

Előétel / First Course

Grillezett libamáj <i>ribizlis narancsmártás, fügés pisztácia morzsa, briós</i> {glutén tartalmú gabonafélék, tojás, tej, diófélék, kén-dioxid és szulfitek }	7 900 HUF
Francia tatárbeefsteak <i>kapribogyóval, dijoni mustárral, savanyú uborkával</i> {glutén, tojás, mustár, kén-dioxid és szulfitek}	4 500 HUF
Grillezett kecskesajt <i>fokhagymás spenót levéllel, cukkini rösztivel és paradicsom chutney-val</i> {glutén tartalmú gabonafélék, tojás, tej, kén-dioxid és szulfitek}	3 990 HUF
Grilled foie gras <i>With redcurrent-orange sauce, fig-pistachio crumb, brioche</i> {cereals, eggs, milk, nuts, sulphur dioxide }	7 900 HUF
French tartarbeef <i>with caper, Dijon mustard, pickledcucumbertartar w. orange honey, caper and avocado mousse</i> {cereals, egg, mustard, sulphur dioxide}	4 500 HUF
Grilled goat cheese <i>with garlic spinach, courgette rosti and tomato chutney</i> {cereals, egg, milk, sulphur dioxide}	3 990 HUF

Leves / Soup

Fácán raguleves <i>tépett fácán hússal, vajás-fokhagymás rókagombával</i> {glutén tartalmú gabonafélék, tojás, tej, zeller, kén-dioxid és szulfitek}	2 350 HUF
Házi húsleves <i>bécsi májgombóc, benne főtt zöldségek, tészta, frissen vágott petrezselyem</i> {glutén tartalmú gabonafélék, tojás, tej, zeller, kén-dioxid és szulfitek}	2 400 HUF
Pheasant ragout soup <i>with butter-garlic chanterelle mashrum</i> {milk, cereals, celery, sulphur dioxide, mashroom}	2 350 HUF
Beef consomme <i>With Wiener liver ball, garden vegetables, hand cut parsley</i> {cereals, egg, milk, celery, sulphur dioxide}	2 400 HUF

Húsok, halak salátával / Meat & Fish With Salad

Cézár saláta <i>grill csirkemellel, whiskey-s mustárral és főtt fürjtojással</i> {gluténtartalmú gabonafélék, tojás, tej, zeller, mustár, kén-dioxid és szulfitek}	3 990 HUF
Fokhagymás királyrák <i>ruccola-paradicsom salátán, zöldfűszeres-vajas bagettel</i> {gluténtartalmú gabonafélék, rákfélék, zeller, kén-dioxid és szulfitek}	4 500 HUF
Ceasar salad <i>grilled chicken breast bites, whiskey mustard, boiled quail egg</i> {cereals, egg, milk, celery, mustard, sulphur dioxide}	3 990 HUF
Garlic king prawn <i>with rucula salad and fine herbs-butter baguette</i> {cereals, crustaceans, celery, sulphur dioxide}	4 500 HUF

Főételek / Main courses

Fokhagymás kacsacomb <i>gránátalmás lilakáposztával, házi narancslekvárral, parmezános burgonyakrémmel</i> {glutén tartalmú gabonafélék, tej, tojás, kén-dioxid és szulfitek}	5 400 HUF
Fokhagymás kacsamell <i>gránátalmás lilakáposztával, házi narancslekvárral, parmezános burgonyakrémmel</i> {glutén tartalmú gabonafélék, tej, tojás, kén-dioxid és szulfitek}	5 900 HUF
Brassói aprópecsenye <i>Klasszikusan (sertésszűzből, fokhagymásan, sült kockaburgonyával, kovászos uborkával)</i> {{glutén tartalmú gabonafélék, földimogyoró, diófélék, zeller, kén-dioxid és szulfitek}	4 990 HUF
Toszkán csirkemell <i>parmezánnal sütvé, tejszínes paradicsomos mártással, friss bazsalikkal és pirított gnocchival)</i> {glutén tartalmú gabonafélék, tojás, tej, zeller, kén-dioxid és szulfitek}	5 500 HUF
Nyúlcomb filé <i>kacsamájjal és spárgával töltve, mézes-zöldbors mártás, angol zeller salsa, sült sárgaburgonya</i> {gluténtartalmú gabonafélék, tojás, tej, zeller, mustár, kén-dioxid és szulfitek}	5 800 HUF
Vajjal kent bécsi szelet <i>bajor burgonyasaláta, bacon chips, marinált uborka</i> {glutén tartalmú gabonafélék, tojás, tej, zeller, mustár, kén-dioxid és szulfitek}	5 850 HUF
Brazil bélszín <i>dijoni mustáros parajjal, fokhagymás shimej gombával és édesburgonyával</i> {glutén tartalmú gabonafélék, tej, zeller, mustár, kén-dioxid és szulfitek}	8 900 HUF
Baked leg of duck <i>with pomegranate red cabbage, homemade orange jam, and parmesan potato cream</i> {cereals, eggs, milk, sulphur dioxide}	5 400 HUF
Baked breast of duck <i>with pomegranate red cabbage, homemade orange jam, and parmesan potato cream</i> {cereals, eggs, milk, sulphur dioxide}	5 900 HUF
Garlic roasted pork <i>Classic (pork tenderloin with garlic, fried diced potatoes, pickled cucumber)</i> {cereals, walnut, peanuts, celery, sulphur dioxide}	4 990 HUF
Chicken breast <i>With parmesan crusted creame tomato sauce, fresh basil and roasted gnocchi</i> {cereals, egg, milk, celery, sulphur dioxide}	5 500 HUF
Foie gras <i>with asparagus stuffed cony thigh fillet, honey-green pepper mustard, celery salsa, baked new poato</i> {cereals, milk, celery, mustard, sulphur dioxide}	5 800 HUF
Wiener schnitzle <i>with buttered bavarian potato salad, bacon chips, pickled cucumber</i> {cereals, egg, milk, sulphur dioxide}	5 850 HUF
Brasilian beefsteak <i>With dijon mustard spinach, garlic shimej mushroom and sweet potato</i> {cereals, milk, celery, mustard, sulphur dioxide}	8 900 HUF

Halak / Fish

Roston sült lazac

5 800 HUF

„Kárpáti” módra juhtúrós grízgaluskával

{rákfélék, hal, tej, glutén, tojás, kén-dioxid és szulfitek}

Pisztráng roston

5 500 HUF

zöldborsókrémmel, fenyőmaggal, ricottás raviolival és marinált cukorborsóval

{glutén tartalmú gabonafélék, tojás, hal, diófélék, tej, zeller, kén-dioxid és szulfitek}

Grilled salmon

5 800 HUF

with dill-mushroom sauce and sheep cheese noodle

{crustaceans, fish, milk, cereals, eggs, sulphur dioxide}

Trout

5 500 HUF

With green pea cream, ricotta ravioli, marinated green pea and pine nuts

{cereals, eggs, fish, nuts, milk, celery, sulphur dioxide}

Tészta / Pasta

Penne

4 400 HUF

tejszínes lazaccal és spenóttal, rokfort sajt mártásban

{glutén tartalmú gabonafélék, tej, hal, kén-dioxid és szulfitek}

Penne

4 400 HUF

with creamy salmon-spinach and roquefort sauce

{cereals, milk, fish, sulphur dioxide}

Desszert / Dessert

Túrós rétes

2 250 HUF

citrommal, naranccsal, forró erdei gyümölcsökkel, cointreau vanília mártással

{glutén, tojás, tej, dió, kén-dioxid és szulfitek}

Hemingway Somlói

2 250 HUF

{glutén tartalmú gabonafélék, diófélék, földimogyoró, tojás, kén-dioxid és szulfitek, tej}

Crème Brulée

2 250 HUF

kandírozott naranccsal, friss mangóval és sárgabarackkal

{tej, tojás, kén-dioxid és szulfitek}

Cottage cheese strudel

2 250 HUF

with forest fruit and vanilla sauce

{cereals, nuts, peanuts, egg, sulphur dioxide, milk}

Chocolate sponge cake

2 250 HUF

w. vanilla, walnuts, raisin

{cereals, nuts, peanuts, egg, sulphur dioxide, milk}

Crème brulee

2 250 HUF

with candy orange and fresh mango and apricot

{milk, egg, sulphur dioxide}

A számla végösszegéhez 13% szervízdíj kerül felszámolásra.