

❖ *Hűdeg előételek/ Cold Starters*

<i>Hommus: csicseriborsó püré</i>	490 HUF
<i>Hommus: chickpea puree</i>	
<i>Fettos: paradicsom, galambbegysaláta, sült pita darabok, uborka, gránátalmaszósz</i>	1090 HUF
<i>Fettos: tomato, lamb's lettuce, pita bread, cucumber, pomegranate sauce</i>	
<i>Házi vegyes ízelítő: kacsamáj, paraszt kolbász, téli szalámi, hegyes erős paprika, paprika, paradicsom, lilahagyma</i>	1690 HUF
<i>Cold cuts variations: foie gras, traditional sausage, Hungarian salami, hot/sweet pepper, tomato, red onion</i>	
<i>Lazac tatár tormahabbal, zöldalma chatney-val</i>	1690 HUF
<i>Salmon steak tartare with horse-raddish mousse, and green apple chutney</i>	
<i>Pestós-fenyőmagos jégсалáta</i>	1390 HUF
<i>Iceberg salad with pine nut pesto</i>	

❖ Meleg előételek/ Hot Starters

Cézár saláta <i>Caesar Salad with grilled chicken</i>	1290 HUF
Grillezett gomolya rucicola salátával <i>Grilled sheep cheese with rucicola salad</i>	1690 HUF
Kacsamájrétes gyömbéres-Tokaji körtével <i>Foie gras strudel with ginger and Tokaj pears</i>	2090 HUF
Bisztró saláta: Pikáns marhacsíkok gyöngyhagymával <i>friss, kevert saláta sajt kosárban</i> <i>Bistro salad</i>	2190 HUF

❖ Levesek/Soups

Erőleves zöldségmetélttel <i>Consommé with vegetables</i>	390 HUF
Erdei gombaleves <i>Wild-mushroom soup</i>	790 HUF
Tárkonyos bárány raguleves <i>Tarragon lamb ragout</i>	790 HUF
Gulyásleves <i>Goulash Soup</i>	990 HUF

❖ Tésztaételek / Pastas

Gnocchi Provolone (tejszínnel vagy tejszín nélkül) **1090 HUF**
Gnocchi provolone

Cukkinis spagetti **1090 HUF**
Spaghetti zucchini

Spaghetti carbonara **1290 Huf**

Fetuccini frutti di mare **1290 Huf**
Fettuccini frutti di mare

Lazacos gnocchi **1290 HUF**
Salmon gnocchi

Kacsamájás-zöldspárgás fettuccini **1290 HUF**
Fettuccini with foie gras and green asparagus

❖ Halak / Fish

Bazsalikomos vadlázac fokhagymakompóttal,
serpenyős vajas burgonyával **2790 HUF**
Wild salmon with basil and garlic compote,
served with potatoes

Szürkeharcsa-filé paprikamártással,
kapros-túrós rétesel **2690 HUF**
Grey catfish with paprika sauce and strudel stuffed
with cottage cheese and dill

Sayyadiya: Finoman fűszerezett hal rizságyon **1390 HUF**
Sayyadiya: moderately spiced fish served on rice

❖ *Főételek / Main dishes*

<i>Rosé kacsamell almás croquette-tel és vörösboros áfonyával</i>	<i>2190 HUF</i>
<i>Duck breast with apple croquettes and red wine blueberries</i>	
<i>Marhapörkölt Slambuccal</i>	<i>1890 HUF</i>
<i>Beef stew with pasta</i>	
<i>Marha grillsteak mandulás édesburgonya kockával és mézes-dijoni mártással</i>	<i>2690 HUF</i>
<i>Grilled beef steak with almond seasoned sweet potato and honey-mustard sauce</i>	
<i>Aszalt paradicsommal töltött csirkemell grillezett zöldségekkel</i>	<i>1990 HUF</i>
<i>Chicken breast stuffed with dried tomatoes, served with grilled vegetables</i>	
<i>Fokhagymás-parajos csirkemell szendvics füstölt sajtmártással, vadrizs konfettivel</i>	<i>1990 HUF</i>
<i>Spinach-garlic chicken breast sandwich with wild-rice confetti</i>	
<i>Grillezett pulykamell tejszínes cukorborsóval, sajtos burgonyahabbal</i>	<i>1290 HUF</i>
<i>Grilled turkey breast with green peas and cheese-potato mousse</i>	
<i>Zöldfűszeres sertés szűz kádarkás laskagombával, snidlingesgnocchi-val</i>	<i>1990 HUF</i>
<i>Pork medallions with oyster mushroom and chive gnocchi</i>	

Pácolt sertés szűz sztrpacskával, cukkinis lecsóval

1290 HUF

*Pork medallions with potato-noodles and sheep cheese,
served with zucchini and vegetable stew*

*Konfitált libacomb almás-pezsgős párolt
káposztával, házi tócsnival*

2290 HUF

*Fried goose thigh with stewed cabbages seasoned
with apple and sparkling wine,
served with hash browns*

❖ *Desszertek/Desserts*

B52-sajttorta

590 HUF

B52 cheesecake

Narancsos krémkaramell

590 HUF

Orange mousse with caramel

Pálinkás csoki tortácska cigánymeggykompóttal

890 HUF

*Chocolate cake with palinka and
sour-cherry compote*

Túró mousse-os réteskehely lime Espumával

690 HUF

*Cottage cheese mousse strudel with
lime espuma*