

NOON

ELŐÉTEL

KACSAMÁJ 1, 6, 7, 13 Cékla, málna	7650 Ft
MARHATATÁR 1, 5, 6 Alma, füstölt marhaszív	6850 Ft
TENGERI SÜGÉR 9 Paradicsom, jalapeno	6850 Ft
SÜLT PAPRIKA 1, 12 Kápia, kimchi, kapribogyó	4950 Ft

LEVESEK

KACSA CONSOME 4 Kacsacomb, shitake	5350 Ft
GULYÁS LEVES 1, 4, 6 Marhapofa, resz zöldségek, csipetke	5750 Ft
ÁZSIAI RÁKLEVES 9, 10 Garnéla, koriander	5450 Ft
GAZPACHO Paradicsom, bazsalikom	4450 Ft

FŐÉTELEK

CORDON BLEU 1, 5, 6, 7 Mangalica karaj, burgonyapüré, uborkasaláta	9950 Ft
KACSAMELL 1, 4, 13 Római saláta, quinoa, paradicsom	7450 Ft
SERTÉS CSÁSZÁR 7 Nyári tök, kapor, tejföl	7450 Ft
NYÚL GERINC 1, 4, 6, 7, 13 Nyúlmáj, házi cappelletti, vargánya	8450 Ft
BORJÚ 4, 7, 13 Polenta, gombasaláta	8950 Ft
BÁRÁNY FARTÓ 1, 4, 7, 12 Karfíol, miso, paprika	7950 Ft
TINTAHAL 1, 6, 7, 9, 11 Burgonya, mángold, fekete lime	7950 Ft
ATLANTI TÓKEHAL 5, 9, 10, 12 Lencse, fodros kel, homár bisque	9950 Ft
TÉSZTA 1, 6, 7, 8, 10, 11, 12 Casarecci, garnéla, XO	8950 Ft
SÜLT KUKORICA 1, 7, 12 Szilva, füstös kukoricasaláta	7950 Ft
GNOCCHI 4 Fenyőmag, aszalt paradicsom	6950 Ft

STEAK AJÁNLAT

ANGUS BÉLSZÍN	15900 Ft
MAGYAR TARKA RIB EYE	15900 Ft
USDA PRIME HÁTSZÍN	17900 Ft
FÉLPANZIÓS FELÁR: BÉLSZÍN 6950 FT HÁTSZÍN 7950 FT RIB EYE 6950 FT	

A fenti steakeket az alábbi körettel tálaljuk: Parázs burgonya, parmezános burgonyahab, joghurtos saláta, zöldbors mártás

5, 7

DESSZERTEK

BROWNIE 6, 7 Meggy, mandula	4950 Ft
PAVLOVA Homoktővis, sárgadinnye	4950 Ft
BARACK 1,6,7 Túró, joghurt	5450 Ft

ALLERGÉNEK

1 Glutén / 2 Mogyoró / 3 Dió / 4 Zeller / 5 Mustár / 6 Tojás / 7 Laktóz / 8 Szezám / 9 Hal / 10 Páncélosok / 11 Puhatestűek / 12 Szója / 13 Szulfát / 14 Csillagfűrt

Áraink a hatályos jogszabályoknak megfelelő ÁFA-t tartalmazzák, emellett Forintban értendőek és 15% felszolgálati díjat számítunk fel utánuk. Ha Ön speciális diétán van vagy allergiás és többet szeretne tudni az ételek összetevőiről, kérdéseivel forduljon a felszolgálóhoz.

NOON

STARTERS

FOIE GRAS 1, 6, 7, 13	7650 Ft
Beetroot, raspberry	
BEEF TARTARE 1, 5, 6	6850 Ft
Apple, smoked beef heart	
SEA BASS 9	6850 Ft
Tomato, jalapeno	
ROASTED PEPPER 1, 12	4950 Ft
Kapia pepper, kimchi, capers	

SOUPS

DUCK CONSOMMÉ 4	5350 Ft
Duck leg, shiitake mushrooms	
GOULASH SOUP 1, 4, 6	5750 Ft
Beef cheek, vegetables, noodles	
ASIAN SHRIMP SOUP 9, 10	5450 Ft
Shrimp, coriander	
GAZPACHO	4450 Ft
Tomatoes, basil	

MAIN COURSES

CORDON BLEU 1, 5, 6, 7	9950 Ft
Pork chop, mashed potatoes, cucumber salad	
DUCK BREAST 1, 4, 13	7450 Ft
Romaine lettuce, quinoa, tomato	
PORK BELLY 7	7450 Ft
Summer squash, dill, sour cream	
RABBIT LOIN 1, 4, 6, 7, 13	8450 Ft
Rabbit liver, homemade cappelletti, porcini mushrooms	
VEAL 4, 7, 13	8950 Ft
Polenta, mushroom salad	
LAMB RUMP STEAK 1, 4, 7, 12	7950 Ft
Cauliflower, miso, paprika	
SQUID 1, 6, 7, 9, 11	7950 Ft
Potatoes, chard, black lime	
ATLANTIC COD 5, 9, 10, 12	9950 Ft
Lentils, curly kale, lobster bisque	
PASTA 1, 6, 7, 8, 10, 11, 12	8950 Ft
Casarecci pasta, shrimp, XO sauce	
ROASTED CORN 1, 7, 12	7950 Ft
Plum, smoked corn salad	
GNOCCHI 4	6950 Ft
Pine nuts, sun-dried tomato	

STEAK OFFER

ANGUS BEEF TENDERLOIN	15900 Ft
HUNGARIAN TARKA RIB EYE	15900 Ft
USDA PRIME SIRLOIN	17900 Ft
HALF BOARD SUPPLEMENT: TENDERLOIN 6950 HUF SIRLOIN 7950 HUF RIB EYE 6950 HUF	
The steaks mentioned above are served with the following side dishes: Baked potatoes with parmesan foam, salad with yogurt and green peppercorn sauce 5, 7	

DESSERTS

BROWNIE 6, 7	4950 Ft
Sour cherry, almond	
PAVLOVA	4950 Ft
Sea buckthorn, cantaloupe	
PEACH 1,6,7	5450 Ft
Cottage cheese, yogurt	

ALLERGENS

1 Gluten / 2 Peanuts / 3 Nuts / 4 Celery / 5 Mustard / 6 Egg / 7 Lactose / 8 Sesame /
9 Fish / 10 Crustaceans / 11 Molluscs / 12 Soy / 13 Sulphites / 14 Lupin

Our prices are inclusive of VAT and are in HUF. A discretionary 15% service charge will be added to your final bill.
Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs.

NOON

VORSPEISEN

ENTENLEBER 1, 6, 7, 13 Rote Bete, Himbeeren	7650 Ft
RINDERTARTAR 1, 5, 6 Apfel, geräuchertes Rinderherz	6850 Ft
SEEBARSCH 9 Tomaten, Jalapeno	6850 Ft
GERÖSTETE PAPRIKA 1, 12 Kápia Paprika, Kimchi, Kapern	4950 Ft

SUPPEN

ENTENCONSOMMÉ 4 Entenkeule, Shiitake-Pilze	5350 Ft
GULASCHSUPPE 1, 4, 6 Rinderbacke, Gemüse, Nudeln	5750 Ft
ASIATISCHE GARNELENSUPPE 9, 10 Garnelen, Koriander	5450 Ft
GAZPACHO Tomaten, Basilikum	4450 Ft

HAUPTGERICHTE

CORDON BLEU 1, 5, 6, 7 Schweinekotelett, kartoffelpüree, Gurkensalat	9950 Ft
ENTENBRUST 1, 4, 13 Römersalat, Quinoa, Tomaten	7450 Ft
SCHWEINEKAMM 7 Sommerzucchini, Dill, Sauerrahm	7450 Ft
HASENRÜCKEN 1, 4, 6, 7, 13 Hasenleber, hausgemachte Cappelletti, Steinpilze	8450 Ft
KALBSSCHULTER 4, 7, 13 Polenta, Pilzsalat	8950 Ft
LAMMRÜCKEN 1, 4, 7, 12 Blumenkohl, Miso, Paprika	7950 Ft
TINTENFISCH 1, 6, 7, 9, 11 Kartoffeln, Mangold, schwarze Limette	7950 Ft
KABELJAU 5, 9, 10, 12 Linsen, Grünkohl, Hummer-Bisque	9950 Ft
PASTA 1, 6, 7, 8, 10, 11, 12 Casarecci-Nudeln, Garnelen, XO-Sauce	8950 Ft
GERÖSTETER MAIS 1, 7, 12 Pflaume, geräucherter Maissalat	7950 Ft
GNOCCHI 4 Pinienkerne, getrocknete Tomaten	6950 Ft



STEAK ANGEBOT

ANGUS RINDERFILET	15900 Ft
UNGARISCHES TARKA RIB EYE	15900 Ft
USDA PRIME ROASTBEEF	17900 Ft
HALBPENSIONSAUFSCHLAG: FILET 6950 HUF ROASTBEEF 7950 HUF RIB EYE 6950 HUF	
Die oben genannten Steaks werden mit den folgenden Beilagen serviert: Bratkartoffeln, Parmesan-Kartoffelschaum, Joghurtsalat und grüne Pfeffersauce. 5, 7	



DESSERTS

BROWNIE 6, 7 Sauerkirsche, Mandel	4950 Ft
PAVLOVA Sanddorn, Melone	4950 Ft
PFIRSICH 1,6,7 Topfencream, Joghurt	5450 Ft

ALLERGENE

1 Gluten / 2 Erdnüsse / 3 Nüsse / 4 Sellerie / 5 Senf / 6 Eier / 7 Laktose /
8 Sesam / 9 Fisch / 10 Krebstiere / 11 Weichtiere / 12 Soja / 13 Sulfite / 14 Lupine

Unsere Preise enthalten die Mehrwertsteuer (ÁFA). Zu den angegebenen Preisen berechnen wir einen Bedienungszuschlag von 15%.
Hätten Sie eine spezielle Diät oder wären Sie allergisch, wenden Sie sich bitte an den Kollegen.