
# A ház salátája

**(fürjtojás, sajt és bacon, vagy csirkemell és fűszeres kruton)**

House salad

(quail eggs, cheese and bacon or chicken breast with spicy croutons)

# 1300,-

**Hízott kacsamáj zsírjában diós házi kenyérrel és marinált hagymával** Cold duck liver in its own fat with walnut bread and marinated shallots **1800,*-***

**Sütőtök krémleves kecskesajtos derelyével** Pumpkin cream soup with goat cheese ravioli **850,-**

# Babgulyás

Bean goulash soup with smoked beef cuts

# 1100,-

**Céklakrémes Halloumi sajt házi szélesmetélttel**

Halloumi cheese with beetroot cream and homemade tagliatelle

# 1200,- / 1800,-

**Egészben sült pisztráng mángoldos burgonyával** Whole baked trout with Swiss chard and potatoes **2600,-**

# Bőrén sült csuka filé óriás fehér babbal és gyökérzöldségekkel

Pan seared fillet of pike with white bean cassolet and root vegetables

# 2500,-

**Supréme csirkemell pirított nudlival és tőkegombával**

Supréme chicken breast with woodtuft mushrooms and fried „noodles”

# 2400,-

**Bébi grill csirke szaftjával, tépett zöldsalátával**

**Elkészítési ideje 20 perc**

Baby grilled chicken with natural jus and seasoned lettuce

Preparation time min. 20 min.

# 2700,-

**Diós liba kolbász hagymával és pirított burgonyával**

Walnut goose sausage with caramelized onion and roasted potatoes

# 2200,-

**Kakas pörkölt petrezselymes vajban forgatott túrógombóccal** Rooster stew with cottage cheese dumplings tossed in parsley butter **2700,-**

# Cipóban sült sertés csülök, friss tormával

**Elkészítési idő 20 perc**

Pork knuckle baked in home-made bread with fresh horseradish

Preparation time min. 20 min.

# 2100,-

**Táfelspitz két fogásban**

**Húsleves csontvelővel – Marhafartő spenóttal, almás tormával és tört burgonyával**

Two course Tafelspitz

Beef soup with bone marrow – Beef flank with spinach, apple-horse radish and mashed potatoes

# 3500.-

**Ököruszály és marhapofa sült birsalmával és petrezselymes szalvéta gombóccal**

Oxtail and beef cheeks with grilled quince and parsley bread dumplings

# 2700,-

**Bécsi szelet borjú karajból sült burgonyával**

Breaded veal chop “Viennese” with home-made fries

# 2900,-

**Császármorzsa szilvalekvárral** Kaiserschmarren with plum jam **900,-**

# Mákos guba vaníliával

Poppyseed bread pudding with vanilla

# 900,-

**Narancsos csokoládé mousse** Orange-chocolate mousse **900,-**

Az árhoz 10% felszolgálási díjat számítunk fel.

All prices are subject to an additional 10% service charge.

Lipták János Frideczky András Éttermi üzletvezető Konyhafőnök Restaurant Manager Chef

