BISTRO PLATÁN

MICHELIN 2025

AZ ELSŐ FALAT | First bite

KENYÉR, VAJ VAGY OLÍVAOLAJ — **1 500 HUF**
Bread, butter or olive oil — 1, 7

ELŐÉTELEK | Starters

KACSAMÁJ SZENDVICS, BOGYÓS GYÜMÖLCSSALÁTA, BERGAMOTTNARANCS — **7 900 HUF** (1, 3, 7, 10)
Duck liver sandwich, berries salad, bergamott

PISZTÁCIA TORCHON, SOM, ÉDESKÖMÉNY, ZÖLD ALMA (VEGAN) — **4 900 HUF** (5, 8)
Pistachio torchon, cornel, fennel, Granny Smith

LEVESEK | Soups

VIETNÁMI MARHAHÚSLEVES — **4 400 HUF** (6, 9)
Vietnamese beef soup

TENGERI HALLEVES, TŐKEHAL, TÁRKONY — **4 300 HUF** (1, 2, 4, 9)
Seafood soup, cod, tarragon

FŐÉTELEK | Main Courses

LAZAC, SÜTŐTÖK, LENCSE, SZERECSENDIÓ-VIRÁG — **9 500 HUF** (1, 4, 6, 7)
Salmon, pumpkin, lentils, mace

ATLANTI TŐKEHAL, ÓRIÁS KAGYLÓTÉSZTA GARNÉLÁVAL, VADBROKKOLI — **11 000 HUF** (1, 2, 4, 7, 9, 14)
Atlantic cod, giant conchiglie with prawns, wild broccoli

MARHAPOFA, BATÁTA, MADRAS CURRY, SHALOTTA — **9 100 HUF** (1, 3, 7, 9)
Beef cheek, sweet potato, Madras curry, shallot

RÁNTOTT MANGALICAKARAJ, VAJAS BURGONYA — **7 800 HUF** (1, 3, 7)
Breaded mangalica, buttered potatoes

KONFITÁLT KACSACOMB, KÄSE SPÄTZLE, PAK CHOY — **8 700 HUF** (1, 3, 5, 6, 7, 8)
Confit duck leg, käse spätzle, pak choy

GOMBA BRASSÓI, BURGONYA, KÁPIA (VEGAN) — **7 700 HUF** (9)
Mushrooms in "Brassó" style, potato, red pepper

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

Ételérzékenységét 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.