIMITED



St. Andrea Mária 2021

fehérbor / white wine

60 000.-



JAMESUCKLING.COM

St. Andrea Agapé 2018

vörösbor / red wine

75 000.-



97 PTS

St. Andrea Nagy-Eged 2017

vörösbor / red wine

65 000.-

TOKAJI BORVIDÉK

Holdvölgy Intuition No. 1 Szamorodni 2008

LIMITED

34 000 Ft

TOKAJ WINE REGION



ST. ANDREA
RESTAURANT

BUDAPEST

