

A LA' CART

ELŐÉTELEK

Padlizsánkrém, körözött, kecskesajt, pirítós V 1,7,10	5 500 Ft	■ Balassa Betsek Furmint 2020
Magyar kóstoló tál 2 főre 1,7 <i>(sonka, szalámi, kolbász, sajtválogatás)</i>	5 900 Ft	■ Németh János Deviant Syrah 2021
Angus marhatatár, kapribogyó, pirítós 1,3,6,10	6 500 Ft	■ St. Andrea Merengő Bikavér 2019
„Made In Hungary” 1,3,7 <i>Kacsamáj paté, lilahagyma lekvár, Tokaji aszú, pirított kalács</i>	6 500 Ft	■ Breitenbach Tokaji Aszú 6 2018
Balaton sajtos-tejfölös lángos, medvehagyma V 1,3,7	3 400 Ft	■ Szent Donát Hematit 2022
Gulyásleves 1,3,6,9	4 500 Ft	■ St. Andrea Áldás Bikavér 2021
Hagymaleves, sajtos-ropogós kruton V 1,7,9	3 500 Ft	
Újházi-tyúkhúsleves, tészta, zöldségek 1,6,9	3 900 Ft	

FŐÉTELEK

Tojásos galuska, szarvasgomba krém, parmezánhab V 1,3,7	4 500 Ft	■ Miklós Csabi Zöldveltelíni 2022
Adam Burger, szarvasgombás majonéz 1,3,7,10	4 900 Ft	■ Németh Pince Kéknyelű 2022
Rakott burgonya, kolbász, tojás 1,3,7	5 200 Ft	■ St. Andrea Napbor Egri Csillag 2022
Sült répa, joghurt, csicseriborsó, mandula V 7,8	5 500 Ft	■ Balassa Kacsás Furmint 2022
Vászolyi rántott sajt, szarvasgombás majonéz, rizs V 1,3,7,10	4 500 Ft	■ Miklós Csabi Chardonnay 2022
Bécsi szelet sertésszűzből, serpenyős burgonya, savanyúság 1,3,7	7 200 Ft	■ Ebner Hisztis Pinot Noir 2017
Vadas, sült malaccsászár, tejföl, tagliolini 1,3,7,10	6 900 Ft	■ Pastor Cabernet Sauvignon Reserve 2020
Csirkepaprikás, túrós galuska, uborkasaláta 1,3,6,7	6 900 Ft	■ Németh János Kadarka 2020
Lassan sült kacsacomb, káposztás tészta, körte 1,3,6	6 900 Ft	■ Kerekes Rajnai Rizling 2020
Sült fogasfilé, zöldborsó főzelék 4,7	7 200 Ft	■ Szent Donát Blanc 2022
Angus marha steak, fokhagymás burgonyapüré, paradicsomsaláta 6,7	13 000 Ft	■ Pastor Bikavér 2021

DESSZERTEK

Mákos guba, vanília fagyalt 1,3,7	2 500 Ft	■ Kreinbacher: Rosé, Classic brut, Prestige Brut
Császármorzsa, baracklekvár, vanília fagyalt 1,3,7	2 900 Ft	
Somlói galuska 1,3,7,8	2 900 Ft	

BORAJÁNLO

Magyar Bor Mindenkor!

ELŐÉTELEK

FŐÉTELEK

DESSZERTEK

KÓSTOLÓ MENÜ

Két fogás 9 800.-

Három fogás 13 800.-

A kóstoló menü fogásonként
egy étel választását teszi lehetővé.

ELŐÉTELEK

Angus marhatatár,
kapribogyó, pirítós 1,3,6,10

Kacsamáj paté, lilahagyma lekvár,
Tokaji aszú, pirított kalács 1,3,7
+2 000 Ft felár

Gulyásleves 1,3,6,9

Újházi-tyúkhúsleves, tészta,
zöldségek 1,3,7

FŐÉTELEK

Bécsi szelet sertésszűzből, serpenyős
burgonya, savanyúság 1,3,7
+1 500 Ft felár

Vadas, sült malaccsászár,
tejföl, tagliolini 1,3,7,10

Csirkepaprikás, túrós galuska,
uborkasaláta 1,3,6,7

Lassan sült kacsacomb,
káposztás tészta, körte 1,3,6
+1 500 Ft felár

DESSZERTEK

Császármorzsa, baracklekvár,
vanília fagyalt 1,3,7

Somlói galuska 1,3,7,8

V Vegetáriánus ételek

1-Glutén 2-Rákfélék 3-Tojás 4-Hal 5-Földimogyoró 6-Szójabab 7-Tej 8-Diófélék 9-Zeller 10-Mustár 11-Szezám 12-Kén-dioxid 13-Csillagfürt 14-Puhatestűek





A megadott árak forintban értendők, és tartalmazzák az ÁFA-t. A számla végösszege után 15 százalék szervízdíjat számolunk fel.

Felhívjuk figyelmüket, hogy éttermünkben számlabontás nem lehetséges. Megértésüket köszönjük!




TASTING MENU

A LA' CART

STARTERS

Eggplant cream, liptauer cheese spread, goat cheese, toast  1,7,10	5 500 Ft
Hungarian tasting plate (for 2 person) 1,7 (ham, salami, sausage, cheese selection)	5 900 Ft
Angus beef tartare, capers, toast 1, 3,6,10	6 500 Ft
„Made In Hungary” 1,3,7  Duck liver pate, red onion chutney, Tokaji Aszú, toasted loaf	6 500 Ft
„Lángos”, sour cream, “Balaton” cheese, wild garlic  1,3,7	3 400 Ft
Goulash soup 1,3,6,9	4 500 Ft
Onion soup, cheese crouton  1,7,9	3 500 Ft
“Újházi” chicken soup, pasta, vegetables 1,6,9	3 900 Ft

MAIN DISHES

Eggs noodles, truffle cream sauce, parmesan foam  1,3,7	4 500 Ft
Adam Burger, truffle mayonnaise 1,3,7,10	4 900 Ft
Potato graten, sausage, egg 1,3,7	5 200 Ft
Roasted beets, yogurt, chickpeas, almonds  7,8	5 500 Ft
“Vászolyi” fried cheese, truffle mayonnaise, rice  1,3,7,10	4 500 Ft
Wiener Schnitzel, parsley potatoes, pickled vegetables 1,3,7	7 200 Ft
„Vadas” pig litter, sour cream, tagliolini 1,3,7,10	6 900 Ft
Chicken paprikash, cottage cheese dumplings, cucumber salad 1,3,6,7	6 900 Ft
Roast duck leg, fried cabbage and noodles, pear 1,3,6	6 900 Ft
Fried sander, green peas stew 4,7	7 200 Ft
Angus beefsteak, mashed potatoes with garlic, tomato salad 6,7	13 000 Ft

DESSERTS

Poppy seed bread pudding, vanilla ice cream 1,3,7	2 500 Ft
Kaiserschmarrn, apricot jam, vanilla ice cream 1,3,7	2 900 Ft
“Somlói galuska” 1,3,7,8	2 900 Ft

WINE OFFER

Be Hungarian with the wine pairing!

STARTERS

■ Balassa Betsek Furmint 2020
■ Németh János Deviant Syrah 2021
■ St. Andrea Merengő Bikavér 2019
■ Breitenbach Tokaji Aszú 6 2018
■ Szent Donát Hematit 2022
■ St. Andrea Áldás Bikavér 2021

MAIN DISHES

■ Miklós Csabi Zöldveltelíni 2022
■ Németh Pince Kéknyelű 2022
■ St. Andrea Napbor Egri Csillag 2022
■ Balassa Kacsás Furmint 2022
■ Miklós Csabi Chardonnay 2022
■ Ebner Hisztis Pinot Noir 2017
■ Pastor Cabernet Sauvignon Reserve 2020
■ Németh János Kadarka 2020
■ Kerekes Rajnai Rizling 2020
■ Szent Donát Blanc 2022
■ Pastor Bikavér 2021

DESSERTS

■ Kreinbacher: Rosé, Classic brut, Prestige brut

Two courses **9800.-**
Three courses **13 800.-**
The tasting menu is per course allows you to choose a dish.

STARTERS

Angus beef tartare, pickled vegetables, toast 1,3,6,10
Duck liver pate, red onion chutney, Tokaji Aszú, toasted loaf 1,3,7
+2 000 Ft extra
Goulash soup 1,3,6,9
“Újházi” chicken soup, pasta, vegetables 1,6,9

MAIN DISHES

Wiener Schnitzel, parsley potatoes, pickled vegetables 1,3,7
+1 500 Ft extra
„Vadas” pig litter, sour cream, tagliolini 1,3,7,10
Chicken paprikash, cottage cheese dumplings, cucumber salad 1,3,6,7
Roast duck leg, fried cabbage and noodles, pear 1,2,3,6
+1 500 Ft extra

DESSERTS

Kaiserschmarrn, apricot jam, vanilla ice cream 1,3,7
“Somlói galuska” 1,3,7,8

 Vegetáriánus ételek

1-Gluten 2-Crustaceans 3-Eggs 4-Fish 5-Peanuts 6-Soy 7-Milk/Lactose 8-Tree nuts 9-Celery 10-Mustard 11-Sesame seeds 12-Sulphites 13-Lupin 14-Molluscs

All prices listed on our menu are in Hungarian Forint (HUF) and include VAT. 15% service charge will be added to the bill.

We do not offer separate payments so please keep this in mind when placing your order. Thank you for your understanding.