

## Kezdő fogások:

### Starters:

**Farm kecskesajt zöld salátákkal és gomba fondue-vel** 2.190,-

Farm goat cheese with green salad and mushroom fondue

**Kakukkfűves laskagomba frissen pirítva, toaston salátával** 1.990,-

Freshly grilled oyster mushroom with thyme on toast with salad

**Cézár saláta csirkével:** 2.390,- **vagy rákkal:** 3.990,-

Caesar salad

Chicken

Shrimp

**Rukkolás madársaláta (koktélpáradicsommal, parmezán forgáccsal, lime öntettel)** 2.190,-

Corn salad with arugula (with cocktail tomatoes, parmesan crisps, lime dressing)

**Forró olíva olajban sült csípős rákok** 3.990,-

Spicy shrimps fried in hot olive oil

**Padlizsánkrém friss baguettel** 1.090,-

Eggplant/Aubergine caviar with fresh baguette

## Levesek:

### Soups:

**Fűszeres paradicsomleves sajtos Toast-tal** 990,-

Spicy tomato soup with cheese toast

**Valódi magyar gulyásleves** 1.290,-

Authentic Hungarian goulash soup

**Zöldborsó krémleves sonka porral** 1.290,-

Ham and green pea cream soup

**Sáfrányos zöldség erőleves bevert fürjtojással** 1.090,-

Vegetable bouillon with saffron with quail egg

## Tészták:

### Pastas:

**Spagetti friss paradicsommal** 2.290,-

Spaghetti with fresh tomatoes

**Grillezett zöldségekkel:  
Királyrákkal:** 4.590,-

with grilled vegetables  
with king prawn

**Sonkás ravioli parmezán mártásban** 2.590,-

Ravioli with ham in parmesan sauce

**Tagliatella erdei gombákkal** 2.190,-

Tagliatelle with woodland mushrooms

## Főételek:

### Main courses:

**Grillezett Szent Péter hal boros lilahagyma kompóttal és narancs filével** 5.290,-

Grilled St. Pierre fish fillet with compote of purple onion and wine with orange fillet

**Serpenyőben sült lazac tejszínes tormás karottával** 4.990,-

Salmon fried in casserole with carrots in horse-radish cream sauce

**Vörös tonhal steak saláta halommal és burgonyával** 5.990,-

Blue-fin tuna steak with salad and potatoes

**Kacsamell steak kelkáposztával és burgonyával** 4.290,-

Duck breast steak with colewort and potatoes

**Citromos rozmaringos csirkemell édesköménnyel és polentával** 3.890,-

Lemon rosemary chicken breast with fennel and polenta

**Nyúlcomb citromos capri mártásban zsemlegombóccal** 4.590,-

Hare leg in a lemon Capri sauce with bread dumplings

**Sertés szűz baconos ceruzababos burgonyával** 3.990,-

Pork medallion with potatoes with bacon and string beans

**Argententin bélszín steak olajos magvakkal és grillezett zöldségekkel** 5.690,-

Argentine tenderloin beef steak with oil-seeds and grilled vegetables

**Bélszín steak vörösboros erdei gombákkal grillezett zöldséggel** 5.890,-

Tenderloin beef steak with woodland mushrooms in red wine and grilled vegetables

**Cukkini hajócskák zöldségekkel és fehérhagymamártással** 2.590,-

Zucchini boats with vegetables and white onion sauce

**Polenta-roston,sült körtével,fűszeres vargányával** 2.990,-

Grilled polenta with grilled pears and spicy flap mushrooms

## **Gyerek ételek:**

### **Children's courses:**

**Spagetti friss paradicsom szósszal** 990,-

Spaghetti with fresh tomato sauce

**Rántott csirkemell, sült burgonyával** 1.590,-

Breaded chicken breast with French fries

## **Desszertek:**

### **Deserts:**

**Házi aszalt barackos pite** 1.190,-

Homemade pie with dried apricot

**Fehér és fekete csoki mouse mandarinnal** 1.190,-

White and dark chocolate mousse with tangerine

**Somlói galuska** 1.190,-

Hungarian trifle

**Tiramisu** 1.190,-

Tiramisu

**Csokoládétorta háziasan** 1.190,-

Homemade chocolate cake