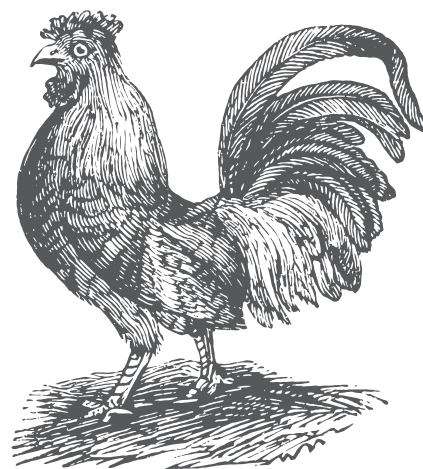




ÉTLAP

ELŐÉTELEK ÉS LEVESEK

Gulyásleves ¹	4 380.-
Francia hagymaleves ^{2,7}	3 980.-
ÉS sharing előétel 2 főre	9 980.-
Érelt lazac, marha tatár, libamájpástétom ^{2,4,5,7,9,10}	
Házi érelt lazac édeskömény salátával, yuzu vinaigrette-tel ^{5,7}	5 560.-
Marha tatár friss marha bélcsín, kovászos kenyér toasttal ^{2,4,9}	6 260.-
Libamájpástétom sárgabarack chutney-val, zöld dióval és brióssal ^{2,10,14}	8 680.-
Lángos érelt sajttal, érelt mangalica sonkával, tejfellel, snidlinggel ^{2,7}	4 260.-
Cézár saláta szívsaláta, parmezánnal, kenyér ropogóssal ^{2,7,5}	3 960.-
Feltétek: grillezett tanyasi csirkemell / garnéla	+2 400.- / +3 400.-
Felvágott válogatás ^{7,9}	8 120.-

KLASSZIKUSOK

A legendás Tafelspitz három fogásban	9 820.-
Marha erőleves, csontvelő rozsos pirítóssal, omlós marhahússal és köretekkel ^{1,2,4,7}	
ÉS marhaburger burgerünket sült burgonyával, friss házi marhahús pogácsával, brióssal, sajttal és baconnel tálaljuk ^{2,4,7} <i>Burgerünk elérhető vegetáriánus verzióban Beyond pogácsával</i>	6 450.-
Rántott csirke steak burgonyával ^{2,4,7}	6 940.-
Brassói sertésszűz sült burgonyával, savanyított zöldségekkel ¹	7 420.-
Híres Borjú bécsink ^{2,4,9}	10 480.-
Válasszon hozzá köretet: · paradicsommal és rukkolasalátával · bécsi burgonyasalátával ⁹ · burgonyapürével ⁷	
Magyar borjúpörkölt házi tésztával, uborka salátával, tejfellel ^{2,7}	7 820.-
Rigatoni burrata-val, paradicsom- és sült paprika szósszal ^{2,4,7}	6 460.-

A GRILLRŐL

Válasszon szószt:

Béarnaise^{4,7} / Zöldbors^{1,7} / BBQ⁹ / 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, US¹³	18 580.-
Dry aged rib eye, 300 g, AT	19 860.-
Bárányborda, 280 g, NZ⁷	18 680.-
Grillezett norvég lazac, 200 g ⁵	10 640.-
Királyrák, 300 g ³	15 580.-
Grillezett hokkaidó tök ¹⁰ tök pesto, vörös mángolddal	5 960.-

Két főre

Tomahawk steak, min. 1 kg, IE	35 960.-
Fekete Angus T-bone, min. 1 kg, NZ	38 680.-

KÖRETEK

Friss kerti saláta ⁹	1 680.-
Tejfölös uborkasaláta ⁷	1 480.-
Grillezett zöldségek	1 980.-
Tejszínes kelbimbó ^{2,7}	1 980.-
Steak burgonya vagy édesburgonya hasáb	2 560.-
Szarvasgombás burgonyapüré ⁷	2 560.-

Büszkék vagyunk arra, hogy ételeinkhez a legjobb minőségű helyi alapanyagokat használjuk.

Executive Chef: **Bárdos Péter** • Chef de Cuisine: **Kovács Gergely**

Az árak forintban értendők és tartalmazzák az ÁFA-t. A feltüntetett árakra 15% szervízdíjat számolunk fel. Bármilyen ételallergia vagy összetevővel szembeni túlérzékenység esetén, kérjük, egyeztessen kollégánkkal. Lehetőségeinkhez mérten igyekszünk eleget tenni kéréseiknek, azonban kérjük, vegyék figyelembe, hogy nem minden esetben tudjuk ezeket megvalósítani. Ételeink az összetevőként jelzett allergének mellett nyomokban tartalmazhatnak további allergéneket.

Allergének: 1-zeller, 2-glutén, 3-rákfélék, 4-tojás, 5-hal, 6-csillagfűrt, 7-tej (laktóz), 8-puhatestűek, 9-mustár, 10-diófélék, 11-mogyorófélék, 12-szezám, 13-szója, 14-szulfid.