

• ÉTLAP MENU •



● Saláták, előételek, levesek Salads, Appetizers, Soups ●

Bivaly mozzarella caprese ⑦ <i>Buffalo mozzarella caprese</i>	2.200 Ft
Cézár saláta, csirkemellel és parmezánnal ① ④ ⑦ ⑩ <i>Caesar salad with chicken and parmesan</i>	2.600 Ft
Zöldspárga saláta, ropogós tojással és lime-os dresszingsel ① ③ <i>Green asparagus salad with crunchy egg and lime dressing</i>	2.200 Ft
Szent Jakab kagyló, uborkás bébispenót salátával ⑭ <i>Scallop with baby spinach and cucumber salad</i>	3.700 Ft
Mediterrán tatár beefsteak, avokádóval és fekete olívával ① <i>Beef tatar Mediterranean style with avocado and black olives</i>	4.200 Ft
Grillezett padlizsán, paradicsommal és sajttal ⑦ <i>Grilled aubergine with tomato and cheese</i>	2.700 Ft
Paradicsomos bruschetta, érlelt sonkával és savanyított édes hagymával ① <i>Tomato bruschetta with aged ham and pickled sweet onion</i>	2.100 Ft
Borjúhúsos ravioli, lágy bivalysajttal ① ③ ⑦ <i>Calf ravioli with soft buffalo cheese</i>	2.600 Ft
Erőleves fridatto ① ③ <i>Consommé á la fridatto</i>	1.700 Ft
Halkrémleves, garnélarákkal ④ ⑭ <i>Fish cream soup with shrimp</i>	1.900 Ft



● Főétel. Tészta. Rizottó Main Courses. Pasta. Risotto ●

Omaha bélszín (180g), sült cukkinivel és mozzarellával ⑦ <i>Omaha tenderloin (180g) with roasted zucchini and mozzarella</i>	10.800 Ft
Dry aged porterhouse steak(700g), parmezános steakburgonyával ⑦ <i>Dry aged porterhouse steak (700g) with parmesan steak potato</i>	14.900 Ft
Csirkemell, olívás, feta sajtos paradicsomsalátával ⑦ <i>Chicken breast with tomato salad with olives and feta cheese</i>	4.500 Ft
Lazac steak, kapros uborkamártással és burgonyapürével ④ ⑦ <i>Salmon steak with dill-cucumber sauce and mashed potatoes</i>	5.900 Ft
Dry aged mangalica karaj, langyos burgonyasalátával ⑦ <i>Dry aged mangalitza pork chop with warm potato salad</i>	6.900 Ft
Spagetti, paradicsomos húsgolyókkal ① ③ ⑦ <i>Spaghetti with meatballs in tomato sauce</i>	3.900 Ft
Házi tészta, Toszán vaddisznóraguval és pecorino sajttal ① ③ ⑦ <i>Homemade tagliatelle with Tuscan style boar ragout and pecorino cheese</i>	4.200 Ft
Spagetti aglio olio e pepperoncino, csípős garnélarákkal ① ③ ⑦ ⑭ <i>Spaghetti aglio olio e pepperoncino with spicy shrimp</i>	4.200 Ft
Bárányborda, fokhagymás rizottóval és fava babbal ⑦ <i>Loin of lamb with garlic risotto and fava bean</i>	6.900 Ft
Libamájás rizottó, almával és parmezán sajttal ⑦ <i>Risotto with foie gras, apple and parmesan</i>	5.400 Ft
Klasszikus paella ⑭ <i>Classic paella</i>	5.900 Ft



Magyaros Hungarian

Szarvasgulyás ⑨
Venison goulash

1.900 Ft

Hideg libamáj, savanyított mogoróhagymával és brióssal ① ③ ⑦
Cold goose liver with pickled shallot and brioche

3.400 Ft

Bélszín steak (180g) magyaros burgonyával
Beef fillet steak (180g) with Hungarian potatoes

10.800 Ft

Rántott hernádi csirke, burgonyapürével és ecetes uborkával ① ③ ⑦
Fried Hernád chicken with mashed potatoes and pickled cucumber

4.500 Ft



Allergén lista List of Allergens

1. Glutént tartalmazó gabonafélék (azaz búza, rozs, árpa, zab, tönkölybúza, kamut, illetve hibridizált fajtái) és a belőlük készült termékek.

Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof.

2. Rákfélék és a belőlük készült termékek.

Crustaceans and products thereof.

3. Tojás és a belőle készült termékek.

Eggs and products thereof.

Hal és a belőle készült termékek.

Fish and products thereof, except.

Földimogyoró és a belőle készült termékek.

Peanuts and products thereof.

4. Szójabab és a belőle készült termékek.

Soybeans and products thereof, except.

5. Tej és az abból készült termékek (beleértve a laktózt).

Milk and products thereof (including lactose).

6. Diófélék, azaz mandula (*Amygdalus communis* L.), mogyoró (*Corylus avellana*), dió (*Juglans regia*), kesudió (*Anacardium occidentale*), pekándió (*Carya illinoensis* [Wangenh.] K. Koch), brazil dió (*Bertholletia excelsa*), pisztácia (*Pistacia vera*), makadámia vagy queenslandi dió (*Macadamia ternifolia*)

*Nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.*

7. Zeller és a belőle készült termékek.

Celery and products thereof.

8. Mustár és a belőle készült termékek.

Mustard and products thereof.

9. Szezámag és a belőle készült termékek.

Sesame seeds and products thereof.

Kén-dioxid és az SO₂ -ben kifejezett szulfitek 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter összkoncentrációt meghaladó mennyiségben; a számítást a fogyasztásra kész termékekre vagy a gyártó utasítása alapján elkészített termékekre vonatkozóan kell elvégezni.

Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers.

10. Csillagfürt és a belőle készült termékek.

Lupin and products thereof.

11. Puhatestűek és a belőlük készült termékek.

Molluscs and products thereof.



**Áraink forintban értendők és az ÁFA értékét tartalmazzák.
Éttermünkben 12%-os szervízdíjat számolunk fel.**

Our prices include VAT.

Please note, that 12% service charge applies.

