



❖ Hideg előételek/ Cold Starters

Araz saláta,zöld saláta marinált endíviával,pecorino sajttal és pirított sonka chips-szel
Araz salad,green salad with marinated endives,pecorino cheese,and toasted ham chips

1490 HUF

Grillezett francia Brie sajt mazsolás kalácson

Grilled French Brie on raisin cake

1590 HUF

Füstölt lazac zöld salátával,mézes dijoni espuma-val
Smoked salmon with green salad and honey-mustard aspuma

2490 HUF

Grillezett kacsamáj körtesalátával

Grilled duck liver with pear salad

2490 HUF

Cézár saláta csirkével vagy királyrákkal

Ceasar salad with chicken or king prawns

1590/2190HUF

❖ Meleg előételek/ Hot Starters

Lazacos gnocchi

Salmon gnocchi

1490 HUF

Spagetti 4-féle sajtból készített mártásban,friss ruccolával

Spaghetti with four-cheese sauce and fresh rucicola

1490 HUF

Pappardelle tészta pirított bélszín csíkokkal,erdei gombákkal

Pappardelle pasta with crispy beef tenderloin stripes

3290 HUF

❖ Levesek/Soups

Marhahúsleves eszencia zöldség julienne-nel

Beef broth essence with vegetable julienne

690 HUF

Parajkrém leves házi sajtos tortellinivel

Spinach cream soup with home made cheese tortellini

790 HUF

Vadmalac raguleves

Wild pig ragout soup

990 HUF

A számla végösszege után 10% szervízdíjat számítunk fel.
A mandatory 10% service fee will be charged on your bill.

❖ Főételek /Main dishes

Pácolt vajhal mascarponés paradicsomraguval,spárgás canellonival
Marinated butter fish with tomato ragout and asparagus canneloni

2690 HUF

Lazacfilé citrombors-kéregben sütve,rosé mártással brokkoli felfújttal
Roasted salmon in lemon-pepper crust with rosé sauce and broccoli soufflé

2890 HUF

Fokhagymás vajban sütött királyrák bébi parajos,tejszínes pappardelle tésztával
Garlic butter pan-fried king prawns with creamy pappardelle pasta and baby spinach

2490 HUF

Supreme csirkemell erdei gombákon,burgonyapürével

Supreme chicken breast with wildmushroom and mashed potatoes

2190 HUF

Rosé kacsamell süttők raguval petrezselymes parázs burgonyával és karamellizált gesztenyével

Rosé duck breast with pumpkin ragout,parsley cinder-potato,and caramelized chesnuts

2490 HUF

Konfitált libacomb vörös párolt káposztával,házi burgonya ganache-sal
Confit goose thigh with steamed red cabbage and homemade potato ganache

2790 HUF

Párolt szarvascomb Áfonyaraguval,tobzokrokettel

Stewed deer thigh with blueberry ragout and cone-croquette

3990 HUF

Dijoni sertés szűzérem szőlőraguval,rosebli burgonyával

Roasted pork medallions in Dijon-mustard crust with grape ragout and home fries potatoes

2290 HUF

Grillezett bélszín vargánya raguval süttőkös burgonyapürével

Grilled tenderloin steak with porcini mushroom and pumpkin potato cream

3800 HUF

„Araz Bistro”báránygerinc póréahagymás polentával rozmaring mártással és bébi répával
“Araz Bistro”saddle of lamb with leek polenta served with rosmar sauce and baby carrots

3590 HUF

❖ Desszertek/Desserts

Balzsamecet parfait eperraguval,grillázssal

Balsamic vinegar parfait with strawberry ragout and brittle

890 HUF

Házi almás pite vanília fagyalttal

Homemade apple pie vanilla ice

690 HUF

Sült baracktorta pálinka mártással

Baked peach cake with palinka sauce

790 HUF

Hazai manufaktúrákban készült házisajtok

Cheese from domestic producers

2490 HUF