



À la carte étlap/ Menu

HIDEG-MELEG ELŐÉTELEK/ HOT AND COLD APPETIZERS

Sárgabarackos mimózas libamáj brióssal/
Apricot mimosa with foie gras brioche

    3.990,-

Aszalt paradicsomos avokádókrém parmezános toast-tal/
Avocado cream with dried tomatoes served and parmesan toast

  2.800,-

LEVESEK/ SOUPS

Borókás fűj húsleves/
Juniper quail soup


  1.800,-

Napi krémleves/
Daily cream soups

1.800,-

FŐÉTELEK/ MAIN DISHES

Konfitált szarvas fokhagymás petrezselymes rizottóval/
Confit venison with garlic-parsley risotto

 5.600,-

Articsókás lazac steak rozsmaringos pirított zöldségekkel/
Artichoke salmon steak with rosemary roasted vegetables

  5.600,-

Mátrai borzas szűzpecsenye édesburgonyával/
Fuzzy tenderloin with sweet potato

   4.000,-


Vegán töltött paprika fűszeres paradicsommártással/
Vegan stuffed red paprika with spicy tomato sauce

4.000,-

Angus bélszín szarvasgombás gratin burgonyával és kávé mártással/
Angus sirloin with truffle gratin potatoes and coffee sauce

  9.900,-

Pisztáciás jércemell spárgás grapefruit salátával/
Pistachio tenderloin with asparagus and grapefruit salad

 4.000,-

GYEREK MENÜ/ CHILDREN'S MENU

Ropogós bundában sült jércemell hasábburgonyával/
Roasted chicken breast in crispy coat with french fries

   3.000,-

Bolognai spagetti/
Spaghetti Bolognese


   3.000,-

DESSZERTEK/ DESSERTS

Epres sajtorta citrusos pezsgőkrémmel/
Strawberry cheesecake with citrus champagne cream

    2.500,-

Málnás mandula szelet maracujával/
Raspberry almond cake with passion fruit

 2.500,-

Áraink forintban értendők és tartalmazzák a szervízdíjat és az Áfa-t./
Prices are in HUF and included the VAT and the service fee!