

ÉTLAP

ELŐÉTELEK

Tokaji libamájpástétom gyümölcskompóttal és házi brióssal ACG	4 240.-
Magyar sonka és szalámi válogatás	2 960.-
Burrata fügével, pekándióval és balsamecettel GH	3 980.-
Sült csontvelő tonhal tatárral DG	3 960.-
Lángos rukolával, tejföllel, érlelt sajttal és érlelt sonkával ACG	2 580.-
Füstölt lazacpisztráng sütőtökkel, zöldalmával és tormával D	3 680.-


TATÁR

Marha bélszín tatár M	3 980.-
Marha carpaccio rukolával és parmezán forgáccsal	4 040.-

SALÁTÁK

Galambbegysaláta sült sütőtökkel, grapefruittal és friss kecskesajttal G	2 960.-
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 gyökérzöldségekkel, tormaszósszal és petrezselymes burgonyával DG	4 890.-
Pisztrángfilé gombával, spenőtpürével és burgonyás rétesrel DG	4 280.-



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

TÉSZTA ÉS RIZOTTÓ

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

LEVESEK

Marhahúsleves gazdagon, májgombóccal AG	1 850.-
Paszternák-kréMLEVES tépett sertéshússal AG	1 650.-
Gulyásleves házi csipetkével AC	1 850.-

BURGER

Klasszikus sajtburger coleslaw salátával és sültburgonyával ACGM	3 840.-
Kacsacomb burger kecskesajttal és sültburgonyával ACG	3 580.-
Lazac burger spenóttal, kapos crème fraîche-sel és sültburgonyával ACDG	3 840.-

GRILL ÉTELEK

STEAK

házi grill salsóval szervírozva

Bélicsirke citrommal és fokhagymával DM	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.-
Cabernet Sauvignon szósz CGH	890.-

KÖRETEK

Friss kevert saláta H	1 140.-
Tejfölös uborkasaláta G	990.-
Grillezett zöldpaprika	1 460.-
Szotírozott bébispenót	1190.-
Grillezett zöldségek	1 380.-
Lecsó	1150.-
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** • 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 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.