



ÉTLAP

ELŐÉTELEK ÉS SHARING

ÉS sharing előétel 2 főre	11 980.-
Kecskesajt saláta, ginben érlelt lazac, borjú tatár, libamájpástétom 2, 4, 5, 7, 9, 10	
Gulyásleves házi csipetkével 1, 2, 4	4 380.-
Grillezett kecskesajt mesclun salátával, pekándióval, bodzával 7, 10	4 680.-
Ginben érlelt lazac uborka relish-sel, kaviárral, citromos crème fraîche-sel 5, 7	5 560.-
Tokaji libamájpástétom sárgabarack chutney-val, zöld dióval és brióssal 2, 10	8 680.-
Borjú tatár savanyított zöldségekkel, rozsos pirítóssal 2, 4, 9	6 860.-
Klasszikus Cézár saláta 2, 7, 5	4 960.-
Feltétek: grillezett tanyasi csirkemell / garnéla +2 800.- / +3 800.-	
Kézműves sajt és felvágott válogatás 1, 2, 7, 10	8 120.-

TAFELSPITZ

A legendás Tafelspitz három fogásban	9 820.-
Marha erőleves, csontvelő rozsos pirítóssal, omlós marhahússal és köretekkel 1, 2, 4, 7	

FŐÉTELEK

Rántott csirke steak burgonyával 2, 4, 7	7 240.-
Brassói sertésszűz sült burgonyával, savanyított zöldségekkel 2	7 420.-
Serpenyőben sült libamáj almás árpagyöngy rizottó, vargánya 2, 7	11 280.-
Borjú bécsi 2, 4, 9	10 480.-
Válasszon hozzá köretet: · paradicsommal és rukkolasalátával · német burgonyasalátával 9 · burgonyapürével 7	
Magyar borjúpörkölt házi tésztával, uborka salátával, tejfellel 2, 7	8 420.-
Pappardelle burratával, citrommal, szárított paradicsommal, bazsalikommal 2, 7	6 460.-

BURGER

házi brióssal, sült burgonyával ÉS coleslaw-val

ÉS marha burger friss házi marhahús pogácsával, sajttal és baconnel 2, 4, 7	7 560.-
Válasszon hozzá Gourmet módra libamájat	+4 200.-
Beyond vegán burger portobello gombával, avokádóval, sajttal 2	6 940.-
Lazac steak burger spenóttal, kapribogyóval, citromos-kapros crème fraîche-sel 2, 5, 7	7 280.-

A GRILLRŐL

Válasszon szószt:

Hollandaise 4, 7 / Béarnaise 4, 7 / Zöldbors 1, 7 / BBQ 9 / Chimichurri

Grillezett mangalica kolbász kovászos uborkával, 240 g	5 640.-
48 órán át marinált sertésoldalas, 350 g 9	10 560.-
Gabonán nevelt marhabélszín 180 g / 250 g, NZ	11 580.- / 15 860.-
Prime sirloin steak, 300 g, US	17 860.-
Glazírozott wagyu flank steak, 250 g, US 13	18 580.-
Dry aged rib eye, 300 g, AT	19 860.-
Bárányborda, 280 g, NZ 7	18 680.-
Grillezett norvég lazac, 250 g 4, 5	10 640.-
Királyrák, 300 g 3	15 580.-
Zeller steak 1	5 960.-

KÖRETEK

Friss kerti saláta 9	1 680.-
Tejfölös uborkasaláta 7	1 480.-
Grillezett zöldségek	1 980.-
Szotírozott bébi spenót	2 560.-
Párolt brokkoli parmezánnal 7	2 400.-
Édesburgonya hasáb	2 560.-
Steak burgonya	1 980.-
Burgonyapüré 7	2 560.-

Büszkék vagyunk arra, hogy ételinkhez a legjobb minőségű helyi alapanyagokat használjuk. Executive Chef: **Bárdos Péter**
Az árak forintban értendők és tartalmazzák az ÁFA-t. A feltüntetett árakra 15% 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 alkalmazzunk az előforduló ételallergiákhoz, ennek ellenére nem tudjuk garantálni, hogy ennek minden esetben meg is tudunk felelni. Kérjük, vegye figyelembe, hogy egyes ételünk nyomokban mogyoróféléket tartalmazhatnak. Allergének: 1-zeller, 2-glutén, 3-rákkfélék, 4-tojás, 5-hal, 6-csillagfűrt, 7-tej (laktóz), 8-puhatestűek, 9-mustár, 10-diófélék, 11-mogyorófélék, 12-szezám, 13-szója, 14-szulfid.