

AZ ELSŐ FALAT | First bite

KENYÉR, VAJ
Bread, butter1 500 HUF
1, 7

ELŐÉTELEK | Starters

KACSAMÁJ SZENDVICS,
BOGYÓS GYÜMÖLCSSALÁTA,
BERGAMOTTNARANCS7 900 HUF
1, 3, 7, 10Duck liver sandwich, berries salad,
bergamottPISZTÁCIA TORCHON, SOM,
ÉDESKÖMÉNY, ZÖLD ALMAPistachio torchon, cornel,
fennel, Granny Smith4 900 HUF
5, 8

LEVESEK | Soups

VIETNÁMI MARHAHÚSLEVES

Vietnamese beef soup

4 400 HUF
6, 9TENGERI HALLEVES, TŐKEHAL,
TÁRKONY

Seafood soup, cod, tarragon

4 300 HUF
1, 2, 4, 9

FŐÉTELEK | Main Courses

ÖRDÖGHAL, ZÖLDBAB,
KECSKESAJT KROKETT11 000 HUF
1, 3, 4, 7Monkfish, green beans,
goat cheese croquetJÉRCEMELL SUPREME,
KARFIOL RIZOTTÓ, MOGYORÓ8 400 HUF
5, 6, 7Supreme of pullet,
cauliflower risotto, hazelnutSÁFRÁNYOS MAFALDINE
TÉSZTA, TOJÁS, PARMEZÁN8 500 HUF
1, 3, 7Mafaldine pasta with saffron,
egg, parmesanMANGALICA POFA, BORSÓ,
CUKKINI, WASABI9 100 HUF
5, 7, 8, 9Cheek of mangalica, peas, zucchini,
wasabiRÁNTOTT MANGALICAKARAJ,
VAJAS BURGONYABreaded mangalica,
buttered potatoes7 800 HUF
1, 3, 7KONFITÁLT KACSACOMB,
KÁSE SPÄTZLE, PAK CHOYConfit duck leg, käse spätzle,
pak choy8 700 HUF
1, 3, 5, 6, 7, 8ÁZSIAI BORJÚ FASÍRT-TSUKUNE-
SUSHI RIZS, KIMCHIAsian style veal meatloaf-tsukune-
sushi rice, kimchi8 800 HUF
5, 6, 11GOMBA BRASSÓI,
BURGONYA, KÁPIAMushrooms in "Brassó" style,
potato, red pepper7 700 HUF
9

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 | Szezámag/Sesame seeds - 11 | Kén-dioxid/Sulfur dioxide - 12 | Csillagfűrt/Lupin - 13 | Puhatestűek/Molluscs - 14

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

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

TÁNYÉRHÚS | Tafelspitz

A TÁNYÉRHÚS KÜLÖNLEGES EGYTÁLÉTEL, AMELY EGY TELJES ÉTKEZÉSNEK FELEL MEG LEVES, ELŐÉTEL ÉS FŐÉTEL FORMÁJÁBAN.

Tafelspitz is a special one-course dish what you can taste in defferent versions. Compy with one full meal with soup, starter and a main course.

12 900 HUF / fő
1, 3, 6, 7, 9



I.

SZEDJEN A MARHAHÚSLEVESBŐL MERŐKANÁL SEGÍTSÉGÉVEL.

Take a beef broth from the pot with a soup ladle.

II.

A VELŐVEL KENJE MEG A PIRÍTÓST, SÓZZA ÉS BORSOZZA ÍZLÉSE SZERINT. FOGYASSZA BÁTRAN KÉZZEL!

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

III.

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

Take some meat from the pot and serve with potatoes and sauces.

TÁNYÉRHÚS ÉTELÜNKET KÉRHETED A KLASSZIKUS MÓDON MARHAFARTÓVEL, VAGY VÁLASZTÁSOD SZERINT MARHANYELVVEL VAGY OLDALASSAL.

You can order our Tafelspitz in the traditional way with rump of beef, or with tongue of beef or flank of beef, depending on your preference.

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 | Szezámag/Sesame seeds - 11 | Kén-dioxid/Sulfur dioxide - 12 | Csillagfűrt/Lupin - 1
Puhatestűek/Molluscs - 14

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

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

PRÉMIUM STEAK VÁLASZTÉK | Premium steak selection

USA GREATER OMAHA SKIRT STEAK

16 000 HUF

USA Greater Omaha Skirt Steak

Amerikai vágási stílus szerint a marha hasi részéből vágják. Markáns íz és – más steak hús részekkel ellentétben – masszívabb hússzerkezet jellemzi. A Greater Omaha, a világ egyik legnagyobb, legnívósabb prémium steak forgalmazó amerikai cége, ez garancia a legmagasabb minőségre.

This premium cut is taken from the belly section of the beef, in accordance with American cutting standards. It has a characteristic, distinctive flavor and, unlike other cuts of steak, a denser meat texture. Greater Omaha, one of the world's largest and most prestigious American distributors of premium steak, guarantees the highest quality.

HOLLAND BORJÚ SPIDER STEAK

10 000 HUF

Dutch Veal Spider Steak

A borjú csípő részéből vágják. Különlegessége, hogy a zsírszövetek pókszerűen futnak végig ezen a kis húsrészen, ezáltal egy nagyon szaftos és nagyon puha, intenzíven húsos ízű steaket kapunk.

It is cut from the calf's hip. It is unique in that the fatty layers run through this small piece of meat like spider webs, resulting in a very juicy and tender steak with an intense meaty flavor.

CHAROLAIS T-BONE STEAK (300g)

18 000 HUF

Charolais T-bone steak (300g)

A klasszikus T-bone vágás esetén a jellegzetes "T" alakú csont választja el a vajpuha bélszínt és az intenzív, markáns ízű hátszínt. A steak csonttal együtt sül készre, ezáltal is növelve az élvezeti értékét. A francia eredetű Charolais marhát kifejezetten a steaknek való húsa miatt tenyésztjük.

In a classic T-bone cut, the distinctive T-shaped bone separates the buttery-tender fillet from the richly flavoured sirloin. The steak is cooked on the bone, adding to its depth of flavour. Originally from France, Charolais is a breed we raise specifically for its excellent steak cuts.

CEDAR RIVER MARHA BÉLSZÍN

22 000 HUF

Cedar River Beef Tenderloin

A bélszínt vagy vesepecsenyét sokan a marha legértékesebb részének tartják, hiszen ez az az izomcsoport, amit a legkevésbé használ, ezáltal rendkívül omlósra tudjuk készíteni. Az amerikai Cedar River Farms a garancia a kiváló minőségre, ahol gondosan ellenőrzött folyamatok mellett zajlik a marhák tartása, etetése. A vágásukat legkésőbb 17 hónapos korig végzik el.

Beef tenderloin is widely regarded as the most valued cut of beef. As one of the least-used muscle group, it is exceptionally tender when cooked. Quality is assured by Cedar River Farms in the United States, where cattle are raised and fed under carefully controlled conditions and slaughtered at no more than 17 months of age.

VÁLASZTHATÓ KÖRETEK

Sides selection

SZARVASGOMBÁS BURGONYAHAB

3 700 HUF

Truffle potato foam

PETREZSELYMES BURGONYA

3 000 HUF

Potato with parsley

ÁZSIAI GOMBASALÁTA

3 300 HUF

Asian style mushroom salad

SZEZONÁLIS ZÖLDSÉG

3 000 HUF

Seasonal vegetables

VÁLASZTHATÓ MÁRTÁSOK

Sauce selection

ZÖLDBORS MÁRTÁS

1 400 HUF

Green pepper sauce

VÖRÖSBOROS JUS

1 400 HUF

Red wine sauce

GOCHUJANG JUS

1 400 HUF

Gochujang jus

VÁLASZTHATÓ STEAK FELTÉTEK

Steak topping selection

KACSAMÁJ

3 000 HUF

Duck liver

ARGENTIN GARNÉLA (1db)

2 500 HUF

Mazzancole (1pc)

BORJÚ BRÍZ

2 500 HUF

Veal sweetbread

LYONI HAGYMA

700 HUF

Lyonnais onion

"CAFE DE PARIS"

FŰSZERVAJ

2 000 HUF

'Cafe de Paris' butter

4, 7, 10

Prémium steakjeinket 200g-os méretben készítjük. A steakeket alapesetben medium-rare-re készítjük, ettől vendégeink ízlése alapján, előzetes jelzés esetén eltérünk, azonban ez hosszabb várakozási időt eredményezhet.

Our premium steaks are served in 200g portions. Steaks are cooked medium-rare as standard, but we can cater to our guests' preferences if requested in advance. However, this may result in a longer waiting time.

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

Ételérzékenységet és/vagy ételallergiáját kérjük, jelezze rendelésének leadásakor kollégáink felé! A számla végösszegére 13% szervizdíjat számolunk fel. If you have any food intolerances and/or food allergies, please inform your waiter before ordering. We charge a 13% service fee on the total amount of the invoice.