

ÉTLAP

MENÜ

- ❖ (v) jelű ételeinket vegetáriánus vendégeink is fogyaszthatják
- ❖ Fél-adag rendelése esetén a teljes ár 75 %-át számoljuk fel
 - ❖ Áraink a szervíz díjat nem tartalmazzák
 - ❖ A feltüntetett árak az ÁFA-t tartalmazzák

Kategória: II. osztály

Gulyás Gábor
üzletvezető

Teleky Zoltán
chef

GOURMET FALATOK

GOURMET BITES

Mangalica vastagkolbász,
csípős paprikával, zöldhagyma csírával
*Thick sausage made from "mangalica" pork
served with hot paprika and chive's germs*

Mangalica füstölt tarjás,
kocktél paradicsommal, bors mustárral
*Smoked "mangalica" pork chunked roll
with cocktail tomatoes and pepper mustard*

Tepertőkrémes, válogatott kerti zöldségekkel
Cream made from cracklings with selected garden vegetables

Libamáj krémesre sütve, aranymazsola lekvárral
*Goose-liver roasted until its became creamy
and served with jam of golden raisins*

Bazsalikomos paradicsomragú olíva duóval (v)
*Tomato ragout spiced with basil
and served with two types of olive (v)*

Bio kecskesajtos – zöldalmával, pirított dióval (v)
Bio goat cheese with green apples and roasted walnuts (v)

Füstölt lazactatár, kaviárral
Smoked salmon tartar with caviar

2 990,- Ft/ 7 db/7 bites

HÁZI SÜTÉSŰ KENYEREK

HOME-MADE BREADS

Frissen sült házi kenyér

Korpás; Tökmagos; Sokmagos

(teljes kiőrlésű lisztből; 0,5 kg elkészítési idő: 8-10 perc)

Freshly baked home-made bread

Bran; Pumpkin seed; Multi-grain

(made from whole grain flour; 0.5 kg, preparation time: 8-10 min.)

700,- Ft/db/loaf

HIDEG BEVEZETŐ FOGÁSOK

COLD INTRODUCTORY DISHES

Grillezett libamáj csíkok – bélszín carpaccio-val,
pirított vargányával, parmezán pelyhekkal,
zöldsalátára tálalva, balzsam krémmel

*Grilled goose-liver stripes with sirloin carpaccio,
roasted boletes, Parmesan flakes,
served up on green lettuce leaves sprinkled with balsamic cream*
3 490,- Ft

Borajánlatunk: Wunderlich Siller 2008

Meleg nyári napokon e fűszeres, málnás-szedres aromájú Sillertünk
jéghidegen kitűnő kísérője e gazdag fogásnak

Recommended wine: Wunderlich Siller 2008

*Our spicy Siller with aromas of raspberries and blackberries
served ice cold on hot summer days is an excellent accompanying wine
to this rich course*

Ruccola saláta – marinált articsókával,
szárított paradicsommal, parmezánnal, csicsóka chipsszel (v)

*Salad made from ruccola lettuce leaves with marinated artichokes,
dried tomatoes, Parmesan cheese
and chips made from Jerusalem artichoke (v)*

1 990,- Ft

Borajánlatunk: Wunderlich Olaszrizling 2009

Fehérborunk élénksége, virágos illat- és íz-jegyei remekül illenek friss előételünkhöz

Recommended wine: Wunderlich Olaszrizling 2009

*The vivacity and flowery odour and taste notes of our white wine are going wonderfully
with our fresh introductory course*

LEVESEK

SOUPS

Jéghideg mentás gyümölcsleves,
vaníliás tojáshabbal (v)

*Ice cold fruit soup
with mint and vanilla flavoured egg meringue (v)*
800,- Ft

Marha eszencia szarvasgombával,
zöldséges raviolival

Beef essence with truffles and ravioli with vegetables
800,- Ft

Napi leves

The day's soup
800,- Ft

MELEG ELŐÉTELEK WARM APPETIZERS

Zöldalmás - juhtúrós rizotto,
roston sült bio kecskesajttal (v)

*Risotto with green apples, ewe's cheese
and grilled bio goat cheese (v)*

2 200,- Ft

Borajánlatunk: Wunderlich Wunderlich Portugieser 2009

Fiatal, gyümölcsös, bársonyos Portugieserünk
remekül illik vegetáriánus fogásunkhoz

Recommended wine: Wunderlich Portugieser 2009

*Our young and fruity Portugieser wine
is going exquisitely with our vegetarian course*

Libamáj – cukkinis friss lecsóval

Goose - liver with fresh letcho with courgettes

2 200,- Ft

Borajánlatunk: Wunderlich Wunderlich Merlot 2004

A libamáj friss idényzöldséggel mindig nagyszerű társra talál a Merlot fajtában.
Elegancia és gazdag ízek jellemzik fogásunkat és hozzá kínált borunkat egyaránt

Recommended wine: Wunderlich Merlot 2004

*Goose-liver served up with the season's vegetables always finds a great companion
with the Merlot wine type. Elegance and rich tastes are characterizing
this course of ours, alike our wine recommended to it*

FŐÉTELEK MAIN DISHES

Bélszín java grillezett zöldségekkel, ruccola salátával,
csípős paradicsomszósszal

*Tenderloin with vegetables, leaves of ruccola lettuce
and piquant tomato sauce*

4 900,- Ft

Borajánlatunk: Wunderlich Zweigelt 2005

„Legférjasabb” főételünkhöz egyik legkarakteresebb, mély, gyümölcsös vörösborunkat
kínáljuk, mely még az étel enyhe csípősségével sem hagyja háttérbe szorítani magát

Recommended wine: Wunderlich Zweigelt 2005

*We recommend one of our deep and fruity red wine with the strongest character
to our most “masculine” main course, which wine does not let to overshadow itself
by even the slight piquancy of this dish*

Mangalica karaj rántva petrezselymes burgonyával,
tejfölös uborkasalátával

*Loin of “mangalica” pork fried in breadcrumbs
and served up with parsleyed potatoes
and cucumber salad made with cream*

3 200,- Ft

Borajánlatunk: Wunderlich Kékfrankos 2006

Igazi magyaros fogásunk mellé egy nagyszerű évjáratból származó,
fantasztikus minőségű Kékfrankosunk illik

Recommended wine: Wunderlich Kékfrankos 2006

*Our authentic Hungarian dish should be suited
by our Kékfrankos wine of fantastic quality, which is coming from a superb vintage*

FŐÉTELEK MAIN COURSES

Rózsaszínűre sült bárányérmék baconos - póréhagymás
ceruzababbal, rozmaringos köles ropogóssal

*Lambkin coins roasted until they became pink
served with green beans with bacon and leek,
and with croquettes of millet, spiced with rosemary*

3 800,- Ft

Borajánlatunk: Wunderlich Pinot Noir 2005

A puhára sült vörös hús és a legjobb burgundiai hagyományokat idéző vörösborunk
(mely 2009-ben a Concours Mondial de Bruxelles egyetlen aranyérmes tétel volt)
párosítása páratlan gastrónómiai élményt nyújt

Recommended wine: Wunderlich Pinot Noir 2005

*The pairing of a red meat roasted to be soft and of our red wine evoking
the best Burgundian traditions (which was the only item rewarded with a gold medal
at the Concours Mondial de Bruxelles in 2009) provides a unique gastronomic experience*

Grillezett, zöldfűszeres csirkemell,
friss kevert levélsalátával, zöldfűszeres vinegrettel

*Grilled chicken breast with green spices
served up with fresh salad of mixed leaves
and vinaigrette made with green spices*

1 900,- Ft

Borajánlatunk: Wunderlich Rosé 2009

Igazi nyári friss ételünk mellé egy intenzív, vibráló,
savakkal rendelkező Rosé borunkat ajánljuk

Recommended wine: Wunderlich Rosé 2009

*To our really fresh summertime course we recommend
our intensive Rosé wine having vibrant acids*

FŐÉTELEK MAIN COURSES

Vaníliás rosés libamáj szeletek, konfitált fokhagymával,
csicsóka pürével, sült házi sonka szeletekkel

*Goose-liver slices roasted in vanilla flavoured rosé
and served up with confitted garlic,
purée of Jerusalem artichoke and roasted home-made ham slices*

4 900,- Ft

Borajánlatunk: Wunderlich Merlot 2006

Gazdag és széles íz-világú ételünk párja az elegáns és rengeteg élményt tartogató borunk.
A 2008-ban az ország 20 legjobb vörösborja közé választott tételünk változatos
gyümölcsös ízekkel és bársonyos tanninszerkezettel kápráztat el

Recommended wine: Wunderlich Merlot 2006

*Our elegant wine reserving countless experiences is the pair of our rich course
having really wide taste harmonies.*

*Our recommended wine which was selected to be one of the best
20 red wines of the country is dazzling us with its manifold fruity tastes
and its velvet-like tannin structure*

GYEREK MENÜ CHILDREN'S MENU

Tejfölös - sajtos spagetti (v)
Spaghetti with sour cream and cheese (v)
800,- Ft

Csirkemell rántva hasáburgonyával
ketchup-pal, vagy őszibarack befőttel
*Fried chicken breast with french fries and
ketchup, or canned peach*
900,- Ft

DESSZERTEK DESSERTS

Karamellizált nektarin,
mandulás Viktória Cuvée krémmel
*Caramelized nectarine
with Viktória 2003 cream with almonds*
900,- Ft

Borajánlatunk: Wunderlich Viktória Cuvée 2003
Klasszikus Bordeaux-i házasításunkal készítettük desszertünket,
mely így teljes összhangot képez ajánlott borunkkal.

Recommended wine: Wunderlich Viktória Cuvée 2003
*We prepared our dessert with our classic Bordeaux-type blended wine,
which therefore forms a perfect harmony with our recommended wine*

60 %-os csokoládétorta
60% dark chocolate cake
900,- Ft

Borajánlatunk: Wunderlich Cabernet Franc 2005
A markánsan megjelenő étcsokoládés utóíz a fajtára oly jellemző
szilvalekváros aromákkal kiegészítve harmónikus párost alkot desszertünkkel

Recommended wine: Wunderlich Cabernet Franc 2005
*The sharply occurring chocolate aftertaste completed with the aromas of jams of plum
being so characteristic to this type of wine is forming a very harmonic pair with our dessert*

Napi desszert
The day's dessert
900,- Ft

