



21
MAGYAR VENDEGLŐ
HUNGARIAN KITCHEN

EGY ÁSZ
ÉS
EGY TÍZES
AZ PONT
HUSZONEGY

LEVES

Gulyásleves 2180
csipetkével

Bajai halászlé 2480
gyufatésztával

Újházi tyúkhúsleves 1980
fürjtojással

ELŐÉTEL

Magyar bisztrótál 2980 / 4980
*mangalica sonka & kolbász, malaccsászár
& körözött, ropogós házi kenyérrel, 1 fős / 2 fős*

Tokajis kacsamájpástétom 3980
gyümölcs chutney-val & házi brióssal

Gombás derelye 3280
szezonális gombákkal & zsályával

Hortobágyi palacsinta 2980
tejfölös paprikás mártással

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 mogoróféleket tartalmazhatnak.

Manager: Bense Márk, Hankóczy Attila

Chef: Vigh Szabolcs ♦ Executive Chef: Vernon Strachan ♦ Senior Group Chef: Lutz Lajos

A 21 KLASSZIKUSAI

Borjú bécsi 5680
vajas burgonyapürével

Tanyasi kacsamell 4960
gratinírozott burgonyával, sütőtökkel & céklával

Bárányborda 6480
*pirított burgonyával,
gyöngyhagymával & szalonnával*

FŐÉTEL

Krémes céklarizottó 3980
konfitált tojássárgájával & parmezánnal

Superfood saláta 3620
lágycsicsajjal, körtével & dióval

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

Rántott harcsafilé 4920
burgonyasalátával & friss snidlinggel

Pirított csirke supreme 4420
*paprikás gombaraguval
& serpenyőben sült nudlival*

Lassan sült malaccsülök 5460
savanyúkáposztával & könnyű knédlivel

Csirkepaprikás 4280
vajas galuskával

Borjúpörkölt 4980
krémes tarhonya rizottóval

KÖRET

Uborkasaláta 980
tejföllel

Vegyes zöldsaláta 1180
házi vinaigrette-tel

Céklasaláta 980
friss tormával

Egy kosár házi kovászos kenyér 480
a saját receptünk alapján