



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

**Tokajis kacsamájpástétom 3120**  
*frissen sült brióssal*

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

**Roston sült kacsamáj 3280**  
*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 nyomokbanogyorófeleket tartalmazhatnak.*

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

**A 21 KLASSZIKUSAI**

**Borjú bécsi 5480**  
*vajas burgonyapürével*

**Moulard kacsamell 4340**  
*túrónudlival & kápiakrémmel*

**Bárányborda 6240**  
*gyöngyhagymás pirított burgonyával*

**FŐÉTEL**

**Krémes parmezán rizottó 3680**  
*tavaszi zöldségekkel*

**Superfood saláta 3280**  
*ropogós kecskesajttal*

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

**Tökös lecsó 4420**  
*ropogós harcsával*

**Csirke supreme 4260**  
*árpakásával, piaci gombákkal & brokkolival*

**Brassói malacsúzból 4120**  
*lággy fokhagyma veloutéval*

**Csirkepaprikás 3960**  
*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*