



21
MAGYAR VENDEGLŐ
HUNGARIAN KITCHEN

EGY ÁSZ
ÉS
EGY TIZES
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

Parajos derelye 3120
kakukkfűves vajmártással & sajt ropogóssal

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 nyomokbanogyorófeleket tartalmazhatnak.

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

A 21 KLASSZIKUSAI

Borjú bécsi 5580
vajas burgonyapürével

Tanyasi kacsamell 4420
sütőtökpürével, céklával & gratin burgonyával

Bárányborda 6480
gyöngyhagymás pirított burgonyával

FŐÉTEL

Könnyű parmezán rizottó 3860
roston sült piaci gombákkal

Superfood saláta 3480
krémes kecskesajttal, céklával & pirított dióval

Serpenyőben sült fogas 4860
*spenótos burgonyapürével, répákkal
& citrusos vajmártással*

Ropogós harcsafilé 4920
lencsefőzelékkel & házi tejföllel

Csirke supreme 4380
*friss házi szélesmetélttel
& paprikás gombaraguval*

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

Káposztasaláta 980
almával

Céklasaláta 980
reszelt tormával

Egy kosár házi kenyér 440
a saját receptünk alapján