

ELŐÉTELEK

SÜTŐTÖK KRÉMLEVES

fűszeres mascarpone habbal, tökmagolajjal és pirított mandulával (5, 7, 8)
(elérhető VEGÁN változatban - 5, 8)

3 900 HUF

BROKKOLI SALÁTA "MONTAGNOLO" SAJTTAL

marinált körtével, Cointreau-vel flambírozva (1, 5, 7, 8, 10, 12)

4 800 HUF

KACSAMÁJ MOUSSE PROFITEROLBAN

sós karamellel és erdei gyümölcsökkel, pisztáciával (1, 3, 5, 7, 8, 12)

5 200 HUF

FŐÉTELEK

ROSÉ KACSAMELL

zelleres-almás rétesel, lilakáposztával, sultana mazsolával, madeira mártással (1, 3, 7, 9, 12)

9 400 HUF

BREZÍROZOTT BÁRÁNYCSÜLÖK

alma relish Woodford bourbonnel és rozmaringos burgonyafánkkal (1, 3, 7, 9, 12)

13 700 HUF

FOGASFILÉ BÖRÉN SÜTVE

póréhagymás veloute, glaszírozott gyökérzöldségekkel (1, 4, 7, 9, 12)

9 700 HUF

RISOTTO SUPREME CSIRKÉVEL ÉS ERDEI GOMBÁKKAL

rukkolával és dióval, pecorino (5, 7, 8, 12)

(elérhető VEGÁN változatban - 5, 8, 12)

8 300 HUF

DESSZERTEK

NUDLI FAHÉJAS KÉREGBEN

szilva coulis ágyas pálinkával, kandírozott napraforgómaggal (1, 3, 5, 7, 8, 12)

3 600 HUF

ROYAL CSOKOLÁDÉ MOUSSE

morello meggyel és amarettóval (1, 3, 5, 7, 8, 12)

3 900 HUF

MYSTERY PANNA COTTA

alma coulissal és kókusz ropogóssal - VEGÁN (12)

3 900 HUF

ALLERGENEK/ ALLERGENS: Glutén/Gluten (1), Rákfélék/Crustaceans (2), Tojás/Eggs (3), Hal/Fish (4), Földimogyoró/Peanuts (5), Szója/Soy (6), Tej/Milk (7), Diófélék/Nuts (8), Zeller/Celery (9), Mustár/Mustard (10), Szezám/ Sesame seeds (11), Szén-dioxid, szulfidok/ Sulphur-dioxide and sulphites (12), Csillagfűt/Lupin (13), Puhatestűek/Molluscs (14)

A fent említett árak tartalmazzák a hatályos ÁFA-t és tételenként értendőek. Minden ételrendelésért további 14% szervízdíjat számolunk fel.
A menü változtatásának jogát (a megrendelt kategóriával azonos vagy magasabb értékű) fenntartjuk. Kérjük, hogy számlabontási szándékát előre jelezze.

The above rates are inclusive of VAT and apply per item and exclusive of 14% service fee for all food orders, which will be added to the final bill.
The hotel reserves the right to make changes in the menu (to equal or higher value as the ordered category). Please let us know in advance in case you wish you pay separately.

APPETIZERS

PUMPKIN CREAM SOUP

with spicy mascarpone mousse, pumpkin seed oil and roasted almonds (5, 7, 8)
(available VEGAN option - 5, 8)

3 900 HUF

BROCCOLI SALAD WITH "MONTAGNOLO" CHEESE

and pear flambéed with Cointreau (1, 5, 7, 8, 10, 12)

4 800 HUF

DUCK LIVER MOUSSE IN PROFITEROLE

with salted caramel and forest fruits, pistachios (1, 3, 5, 7, 8, 12)

5 200 HUF

MAIN DISHES

ROSÉ DUCK BREAST

with celery-apple strudel, purple cabbage, sultana raisins, Madeira sauce (1, 3, 7, 9, 12)

9 400 HUF

BRAISED LAMB SHANKS

with bourbon whiskey, apple relish and potato doughnuts with rosemary (1, 3, 7, 9, 12)

13 700 HUF

PIKE PERCH FILET

leek veloute, glazed root vegetables (1, 4, 7, 9, 12)

9 700 HUF

RISOTTO WITH SUPREME CHICKEN AND WILD MUSHROOMS

arugula and walnuts, pecorino (5, 7, 8, 12)

(available VEGAN option - 5, 8, 12)

8 300 HUF

DESSERTS

NOODLES IN A CINNAMON CRUST

plum coulis, candied sunflower seed (1, 3, 5, 7, 8, 12)

3 600 HUF

ROYAL CHOCOLATE MOUSSE

morello cherry with Amaretto (1, 3, 5, 7, 8, 12)

3 900 HUF

MYSTERIOUS PANNA COTTA

with apple coulis and coconut crisps – VEGAN (12)

3 900 HUF

ALLERGENEK/ ALLERGENS: Glutén/Gluten (1), Rákfélék/Crustaceans (2), Tojás/Eggs (3), Hal/Fish (4), Földimogyoró/Peanuts (5), Szója/Soy (6), Tej/Milk (7), Diófélék/Nuts (8), Zeller/Celery (9), Mustár/Mustard (10), Szezám-mag/ Sesame seeds (11), Szén-dioxid, szulfitok/ Sulphur-dioxide and sulphites (12), Csillagfűrt/Lupin (13), Puhatestűek/Molluscs (14)

A fent említett árak tartalmazzák a hatályos ÁFA-t és tételenként értendőek. Minden ételrendelésért további 14% szervízdíjat számolunk fel.
A menü változtatásának jogát (a megrendelt kategóriával azonos vagy magasabb értékű) fenntartjuk. Kérjük, hogy számlabontási szándékát előre jelezze.

The above rates are inclusive of VAT and apply per item and exclusive of 14% service fee for all food orders, which will be added to the final bill.
The hotel reserves the right to make changes in the menu (to equal or higher value as the ordered category). Please let us know in advance in case you wish you pay separately.

MAGYAROS KÍNÁLAT

ELŐÉTEL

GULYÁSLEVES

házi kenyérrel (1, 3, 9)

3 900 HUF

FŐÉTEL

HÁTSZÍN

dupla lecsóval, dödöllével és tejfölhabbal (1, 3, 7, 9)

14 200 HUF

DESSZERT

NUDLI FAHÉJAS KÉREGBEN

ágyas szilva coulis, kandírozott napraforgó (1, 3, 5, 7, 8, 12)

3 600 HUF

HUNGARIAN MENU

APPETIZER

GOULASH SOUP

with homemade bread (1, 3, 9)

3 900 HUF

MAIN COURSE

SIRLOIN STEAK WITH DOUBLE LECHO

and "Dödölle" Hungarian traditional potato dumplings with sour cream foam (1, 3, 7, 9)

14 200 HUF

DESSERT

NOODLES IN A CINNAMON CRUST

plum coulis, candied sunflower seed (1, 3, 5, 7, 8, 12)

3 600 HUF

ALLERGENEK/ ALLERGENS: Glutén/Gluten (1), Rákfélék/Crustaceans (2), Tojás/Eggs (3), Hal/Fish (4), Földimogyoró/Peanuts (5), Szója/Soy (6), Tej/Milk (7), Diófélék/Nuts (8), Zeller/Celery (9), Mustár/Mustard (10), Szezám/ Sesame seeds (11), Szén-dioxid, szulfitok/ Sulphur-dioxide and sulphites (12), Csillagfűt/Lupin (13), Puhatestűek/Molluscs (14)

A fent említett árak tartalmazzák a hatályos ÁFA-t és tételenként értendőek. Minden ételrendelésért további 14% szervízdíjat számolunk fel.
A menü változtatásának jogát (a megrendelt kategóriával azonos vagy magasabb értékű) fenntartjuk. Kérjük, hogy számlabontási szándékát előre jelezze.

The above rates are inclusive of VAT and apply per item and exclusive of 14% service fee for all food orders, which will be added to the final bill.
The hotel reserves the right to make changes in the menu (to equal or higher value as the ordered category). Please let us know in advance in case you wish you pay separately.

SZEZONÁLIS KÍNÁLAT / SEASONAL MENU

ELŐÉTEL / APPETIZER

VARGÁNYA CONSOMMÉ

cukorborsó, parmezános daragaluska, szarvas bélszín carpaccio (1, 3, 7, 9)

PORCINI CONSOMMÉ

sugar snap peas, semolina dumplings with parmesan, venison carpaccio (1, 3, 7, 9)

4 200 HUF

**VEGETÁRIÁNUS (1,3,7,9) ÉS VEGÁN (9) OPCIKÉNT IS KÉRHETŐ.
IT CAN ALSO BE ORDERED AS A VEGETARIAN (1,3,7,9) AND VEGAN (9) OPTION.**

FŐÉTEL / MAIN COURSE

GÖNGYÖLT IBERICO CSÁSZÁR

burgonyapüré lestyánnal, Beurre noisette-vel, pirított fenyőmaggal és vörösfenyő kakukkfűves jus-vel (5, 7, 8, 9, 12)

IBERICO PORK BELLY ROLLED

mashed potatoes with lovage, Beurre noisette, toasted pine nuts and jus with cranberry and thyme (5, 7, 8, 9, 12)

8 900 HUF

NARANCSOS KACSAMELL

prosciuttoval, meleg lencsesalátával és füstölt mandulával (5, 6, 8, 9, 11, 12)

ORANGE DUCK BREAST

with prosciutto, warm lentil salad and smoked almonds (5, 6, 8, 9, 11, 12)

9 700 HUF

MELEG LENCSESALÁTA

keleti fűszerekkel, karamellizált zellerrel és karottával, füstölt mandulával (5, 6, 8, 9, 11, 12)

WARM LENTIL SALAD

with oriental spices, caramelized celery and carrot, smoked almonds (5, 6, 8, 9, 11, 12)

7 900 HUF

DESSZERT / DESSERT

RÁKÓCZI TÁNYÉRDESSZERT

túró mousse, vaníliás crumble, sárgabarack, melange (1, 3, 7)

RÁKÓCZI PLATE DESSERT

cottage cheese mousse, vanilla crumble, apricot, melange (1, 3, 7)

3 900 HUF

ALLERGENEK/ ALLERGENS: Glutén/Gluten (1), Rákfélék/Crustaceans (2), Tojás/Eggs (3), Hal/Fish (4), Földimogyoró/Peanuts (5), Szója/Soy (6), Tej/Milk (7), Diófélék/Nuts (8), Zeller/Celery (9), Mustár/Mustard (10), Szezám/ Sesame seeds (11), Szén-dioxid, szulfidok/ Sulphur-dioxide and sulphites (12), Csillagfűt/Lupin (13), Puhatestűek/Molluscs (14)

A fent említett árak tartalmazzák a hatályos ÁFA-t és tételenként értendőek. Minden ételrendelésért további 14% szervízdíjat számolunk fel.
A menü változtatásának jogát (a megrendelt kategóriával azonos vagy magasabb értékű) fenntartjuk. Kérjük, hogy számlabontási szándékát előre jelezze.

The above rates are inclusive of VAT and apply per item and exclusive of 14% service fee for all food orders, which will be added to the final bill.
The hotel reserves the right to make changes in the menu (to equal or higher value as the ordered category). Please let us know in advance in case you wish you pay separately.