

## ***Előételek / Starters***

<i>Kacsamáj, süttők, zöld dió</i> <i>Duck liver, pumpkin, green walnut</i>	8.350 Ft
<i>Mangalica carpaccio, tonhal</i> <i>Mangalica carpaccio, tuna</i>	7.650 Ft
<i>Sült zeller, füstölt mandarin, kaviár</i> <i>Roasted celeriac, smoked tangerine, caviar</i>	5.950 Ft
<i>Csicsókatart gombával, marha sülttel</i> <i>Jerusalem artichoke tart with mushroom, roasted beef</i>	6.550 Ft

## ***Levesek / Soups***

<i>Citromos csirkeraguleves tárkonyal</i> <i>Citrusy chicken ragout soup with tarragon</i>	3.950 Ft
<i>Harcshalászlé</i> <i>Fisherman soup</i>	4.150 Ft

## ***Főételek / Main courses***

<i>Bazsalikomos csirke gyömbéres sült répával, kápiás jus</i> <i>Basil flavoured chicken with ginger flavoured roasted carrot, kápiá pepper jus</i>	8.950 Ft
<i>Mangalicaduet, kelkáposzta, cékla</i> <i>Mangalica duet, Savoy cabbage, beetroot</i>	9.950 Ft
<i>Argentín hátszín, juhtúrós burgonya, rozsmaring</i> <i>Argentine sirloin steak, potato with brindza, rosemary</i>	11.450 Ft
<i>Tokhal, póréhagyma, lime</i> <i>Sturgeon fish, leek, lime</i>	10.950 Ft
<i>Sajtos töltött tészta, csicsókahab, pisztácia</i> <i>Cheesy stuffed pasta, Jerusalem artichoke foam, pistachio</i>	7.950 Ft

## ***Saláták / Salads***

<i>Kevert saláta</i> <i>Mixed salad</i>	4.950 Ft
--	----------

## ***Desszertek / Desserts***

<i>Tejcsokoládé, körte, cirok</i> <i>Milk chocolate, pear, sorghum</i>	4.350 Ft
<i>Napraforgómagos Saint-Honoré</i> <i>Saint-Honoré with sunflower seed</i>	3.950 Ft
<i>Joghurt, homoktövis, aszalt barack</i> <i>Yoghurt, sea-buckthorn, sundried apricot</i>	3.950 Ft
<i>Magyar sajtválogatás, házi lekvár</i> <i>Selection of Hungarian cheese, homemade jam</i>	5.950 Ft

## Degusztációs menü / Degustation menu

4 fogásos degusztációs menü 4 courses degustation menu		36.000 Ft
4 fogásos degusztációs menü borsorral 4 courses degustation menu with wine pairing		55.000 Ft
4 fogásos degusztációs menü organikus dzsússzal 4 courses degustation menu with organic juice		44.000 Ft
6 fogásos degusztációs menü 6 courses degustation menu		46.000 Ft
6 fogásos degusztációs menü borsorral 6 courses degustation menu with wine pairing		73.000 Ft
6 fogásos degusztációs menü organikus 6 courses degustation menu with organic juice		58.000 Ft

Mindkét degusztációs menü kérhető **PRÉMIUM** borpárosítással is.  
**PREMIUM** wine pairing is available for both degustation menus.

A degusztációs menü kizárólag az egész asztaltársaság rendelése esetén lehetséges.  
The degustation menu is only available for the whole table.

10 fős, illetve annál nagyobb asztaltársaságokat, csak degusztációs menüszorral áll módunkban fogadni.

Groups of 10 or more will only be served the degustation menu.

A számla végösszegéhez 15% szervízdíjat számolunk fel.  
15% service charge will be added to the bill.

Ételallergiáját és ételintoleranciáját, kérjük, rendelés előtt jelezze kollégánknak.  
Felhívjuk figyelmét arra, hogy ételeink azonos konyhai térben készülnek,  
ezért nyomokban bármilyen allergén anyagot tartalmazhatnak.

If you have food allergies and food intolerance let us know!  
Please note that every dish is prepared in the same kitchen area with the same tools,  
so any allergic substance may appear in traces.

Textúra Étterem  
H-1051 Budapest, Sas utca 6.  
+36 1 617 94 95  
textura@texturaetterem.hu  
www.texturaetterem.hu