

## Hagyományőrző The Tradition Keeper

**Gulyásleves csipetkével**  
Goulash soup with pinched noodles  
**1250,-**

**Húsos palacsinta paprikás mártással**  
Meat-filled pancake in paprika sauce  
**1400,-**



**Fogasfilé sörtesztában, fehérboros tartármártással**  
Pike-pearl fillet in beer-batter coating with white wine tartar sauce  
**2800,-**

**Kacsa sült párolt lilakáposztával és tört burgonyával**  
Crisp roast duck with steamed red cabbage  
**2900,-**

**Borjúpaprikás sztrapacskával**  
Veal stew „Strapachka“  
(potato noodles with ewe cheese)  
**2500,-**



**Somlói galuska**  
Somló sponge cake  
**900,-**

**Gellért tekercs**  
Gellért roll  
**850,-**

## A Kortárs Magyar The Contemporary Hungarian

**Vargányaleves tökmagolajos tejszínes krutonnal**  
Flap mushroom soup with sour-cream and pumpkinseed-oil croutons  
**950,-**

**Tatár bifsztek**  
Beef tartar  
**1700,- | 2500,-**  
előétel/starter | főétel/main course

**Meleg kacsamáj szeletek tokajis epermártással**  
Warm duck liver slices in Tokaj-wine strawberry sauce  
**1700,-**



**Pácolt jércemell tejszínes kucsmagomba mártással és sült paprikába töltött padlizsános rizzsel**  
Marinated chicken breast with creamy Morel sauce and stuffed pepper with eggplant-rice  
**2300,-**

**Fokhagymás nyúlcomb kakukkfűvel és házi röstivel**  
Garlic rabbit-leg with thyme and home-made hash browns potatoes  
**2600,-**

**Mangalica tarja magyaros rakott burgonyával és grillezett cukkínivel**  
Mangalica pork spare rib with Hungarian style layered potatoes and grilled zucchini  
**2900,-**



**Sajttorta meleg cseresznye öntettel**  
Cheese cake with warm cherry sauce  
**900,-**

**Gellért puding**  
Gellért pudding  
**850,-**

## A Mértékletes The Sensible

**Erőleves zöldségekkel és jérce hússal**  
Bouillon with vegetables and pullet cubes  
**950,-**

**Cézár saláta grillezett pulykamell filével**  
Caesar Salad with grilled turkey fillet  
**2150,-**



**Csőben sült kecskesajt vörös lencsével és madársalátával**  
Goat cheese au gratin with red lentils and lamb's lettuce  
**1900,-**

**Parmezános bundában sült csirkemell salátával, pirított parázsburgonyával**  
Parmesan coated chicken breasts with salad and crispy charred potatoes  
**2400,-**

**Báránysült fűszeres vajjal töltve spanyol burgonyával, balzsamos mini paradicsommal**  
Roast lamb filled with seasoned butter and Spanish potato with balsamic grape-tomato  
**2900,-**



**Friss gyümölcstál**  
Fresh fruit plate  
**900,-**

**Sajttál magyar sajtokból**  
Hungarian cheese platter  
**1200,-**

## A Kalandor The Adventurer

**Petrezselymes malac kocsonya tejszínes tormával**  
Parsley pork jelly with creamy horseradish  
**1500,-**

**Füstölt pisztrángsaláta marinált újbungonyával**  
Smoked trout salad with marinated baby potatoes  
**1700,-**



**Rokfortos gnocchi lazaccal, rukkolával**  
Blue-cheese gnocchi with salmon and arugula  
**2400,-**

**Roston sült lazacpisztráng filé zalai rákraguval, parajos burgonyapürével**  
Grilled salmon trout fillet and Zala crab ragout with spinach and potato-purée  
**2900,-**

**Fűszeres karamellben érlelt hátszín házi tzazikivel és baconban sült burgonyakoronggal**  
Sirloin marinated in spicy caramel with home-made Tzaziki and potatoes baked in bacon  
**2950,-**

**Burgundi vaddisznóragu vele főtt krumplival**  
Burgundy wild-boar ragout and potato casserole  
**2500,-**



**Vidám motorosok palacsintája (mákos) szilvaöntettel**  
Cheerful bikers' pancake (poppy-seed filling) with plum sauce  
**950,-**

**Mazsolás marcipán „sushi”**  
Marzipan „Sushi“ with Raisins  
**850,-**

### I. osztályú üzlet

**Az árakhoz 10% felszolgálati díjat számítunk fel.**  
All prices are subject to additional 10% service charge.

Konyhafőnök/Executive Chef: PÉNTEK TAMÁS  
\*Éttermi igazgató/  
Director of F&B: FEKETE MARCELL