



# Bistro menü

<b>ELŐÉTEL</b>	<b>GRAVLAX LAZAC</b> , articsóka, cékla, kapribogyó	
<b>VORSPEISE</b>	<b>GRAVLAX LACHS</b> , Artischocken, Rote Rüben, Kapern	5.490 Ft
<b>STARTER</b>	<b>GRAVLAX SALMON</b> , artichoke, beetroot, capers Azienda Fidora Prosecco Spumante Extra Dry DOC <b>3.190Ft/1,5 dl</b>	[4, 10]
	<b>CÉKLASALÁTA</b> , tokhal, koktélpáradicsom	5.990 Ft
	<b>ROTE RÜBENSALAT</b> , Störfisch, Cocktailtomaten	[4]
	<b>BETROOT SALAD</b> , sturgeon, cherry tomatoes Váli Pincészet Budai Zöld 2023 <b>2.390Ft/1,5 dl</b>	
	<b>SIGNATURE LIBAMÁJ PATE</b> , vajas kalács, dió, sütőtök chutney	6.490 Ft
	<b>SIGNATURE GÄNSELEBERPASTETE</b> , Butter Milchbrot, Walnuss, Kürbis Chutney	[1, 3, 7, 8]
	<b>SIGNATURE GOOSE LIVER PATE</b> , butter scone, walnuts, pumpkin chutney Pelle Pince Szent Tamás Furmint 2019 <b>2.890Ft/1dl</b>	<del>4.490 Ft</del>
<b>LEVES</b>	<b>TYÚKHÚSLEVES</b> , tészta, zöldségek	2.590 Ft
<b>SUPPE</b>	<b>HÜHNERSUPPE</b> , Nudeln, Gemüse	[1, 3]
<b>SOUP</b>	<b>CHICKEN SOUP</b> , noodles, vegetables	
	<b>BROKKOLIKRÉMLEVES</b> , gorgonzola, körte	2.790 Ft
	<b>BROKKOLICREMESUPPE</b> , Gorgonzola, Birne	[7]
	<b>BROCCOLI CREAM SOUP</b> , gorgonzola, pear	
	<b>VADRAGULEVES</b> , vaddisznó, gomba, tárkony, vegán tejszín	2.990 Ft
	<b>WILDRAGOUT SUPPE</b> , Wildschwein, Pilze, Estragon, vegane Sahne	[10]
	<b>WILD RAGOUT SOUP</b> , wild boar, cep, tarragon, vegan cream	
<b>FŐÉTEL</b>	<b>GNOCCHI</b> , sütőtök, baby bok choy, tökmag	4.490 Ft
<b>HAUPTGERICHT</b>	<b>GNOCCHI</b> , Kürbis, Baby Bok Choi, Kürbiskerne	[1, 3]
<b>MAIN COURSE</b>	<b>GNOCCHI</b> , pumpkin, baby bok choy, pumpkin seeds Kovács Nimród Battonage Chardonnay 2018 <b>3.390 Ft/1,5 dl</b>	
	<b>TORTELLONI</b> , ördögszekérgomba, articsóka, zöldség	4.990 Ft
	<b>TORTELLONI</b> , Kräuterseitling, Artischocken, Gemüse	[1, 3]
	<b>TORTELLONI</b> , king oyster mushrooms, artichokes, vegetables Edvi-IIIés Birtok Kéknyelű 2020 organic <b>3.490 Ft/1,5 dl</b>	
	<b>CSIRKEMELL</b> , libamáj, rozmaring, burgonyapüré	5.490 Ft
	<b>HÜHNERBRUST</b> , Gänseleber, Rosmarin, Kartoffelpüree	[7]
	<b>CHICKEN BREAST</b> , foie gras, rosemary, mashed potatoes Anonym Pince Frazír Sauvignon Blanc 2023 <b>2.690 Ft/1,5 dl</b>	
	<b>MARHA VADAS</b> , szalvétagombóc, édesburgonya	5.990 Ft
	<b>RINDERBRATEN</b> , Serviettenknödel, Süßkartoffel	[7, 9, 10]
	<b>SLICED BEEF</b> , dumplings, sweet potato Grál Borpince Pelzberg Kékfrankos 2019 organic <b>3.390 F/1,5 dl</b>	

Áraink tartalmazzák az ÁFÁ-t • A felszámolt szervizdíj mértéke 12%. — 1. Glutént tartalmazó gabonafélék • 2. Rákfélék • 3. Tojás • 4. Hal • 5. Földimogyoró • 6. Szójabab • 7. Tej • 8. Diófélék • 9. Zeller • 10. Mustár • 11. Szezám • 12. Kén-dioxid • 13. Csillagfürt • 14. Puhatestűek

Unsere Preise enthalten die Mehrwertsteuer • Die Servicegebühr beträgt 12% — 1. Glutenhaltiges Getreide • 2. Krebse • 3. Eier • 4. Fisch • 5. Erdnüsse • 6. Sojabohnen • 7. Milch • 8. Nüsse • 9. Sellerie • 10. Senf • 11. Sesamsamen • 12. Schwefeldioxid • 13. Sterngras • 14. Weichtiere

VAT included • 12% service charge applies to all orders — 1. Gluten • 2. Crustaceans • 3. Eggs • 4. Fish • 5. Peanuts • 6. Soya • 7. Milk • 8. Nuts • 9. Celery • 10. Mustard • 11. Sesame • 12. Sulphites • 13. Lupin • 14. Molluscs

\*félpanziós ár/halfboard price



# Bistro menü

<b>FŐÉTEL</b>	<b>TENGERI SÜGÉR</b> , fettuccini, zeller, dió	6.990 Ft
<b>HAUPTGERICHT</b>	<b>SEEBARSCH</b> , Fettuccine, Sellerie, Walnuss	[1,3, 9]
<b>MAIN COURSE</b>	<b>SEA BASS</b> , fettuccine, celery, walnuts Sabar Borház Kéknyelű 2022 <b>2.590 Ft/1,5 dl</b>	
	<b>TONHAL STEAK</b> , serrano sonka, grill zöldség, füge, narancsbors	7.490 Ft
	<b>THUNFISCHSTEAK</b> , Serrano-Schinken, Grillgemüse, Feige, Orangenpfeffer	[4]
	<b>TUNA STEAK</b> , serrano ham, grilled vegetables, fig, orange pepper Harsányi Pincészet Tokaj Eye 2021 <b>2.190Ft/1,5 dl</b>	
	<b>LIBAMÁJ</b> , cékla, rizottó, gránátalma	10.990 Ft
	<b>GÄNSELEBER</b> , Rote Bete, Risotto, Granatapfel	[7]
	<b>FOIE GRAS</b> , beetroot, risotto, pomegranate Páger Pince Pinot Noir 2021 <b>3.490 Ft/1,5 dl</b>	<del>7.490 Ft</del>
<b>DESSZERT</b>	<b>SIGNATURE SAJTTORTA</b> , alma, fahéj	2.990 Ft
<b>NACHSPEISE</b>	<b>SIGNATURE KÄSEKUCHEN</b> , Apfel, Zimt	[1, 3, 7]
<b>DESSERT</b>	<b>SIGNATURE CHEESECAKE</b> , apple, cinnamon Pelle Pincészet Tokaji Aszú 2018 6 puttonyos <b>4.590 Ft/0,6 dl</b>	
	<b>KÖRTETORTA SZELET</b> , dió, karamell	2.990 Ft
	<b>BIRNENTORTENSCHNITTE</b> , Walnuss, Karamell	[1, 6, 7, 8]
	<b>PEAR TART SLICE</b> , walnuts, caramel Egly Szőlőbirtok Arridens 2021 <b>3.690 Ft/1,5 dl</b>	
	<b>VEGÁN GESZTENYEKRÉMES</b> , csokoládé, meggy	
	<b>VEGANE MARONENCREME</b> , Schokolade, Kirsche	2.990 Ft
	<b>VEGAN CHESTNUT CREAM</b> , chocolate, cherry Karádi-Berger Borászat Tokaji édes szamorodni 2019 <b>3.190 Ft/1 dl</b>	

Áraink tartalmazzák az ÁFÁ-t • A felszámolt szervizdíj mértéke 12%. — 1 Glutént tartalmazó gabonafélék • 2 Rákfélék • 3 Tojás • 4 Hal • 5 Földimogyoró • 6 Szójabab • 7 Tej • 8 Diófélék • 9 Zeller • 10 Mustár • 11 Szezám • 12 Kén-dioxid • 13 Csillagfürt • 14 Puhatestűek

Unsere Preise enthalten die Mehrwertsteuer • Die Servicegebühr beträgt 12% — 1 Glutenthaltiges Getreide • 2 Krebstiere • 3 Eier • 4 Fisch • 5 Erdnüsse • 6 Sojabohnen • 7 Milch • 8 Nüsse • 9 Sellerie • 10 Senf • 11 Sesamsamen • 12 Schwefeldioxid • 13 Sterngras • 14 Weichtiere

VAT included • 12% service charge applies to all orders — 1 Gluten • 2 Crustaceans • 3 Eggs • 4 Fish • 5 Peanuts • 6 Soya • 7 Milk • 8 Nuts • 9 Celery • 10 Mustard • 11 Sesame • 12 Sulphites • 13 Lupin • 14 Molluscs

\*félpanziós ár/halfboard price