



21
MAGYAR VENDEGLŐ
HUNGARIAN KITCHEN

**EGY ÁSZ
ÉS
EGY TIZES
AZ PONT
HUSZONEGY**

LEVESEK

Gulyásleves 1890

Bajai halászlé gyufatésztával 2480

Újházi tyúkhúsleves 1780

ELŐÉTELEK/KÖNNYEBB FŐÉTELEK

Roston sült fogas 4680

zsenge parajjal, újrépával & béarni mártással

Roston sült kacsamáj 4860

házi lecsóval & pirított újburgonyával

Erdei gombás rizottó 3680

grillezett kecskesajttal

Magyar bisztrótál 2980 / 4980

*betyár sonka, mangalica kolbász
& malac rilette, 1 fős / 2 fős*

Hortobágyi palacsinta 3280

csirkével töltve

Leveles saláta 3860

juhsajtos rétesel & szárított paradicsommal

Csirke supreme 4260

roppanós zöldségekkel & hollandi mártással

Tokajis kacsamájpástétom 2940

házi brióssal

A 21 KLASSZIKUSAI

Borjú bécsi 5280

vajas burgonyapürével

Borjúpörkölt 4980

krémes tarhonya rizottóval

Csirkepaprikás 3960

vajas galuskával

Bárányborda 5960

zöldfűszerekkel & graten burgonyával

Moulard kacsamell 4340

tepertős nudlival & paprika veloutéval

Brassói malacszűzből 4120

lágú fokhagyma veloutéval

Tökös lecsó 3980

grillezett kecskesajttal

Gulyásleves fazékban 2980

ahogy a nagykönyvben megvan írva

KÖRETEK

Uborkasaláta 980

tejföllel

Vegyes zöldsaláta 1180

házi vinaigrette-tel

Paradicsomsaláta 980

salottahagymával

Egy kosár házi kenyér 440

a saját receptünk alapján

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 ételünk nyomokban mogoróféléket tartalmazhatnak.

Üzletvezető: Bense Márk
Séf: Vigh Szabolcs
Senior Group Chef: Lutz Lajos