

## ÉTLAP

### ELŐÉTELEK

Tokaji libamájpástétom gyümölcskompóttal és házi brióssal	3 980.-
Magyar sonka és szalámi válogatás	2 860.-
Burrata Heirloom paradicsommal és avokádóval	3 880.-
Sült csontvelő tonhal tatárral	3 960.-
Lángos rukolával, tejföllel, érlelt sajttal és érlelt sonkával	2 080.-
Céklával marinált lazac uborkával és tormával	3 280.-


### TATÁR

Marha bélszín tatár	3 680.-
Avokádó carpaccio füstölt paprikakrémmel és érlelt sajttal	3 880.-

### SALÁTÁK

Spárga saláta eperrel, spenóttal és friss kecskesajttal	2 960.-
Rukola saláta sárgadinnyével, paradicsommal és érlelt sonkával	3 880.-
Nizzai saláta tonhallal és fűrjtojással	3 780.-
Klasszikus Caesar konfitált kacsacombbal grillezett garnélával	2 850.- 3 280.- 3 840.-

### KLASSZIKUSOK

Rántott csirke sültburgonyával	3 540.-
Grillezett libamáj zöldborsóval, lecsóval és gombával	4 840.-
 Szalontüdő borjúnyelvvél, zsemlegombóccal	2 860.-
Borjúpaprikás burgonyagombóccal	3 960.-
Borjúbécsi, rukolás burgonyasalátával	5 260.-
Rántott fogas majonézes burgonyasalátával	4 290.-
Pisztrángfilé gombával, spenótpürével és burgonyás rétesrel	3 980.-



<b>A legendás Tafelspitz három fogásban</b> leves, csontvelő piritóssal, marhahús körettel	6 380.-
-----------------------------------------------------------------------------------------------	---------

### TÉSZTA ÉS RIZOTTÓ

Garnéla fettuccine kóktélpáradicsomraguval és spenóttal	4 480.-
Húsgombóc spagetti paradicsomszósszal	3 280.-
Gombás rizottó kacsamellel	4 480.-

### LEVESEK

Gulyásleves házi csipetkével	1 850.-
Tavaszi zöldborsó veloute kecskesajt-ropogóssal	1 280.-
Marhahúsleves gazdagon, grízgombóccal	1 850.-

### BURGER

Klasszikus sajtburger coleslaw salátával és sültburgonyával	3 480.-
Kacsacomb burger kecskesajttal és sültburgonyával	3 280.-
Lazac burger spenóttal, kapos crème fraîche-sel és sültburgonyával	3 480.-

### GRILL ÉTELEK

#### STEAK

*házi grill salsával szervírozva*

Bélicsirke citrommal és fokhagymával	4 260.-
48 órán át pácolt sertésoldalas	3 960.-
Dry aged Sirloin 230g	6 980.-
Dry aged Rib eye 230g	7 980.-
Dry aged Fillet steak 200g	8 480.-
Egész tengeri süllő 360g	6 480.-
520g	8 480.-
Királyrác 250g	6 080.-
Báránborda	5 680.-

### SZÓSZOK

Béarnaise / Zöldbors szósz	650.-
Vörösboros szósz	650.-

### KÖRETEK

Leveles zöldsaláta	1 140.-
Tejfölös uborkasaláta	880.-
Grillezett zöldpaprika	1 260.-
Szotírozott bébispenót	990.-
Grillezett zöldségek	1 180.-
Lecsó	990.-
Sültburgonya	1 260.-
Héjában sült burgonya	1 150.-
Szarvasgombás burgonyapüré	1 260.-

Executive Chef: Roland Holzer • Chef: Kónya Géza • Senior Group Chef: Lutz Lajos

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 nyomokban mogyoróféléket tartalmazhatnak. Igény esetén az allergén alapanyagokat tartalmazó ételeket kiemelő étlapot, kérje a felszolgálótól!