

ÉTLAP

ELŐÉTELEK

Tokaji libamájpástétom gyümölcskompóttal és házi brióssal ACG	4 240.-
Magyar sonka és szalámi válogatás	2 960.-
Buffalo Mozzarella színes paradicsomokkal G	3 980.-
Sült csontvelő tonhal tatárral DG	3 960.-
Lángos rukolával, tejföllel, érlelt sajttal és érlelt sonkával ACG	2 580.-
Ginben pácolt lazac uborkával és lime-mal D	3 680.-


TATÁR

Marha bélszín tatár M	3 980.-
Marha carpaccio rukolával és parmezán forgáccsal	4 040.-
Grillezett avokádó friss kecskesajttal és ananással G	3 980.-

SALÁTÁK

Rukola saláta sárgadinnyével, Prosciutto-val és balzsamecettel G	3 980.-
Rukola saláta körtével, kandírozott dióval és érlelt sonkával H	3 880.-
Nizzai saláta tonhallal és fűrjtojással CD	3 980.-
Klasszikus Caesar ACDGM	3 150.-
konfitált kacsacombbal grillezett garnélával B	3 580.- 4 140.-

KLASSZIKUSOK

Rántott csirke sültburgonyával AC	3 940.-
Grillezett libamáj zöldborsóval, lecsóval és gombával G	5 520.-
 Szalontüdő borjúnyelvvél, zsemlegombóccal ACGM	3 160.-
Borjúpaprikás burgonyagombóccal ACG	3 960.-
Borjúbécsi, rukolás burgonyasalátával ACGM	5 860.-
Fogas káposztával, paprikával, kapor burgonyával és fehérbormártással DG	4 890.-
Pisztrángfilé gombával, spenótpürével és burgonyás rétesel ADG	4 280.-



A legendás Tafelspitz három fogásban leves, csontvelő pirítóssal, marhahús körettel	6 880.-
---	---------

TÉSZTA ÉS RIZOTTÓ

Garnéla fettuccine kóktélpáradicsomraguval és spenóttal ADG	4 480.-
Húsgombóc spagetti paradicsomszósszal ACGM	3 280.-
Gombás rizottó fűrjmellel G	4 480.-

LEVESEK

Marhahúsleves gazdagon, grízgombóccal AG	1 850.-
Csirke veloute gombával és cukorborsóval AG	1 650.-
Gulyásleves házi csipetkével AC	1 850.-

BURGER

Klasszikus sajtburger slaw salátával és sültburgonyával ACGM	3 840.-
Kacsacomb burger kecskesajttal és sültburgonyával ACG	3 580.-
Lazac burger spenóttal, kaporos crême fraîche-sel és sültburgonyával ACDG	3 840.-
Vegetáriánus céklaburger friss kecskesajttal, slaw salátával és sültburgonyával ACGM	3 480.-

GRILL ÉTELEK

STEAK

<i>házi grill salsával szervírozva</i> M		
Bébicsirke citrommal és fokhagymával		4 560.-
48 órán át pácolt sertésoldalas M		4 460.-
Dry aged Sirloin	230g	7 880.-
Dry aged Rib eye	230g	8 880.-
Dry aged Fillet steak	200g	9 440.-
Fűszeres kéregben szárazon érlelt rib eye steak	400g	12 440.-
Bárányborda		5 980.-
Egész tengeri süllő D	360g	6 480.-
	520g	8 480.-
Királyrák B	250g	6 580.-

SZÓSZOK

Béarnaise CG	890.-
Zöldborsszósz O	890.-
Cabernet Sauvignon szósz O	890.-

KÖRETEK

Friss kevert saláta H	1 140.-
Tejfölös uborkasaláta G	990.-
Grillezett zöldpaprika	1 460.-
Szotírozott bébispenót	1 190.-
Grillezett zöldségek	1 380.-
Lecsó	1 150.-
Sültburgonya	1 260.-
Héjában sült burgonya G	1 150.-
Szarvasgombás burgonyapüré G	1 260.-

Bármilyen egyéni kívánsággal, kéréssel kérem forduljon az ÉS Bisztró csapatához. Elkötelezett kulináris csapatunk bármikor szívesen elkészíti az Ön személyes kedvencét.

Executive Chef: **Roland Holzer** • Chef: **Kónya Géza** • Zsidai Executive Chef: **Vernon Strachan**

Az árak forintban értendők és tartalmazzák az ÁFA-t. A feltüntetett árakra 12% szervízdíjat számolunk fel.

Nyers vagy félig átsült húsok, szárnyasok, halak, tengeri ételek fogyasztása növeli az élelmiszer eredetű megbetegedések kockázatát, különösen ha Önnek egyéb egészségügyi problémája is van. Mindent megteszünk annak érdekében, hogy alkalmazkodjunk az előforduló ételallergiákhoz, ennek ellenére nem tudjuk garantálni, hogy ennek minden esetben meg is tudunk felelni. Kérjük, vegye figyelembe, hogy egyes ételeink nyomokbanogyoróféléket tartalmazhatnak. Allergének: A-glutén, B-rákfélék, C-tojás, D-hal, E-mogyorófélék, F-szója, G-tej (laktóz), H-diófélék, O-szulfid, P-csillagfűrt, N-szezám, L-zeller, M-mustár, R-puhatestűek.