



21
MAGYAR VENDEGLŐ
HUNGARIAN KITCHEN

**EGY ÁSZ
ÉS
EGY TÍZES
AZ PONT
HUSZONEGY**

LEVES

Gulyásleves 1960
csipetkével

Bajai halászlé 2280
gyufatésztával

Újházi tyúkhúsleves 1880
fürjtojással

ELŐÉTEL

Magyar bisztrótál 2980 / 4980
*betyár sonka, mangalica kolbász & malac rilette
ropogós házi kenyérrel, 1 fős / 2 fős*

Tokajis kacsamájpástétom 3120
házi brióssal

Hortobágyi palacsinta 2880
krémes paprikás mártással

Zelleres zöldalmás derelye 3280
roston sült kacsamájjal

Áraink forintban értendők, a számla végösszegéhez 13,5% felszolgálati díjat számítunk fel. Nyers vagy félig átsült húsok, szárnyasok fogyasztása növeli az élelmiszer eredetű megbetegedések kockázatát, különösen ha Önnek egyéb egészségügyi problémája is van. Kérjük vegye figyelembe, hogy egyes ételeink nyomokbanogyoróféleket tartalmazhatnak.

Manager: Bense Márk ♦ Séf: Vigh Szabolcs ♦ Senior Group Chef: Lutz Lajos

A 21 KLASSZIKUSAI

Borjú bécsi 5480
vajas burgonyapürével

Moulard kacsamell 4340
házi burgonyagombóccal & piros gyümölcsökkel

Bárányborda 6240
gyöngyhagymás pirított burgonyával

FŐÉTEL

Cékla rizottó 3680
grillezett kecskesajttal

Mézes gyömbéres rák 3840
sült római salátával & marinált édesköménnyel

Roston sült fogas 4860
*roppanós kerti zöldségekkel
& édesburgonya pürével*

Harcsa fish & chips 4420
a hagyományos fish&chips egy kicsit másképp

Csirke supreme 4260
házi szélesmetélttel & piaci gombákkal

Csirkepaprikás 3960
vajas galuskával

Borjúpörkölt 4980
krémes tarhonya rizottóval

Sült bőrös malackaraj 5680
káposztával & serpenyőben sült polentával

KÖRET

Uborkasaláta 980
tejföllel

Vegyes zöldsaláta 1180
házi vinaigrette-tel

Céklasaláta 980
friss tormával

Egy kosár házi kenyér 440
a saját receptünk alapján