

ELŐÉTELEK | Starters

**NORVÉG LAZAC,
LILAKÁPOSZTA, ZÖLD ALMA** 4 900 HUF
Norwegian salmon, red cabbage,
green apple 1, 3, 4, 7

**ANGUS MARHA TATÁR, SOBA
TÉSZTA, UBORKA KIMCHI** 5 500 HUF
Angus beef tartare, soba noodles,
cucumber kimchi 1, 4, 6, 7, 11

**PISZTÁCIA PÁSTÉTOM,
SÜTŐTÖK, MANGÓ** 4 500 HUF
Pistachio pate, butternut squash,
mango 5, 8, 11



LEVESEK | Soups

TYÚKHÚSLEVES, DARAGALUSKA 3 200 HUF
Chicken broth, semolina dumplings 1, 3, 6, 7, 9

VIETNÁMI MARHAHÚSLEVES 3 500 HUF
Vietnamese beef soup 6, 9

**KECSKESAJTOS KARFIOL
VELOUTÉ, PISZTRÁNG
BRANDADE, KUMKVAT** 2 900 HUF
Goat cheese - cauliflower velouté,
trout brandade, kumquat 4, 7, 8

FŐÉTELEK | Main Courses

**MAGYAR FOGAS, BURGONYA,
ZÖLDBAB, WASABI** 8 900 HUF
Pike perch, potato, green beans,
wasabi 4, 7

**USDA PRIME MARHASZEGY,
BORJÚNYELV, CSIPETKE,
GULYÁS JUS** 8 800 HUF
Beef brisket, veal tounge, noodle,
goulash jus 1, 3, 9

**TANYASI CSIRKECOMB,
PADLIZSÁN, ÍRÓ,
BURGONYAPÜRÉ** 7 100 HUF
Farmhouse Chicken thigh,
eggplant, buttermilk, mashed potato 1, 4, 6, 7

**NYÚL VADAS TAGLIATELLE,
PARMEZÁN** 7 700 HUF
Rabbit in carrot-mustard sauce,
tagliatelle, parmesan 1, 3, 7, 8

Allergének/Allergens:
Glutén/Gluten - 1 | Rákfélék/Crustaceans - 2 |
Tojás/Eggs - 3 | Hal/Fish - 4 | Földimogyoró/Peanuts - 5
Szójabab/Soybeans - 6 | Tej (Laktóz)/Milk (Lactose) - 7 |
Diófélék/Nuts - 8 | Zeller/Celery - 9 |
Mustár/Mustard - 10 | Szezám/ Sesame seeds - 11 |
Kén-dioxid/Sulfur dioxide - 12 | Csillagfürt/Lupin - 13 |
Puhatestűek/Molluscs - 14

Ételérzékenységet kérjük, hogy rendelése leadása-
kor szíveskedjen jelezni kollégáink felé! | If you have
any food intolerances, we kindly ask you to inform
your waiter before ordering!

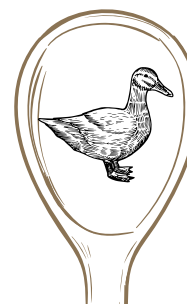
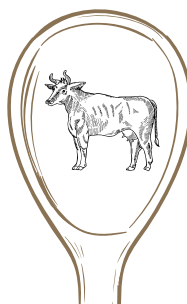
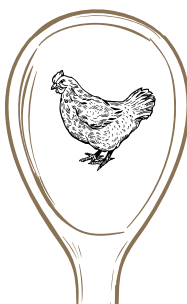
A számla végösszegére 13% szervízdíjat számolunk fel. | We charge a 13% service fee on the total amount of the invoice.

**RÁNTOTT MANGALICAKARAJ,
VAJAS BURGONYA** 7 200 HUF
Breaded mangelica,
buttered potatoes 1, 3, 7

**KACSCOMB, KÁPOSZTÁS
TÉSZTA, BIRS** 7 500 HUF
Duck leg, pasta with cabbage,
quince 1, 3, 7, 8

**ANGUS STEAK, POLENTA,
VADBROKKOLI, QUINOA** 13 900 HUF
Angus steak, polenta,
wild broccoli, black quinoa 6, 7, 8, 9, 10

**FEKETEGYÖKÉR TEMPURA,
KELBIMBÓ, MOGYORÓSZÓSZ** 7 000 HUF
Salsify tempura, brussel sprout,
peanut sauce 1, 5, 11



BISZTRÓ PLATÁN

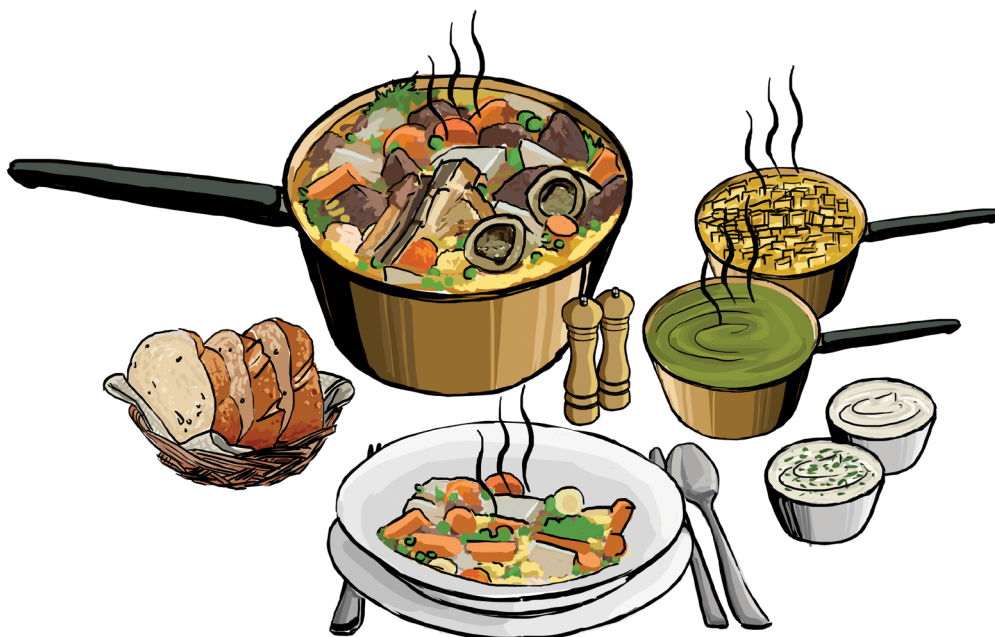

MICHELIN
2024

TÁNYÉRHÚS | Tafelspitz

**A TÁNYÉRHÚS EGY KÜLÖNLEGES EGYTÁLÉTEL, AMELY TÖBB MÓDON FOGYASZTHATÓ
EGY TELJES ÉTKEZÉSNEK FELEL MEG EGY LEVES ÉS EGY FŐÉTEL FORMÁJÁBAN**

12 500 HUF / fő
1, 3, 6, 7, 9

Tafelspitz is a special one-course dish what you can taste in different versions
Comply with one full meal with soup and a main course



SZEDJEN A MARHAHÚSLEVESBŐL MERŐKANÁL SEGÍTSÉGÉVEL
Take a beef broth from the pot with a soup ladle

**A VELŐSCSONTTAL KENJE MEG A PIRÍTÓST,
SÓZZA ÉS BORSOZZA ÍZLÉSE SZERINT
FOGYASSZA BÁTTRAN KÉZZEL**

Put the marrow on a slice of toast bread and season with
salt and pepper
Feel free to eat with your fingers

**EMELJE KI A FŐTT HÚST AZ EDÉNYBŐL, SZEDJEN
HOZZÁ BURGONYÁT, ZÖLDSÉGEKET ÉS MÁRTÁSOKAT
AZ ÍZLÉSE SZERINT**

Take some meat from the pot and serve with potatoes,
vegetables and sauces

JÓ ÉTVÁGYAT KÍVÁNUNK!
Bon appetite!

Allergének/Allergens:

Glutén/Gluten - 1 | Rákfélék/Crustaceans - 2 | Tojás/Eggs - 3 | Hal/Fish - 4 | Földimogyoró/Peanuts - 5
Szójabab/Soybeans - 6 | Tej (Laktóz)/Milk (Lactose) - 7 | Diófélék/Nuts - 8 | Zeller/Celery - 9 | Mustár/Mustard - 10 | Szezám/ Sesame seeds - 11 |
Kén-dioxid/Sulfur dioxide - 12 | Csillagfűrt/Lupin - 13 | Puhatestűek/Molluscs - 14