



**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, malaccsászár  
& körözött, ropogós házi kenyérrel, 1 fős / 2 fős*

**Tokajis kacsamájpástétom** 3280  
*frissen sült brióssal*

**Hortobágyi palacsinta** 2880  
*tejfölös paprikás mártással*

**Roston sült kacsamáj** 3480  
*házi lecsóval & pirított burgonyával*

*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** 5580  
*vajas burgonyapürével*

**Moulard kacsamell** 4420  
*túrónudlival & kápiakrémmel*

**Bárányborda** 6480  
*gyöngyhagymás pirított burgonyával*

**FŐÉTEL**

**Krémes parmezán rizottó** 3860  
*tavaszi zöldségekkel*

**Superfood saláta** 3480  
*ropogós kecskesajttal*

**Roston sült fogas** 4860  
*parajkrémmel & turbolyás burgonyapürével*

**Tökös lecsó** 4420  
*ropogós harcsával*

**Csirke supreme** 4380  
*árpakásával, piaci gombákkal & brokkolival*

**Brassói malacszűzből** 4260  
*lággy fokhagyma veloutéval*

**Csirkepaprikás** 4120  
*vajas galuskával*

**Borjúpörkölt** 4980  
*krémes tarhonya rizottóval*

**KÖRET**

**Uborkasaláta** 980  
*tejföllel*

**Vegyes zöldsaláta** 1180  
*házi vinaigrette-tel*

**Kovászos uborka** 980  
*kaporral*

**Paradicsomsaláta** 980  
*újshagymával*

**Egy kosár házi kenyér** 440  
*a saját receptünk alapján*