

É T L A P

L E V E S

- Marhanyak gulyásleves | 9 3590 Ft
- Hideg málna-esszencia | 3, 7 3190 Ft
Málnavíz, kecskesajtos granita, citrusok, mentás málnaszelé /kérhető teljesen vegán, minden mentes formában is/

E L Ő É T E L / / M E G O S Z T H A T Ó K I S T Á N Y É R O K

» Ha főételként a megosztható kistányérok közül válogatnátok, azt ajánljuk, fejenként 2-3-at válasszatok. «

- Sajttál Sándor Tamás bükki sajtmester sajtaiból | 7 3390 Ft
- Nyári csicseri saláta 2490 Ft
Csicseriborsó, sült padlizsán, sült kápia paprika, sok-sok friss zöldfűszer, római kömény
- Fúziós arancini | 1, 3 2990 Ft
Olasz-magyar házasság: lecsó krémmel főzött rizottó golyók mangalicával, kapos uborka-relish, füstölt paprikás majonéz
- Bruschetta | 1, 7 2290 Ft
Fűszeres sült paradicsomkrém, mozzarella mousse
- Malackodós | 1, 7 3790 Ft
BioGoods kistermelői mangalica sonkatál, kolbász, tepertő, körözött, kenyér
- Krém és kenyér | 1, 7, 11 2490 Ft
Klasszikus szír humusz és görög tirokafteri /feta, joghurt, sült paprika, chili, lilhagyma-lekvár/ pitával
- Ázsiai kacsatátár | 1, 3, 6, 10 4190 Ft
Konfitált kacsamell, ázsiai majonéz, savanyított szeder, rizslap-chips, tojássárgája zselé, kenyér

F Ő É T E L

- Tarja, lecsó, dödölle | 1 5890 Ft
Sous vide tarja, lecsó, 'kubista' dödöllével, savanyított lilahagymával
- Supreme csirke, melitzano saláta, parázsburgonya | 6, 7, 9 5990 Ft
Supreme csirke, melitzano saláta /sült padlizsán, trikolor paprika, salotta hagyma, petrezselyem, feta/, parázsburgonya, tárkonyos jus
- Minden idők steakje | 6, 7, 9 12.990 Ft
Nyitásunk óta változatlanul: felsőnyárádi érlelt marha steak (250g), bikavéres jus, sült salottahagyma velouté, hasselback burgonya, kápia salsa
- Sült kecskesajt, tavaszi saláta, édesburgonya | 7 6290 Ft
Chilis-mézes sült kecskesajt, maklári saláta (a Csollák családtól) szederrel, rozmaringos édesburgonya-kocka
- Fogas, kovászolt vajtök, kaporhab | 1, 4, 7 6590 Ft
Fogas filé, hideg, kovászolt vajtökrém, kaporhab, sült cukkini
- Mégis inkább rántott hús, burgonyasaláta | 1, 3, 10 5890 Ft
Ropogós pankó morzsában sült sertésszűz, ecetes burgonyasaláta, petrezselyem majonéz
- Burgundi marha | 7, 9 8290 Ft
Préselt, kistermelői marhapofa, burgonyapüré, burgundi mártás
- Padlizsán & karalábé | 1, 3, 7 4990 Ft
Padlizsánfasírt, citrusos karalábékrém, karalábé cikk, kovászsuborka-relish
- Gyerekeknek 2990 Ft
Aktuális ajánlatunkról kérdezd a felszolgálónkat

DESSZERT

- Epres-bazsalikomos tiramisu | 1, 3, 7 3790 Ft
- Tonkababos tejberizs, grillázs, mangó couli | 5, 8
/dió & mogyoró nélkül is kérhető/ 2890 Ft
- Bodzás túró-mousse, kardamomos piskóta, citromkrém,
joghurt ropogós | 1, 3, 7 3490 Ft

E G Y E B E K

- Kovászos kenyér / gluténmentes kenyér 700 Ft
- Házi csalamádé / kovászos uborka 1400 Ft

Az étlapon szereplő ételeink elemein nem áll módunkban változtatni.

Az áraink forintban értendők (HUF) és az ÁFA-t tartalmazzák.
A számla végösszegéhez 13% szervízdíjat számolunk fel.

ALLERGÉNEK

- 1| Glutént tartalmazó gabonafélék
- 2| Rákfélék és a belőlük készült termékek
- 3| Tojás és a belőle készült termékek
- 4| Hal és a belőle készült termékek
- 5| Földimogyoró és a belőle készült termékek
- 6| Szójabab és a belőle készült termékek
- 7| Tej és az abból készült termékek
- 8| Diófélék, azaz mandula, mogyoró, dió, kesudió,
pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia vagy
queenslandi dió és a belőle készült termékek
- 9| Zeller és a belőle készült termékek
- 10| Mustár és a belőle készült termékek
- 11| Szezám és a belőle készült termékek
- 12| Kén-dioxid és az SO₂-ben kifejezett szulfitek 10
mg/kg, illetve 10 mg/liter összkoncentrációt
meghaladó mennyiségben
- 13| Csillagfürt és a belőle készült termékek
- 14| Puhatestűek és a belőle készült termékek

TERMELŐINK

Naragh Marhafarm - Felsőnyárad | marhahús
Bio-Goods Mangalica - Zemplén
Sándor Tamás Sajtmanufaktúra - Mónosbél | sajt, tej
Kurcaparti kendermagos - Szentes | szárnyasok
Eco-Meat - Püspökladány | Bárány
Farm2Fork | organikus zöldségek
Csollák család - Maklár | saláta
HE-JÓ - Andornaktálya | szörpök és lekvárok
Sáfrány Pisztráng - Szilvásvárad
Magyar Kezeletlen Citrom - Lajosmizse

a konyhában

Séf: Galuska Áron

Lengyel Gábor, Molnár Anna

a placcan

Ajlik-Helli Szimonetta, Kovács Olivér,

Ajlik Csaba, Ollári Márk

M E N U

S O U P S

- Beef Goulash Soup | 9 3590 Ft
- Cold Raspberry Essence | 3, 7 3190 Ft
Raspberry water, goat cheese granita, citrus, mint and raspberry jelly.
Can also be requested fully vegan and free from all allergens.

A P P E T I Z E R / / S H A R I N G S M A L L P L A T E S

» If choosing from the sharing small plates as a main course, we recommend 2-3 dishes per person. «

- Selection of cheeses by Tamás Sándor Cheesemaker (Bükk region) | 7 3390 Ft
- Summer Chickpea Salad 2490 Ft
Chickpeas, roasted eggplant, roasted red pepper, lots of fresh herbs, romaine lettuce.
- Arancini Fusion | 1, 3 2990 Ft
An Italian-Hungarian marriage: risotto balls cooked with lecso (Hungarian pepper-tomato stew) cream, Mangalica pork, Hungarian fermented cucumber relish, smoked paprika mayonnaise.
- Bruschetta | 1, 7 2290 Ft
Spiced roasted tomato cream, mozzarella mousse.
- "Pig Plate" | 1, 7 3790 Ft
Artisanal Mangalica ham, sausage, pork cracklings, körözött (Hungarian paprika and cottage cheese spread), bread.
- Cream & Bread | 1, 7, 11 2490 Ft
Classic Syrian hummus and Greek tirokafteri (feta-yoghurt spread), roasted peppers, chili, red onion jam, pita bread.
- Asian Duck Tartare | 1, 3, 6, 10 4190 Ft
Confit duck breast, Asian mayonnaise, pickled blackberry, rice-paper chips, cured egg yolk, bread.

M A I N S

- Pork Neck, Lecso, Dödölle | 1 5890 Ft
Sous-vide pork neck, Hungarian lecso, cubed dödölle (Hungarian potato dumplings), pickled red onion.
- Chicken Supreme with Melitzano salad and Roasted Baby Potatoes | 6, 7, 9 5990 Ft
Chicken supreme, Melitzano salad (Greek eggplant salad: roasted eggplant, tricolor peppers, shallots, parsley, feta cheese), roasted baby potatoes, tarragon jus.
- Our Signature Steak | 1, 6, 7, 9 12.990 Ft
Unchanged since our opening: dry-aged beef steak from Felsőnyárád (250 g), Bikavér jus, roasted shallot velouté, Hasselback potatoes, kapia pepper salsa
- Baked Goat Cheese with Spring Salad and Sweet Potato | 7 6290 Ft
Chili-honey baked goat cheese, seasonal salad from the Csollák family farm, blackberries, rosemary sweet potato cubes.
- Zander Fillet, Fermented Whey Cream, Dill Foam | 1, 4, 7 6590 Ft
Fish fillet, cold fermented whey cream, dill foam, roasted zucchini.
- “Maybe I'd Rather Have Schnitzel” | 1, 3, 10 5890 Ft
Crispy panko-crusted pork loin, potato salad with vinegar dressing, parsley mayonnaise.
- Burgundy Beef | 7, 9 8290 Ft
Pressed local beef cheek, mashed potatoes, Burgundy sauce.
- Eggplant & Kohlrabi | 1, 3, 7 4990 Ft
Eggplant fritter, citrus kohlrabi cream, kohlrabi ribbons, fermented cucumber relish.
- For Children 2990 Ft
Please ask your server about our current offer

DESSERT

- Strawberry-Basil Tiramisu | 1, 3, 7 3790 Ft
- Tonka bean rice pudding, praline, mango coulis | 8 2890 Ft
Available without nuts as well.
- Elderflower cottage cheese mousse, cardamom sponge cake, lemon cream, yogurt crunch 3490 Ft

OTHERS

- Sourdough bread / Gluten-free bread 700 Ft
- Homemade fermented / pickled vegetables 1400 Ft

We are unable to modify the components of the dishes on the menu.

Prices are in Hungarian Forint (HUF) and include VAT.
A 13% service charge will be added to the final bill.

ALLERGENS

- 1| Cereals containing gluten
- 2| Crustaceans and products derived thereof
- 3| Egg and egg products
- 4| Fish and fish products
- 5| Peanuts and products thereof
- 6| Soybeans and products thereof
- 7| Milk and products thereof
- 8| Nuts ie. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and products thereof
- 9| Celery and products thereof
- 10| Mustard and products thereof
- 11| Sesame seeds and products thereof
- 12| Sulfur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg and 10mg/liter expressed as SO₂ respectively
- 13| Lupine and products thereof
- 14| Molluscs and products thereof

OUR LOCAL SUPPLIERS

Naragh Marhafarm - Felsőnyárad | beef
Bio-Goods Mangalica - Zemplén
Sándor Tamás Sajtmanufaktúra - Mónosbél | cheese, milk
Kurcaparti kendermagos - Szentes | poultry
Eco-Meat - Püspökladány | lamb
Farm2Fork | organic vegetables
Csollák család - Maklár | salad
HE-JÓ - Andornaktálya | home made syrups and jams
Sáfrány Pisztráng - Szilvásvárad | Trout
Magyar Kezeletlen Citrom - Lajosmizse | lemon

in the kitchen

Chef: Áron Galuska
Gábor Lengyel, Anna Molnár

in service

Szimonetta Ajlik-Helli, Olivér Kovács,
Csaba Ajlik, Márk Ollári