



Előételek / Appetizer

Lazac gravlax, beluga lencse salátával wasabis almakrémmel
lazackaviárral, szarvasgombás pirítóssal 5690,- Ft

*Salmon gravlax, beluga lentis salad, apple cream with wasabi,
salmon caviar and toast with truffle*



Kacsamáj mousse csipkebogyólekvárral, vajas kaláccsal salátákkal,
aszaltgyümölcsökkel 4990,- Ft

Duck liver mouse with rosehip jam, butter cake, salad and dried fruits



Grillezett camembert sós diómorzsával, salátákkal, körtével,
gránátalmával, fekete kenyér chipssal 3750,- Ft

*Grilled camambert with salty walnut, salad, pear, pomegranate
and bread chips*



Klasszikus érlelt marha tatár savanyított zöldségekkel, pirított kovászos
kenyérrel (+fűszervaj)(16 dkg) 6790,- Ft

*Matured tatar beefsteak, pickled vegetables, home made bread
and spice butter*



Levesek / Soup

Dámszarvasgulyás, petrezselymes-túrógaluskával,
sós citrommal 4290,- Ft

Venison goulash with parsley cottage cheese dumplings and salty lemon



Gesztenyés erdei gombakrémleves, diós-parmezános
stanglival 2490,- Ft

*Forrest mushroom cream soup with chestnut and scone with
parmassan and walnut*



Szürkemarha fartő eszencia zöldségekkel, fürjtojással, zöldfűszeres
fridattóval

Beef essence with vegetables quail egg and fridato with green herbs



0,35 l

2290,- Ft

0,75 l

2990,- Ft



Méz
Honey



Laktóz
Lactose



Glutén
Gluten



Hal
Fisch



Zeller
Celery



Tojás
Egg



Mustár
Mustard



Dió
Walnut



Szója
Soy



Táti halászlé szürkeharcsa és ponty filével, belsőségekkel

Fish soup from Tát with catfish and carp fillet and fish offal



0,35 l

2980,- Ft

0,75 l

4290,- Ft

Főételek / Main course

Szegfűgombás risottó sült ruccolával, céklával,
grana padano

3290,- Ft

*Carnation mushroom risotto with baked rucola beetroot
and grana padano*



Paradicsomos canneroni, ruccolával

2980,- Ft

Tomato canneloni with rucola and grana padano



Sütőtökkel ricottával töltött tortellini, kéksajt mártással, tökmag
pestóval, parmezán forgáccsal

3190,- Ft

*Tortellini stuffed with pumpkin ricotta, blue cheese sauce, pumpkin seed
pesto, Parmesan chips*



Bőren sült fogasfilé sült mandulás túrógombóccal,
spenót velutével

6990,- Ft

*Pike perch fillet, baked cottage cheese dumplings with almond and
spinach veluté*



Lazacpisztráng steak zöldséges tészta ropogóssal, pácolt
gyömbérrel, szójával

7190,- Ft

*Salmon trout steak, crunchy noodles with vegetables, marinated ginger
and soja*



Klasszikus harcsapaprikás szürkeharcsából Öreg Halász módra,
szalonnás túrós csuszával

6690,- Ft

*Catfish fillet in paprika sauce and noodles with bacon and cottage
cheese*



Rántott szürkeharcsafilé édesburgonya hasábbal,
zöldalmás majonézszel

6890,- Ft

*Breaded catfish fillet with sweet potato and green apple
mayonnaise sauce*



Méz
Honey



Laktóz
Lactose



Glutén
Gluten



Hal
Fisch



Zeller
Celery



Tojás
Egg



Mustár
Mustard



Dió
Walnut



Szója
Soy



Narancsos rosé kacsamell rozmaringos burgonya galettel,
kakukkfűves mézes gesztenyével, jus 6960,- Ft

*Rosé duck breast with orange, rosemary potato, galett, chestnut with
honey and thyme, jus*



Grillezett supreme csirkemell körtével-kéksajttal töltve,
édesburgonya pürével, vörösboros szilvakompóttal 5490,- Ft

*Grilled chicken supreme filled with pear and blue cheese, sweet potato
puree and plum compote with red wine*



Tanyasi rántott csirke egészben sütve karika burgonyával,
tejfölös uborkasalátával 5290,- Ft

*Home made breaded chicken, potato wedges and cucumber salad
with sour cream*



Konfitált tarjasteak „paprikás burgonya” kolbász chipsszel, fermentált
zöldségekkel 5690,- Ft

*Pork loin with garlic, potato with paprika, sausage chips and fermented
vegetables*



Sonkás-zsályássertésszűzrolád grillezve paradicsomos canneronival,
ruccolával 5890,- Ft

*Grilled pork tenderloin with ham and sage tomato cannelloni
and rucola*



Pankó morzsában sült sertés szűzermék vajás petrezselymes
parászburgonyával, őszibarack kompóttal 5890,- Ft

Pork tenderloin in panko bread with parsley potato and peach compote



Sertés kotlett érlelt házi sonkával és sajttal töltve házi fűszeres
morzsában sütve vajás burgonya habbal,
marinált kelvirággal 5980,- Ft

*Pork cutlet filled with ham and cheese deep fried in panko bread
with potato cream and marinated cauliflower*



Méz
Honey



Laktóz
Lactose



Glutén
Gluten



Hal
Fisch



Zeller
Celery



Tojás
Egg



Mustár
Mustard



Dió
Walnut



Szója
Soy



Ropogós süldő csülök szalonnás sült savanyú káposztával,
dödöllével, jus 5790,- Ft
*Chrunchy pork knuckles, sour cabbage with bacon, home made potato
dumplings and jus*



Vörösboros-áfonyás szarvas ragu pirított szalonnás házi
burgonyanudlival 6690,- Ft
*Vension ragout with red wine and blueberry, home made
potato dumplings with bacon*



Érlelt szürkemarha fartő vadas mártással, pirított szalvétagombóccal,
karamellizált gyökérzöldségekkel, tejfölhabbal 5470,- Ft
*Matured beef with vegetable sauce home made dumplings caramelized
root vegetables and sour cream*



Grillezett marhaoldalas füstös cheddar mártással, héjas
parászburgonyával, marinált bébi kukorica salátával 6690,- Ft
*Grilled beef ribs with smoked cheddar sauce, potato and marinated
baby corn salad*



Négy borssal sült érlelt marha bélszín vaj-szarvasgombás
burgonyáshabbal, grillezett zöldségekkel, fenyőmaggal, mustáros
zöldborsmártással 10960,- Ft
*Beef tenderlion steak, potato cream with butter and truffle,
grilled vegetables, pine nuts and green pepper sauce with mustard*



Gyerekeknek / Children

Rántott sajt párolt jázmin rizzsel, tartármártással 3290,- Ft
Breaded cheese with jasmin rice and tartar



Corn-Flakes csirkemell hasábburgonyával, ketchuppall 3290,- Ft
Chicken breast in corn flakes coat with french fries and ketchup



Bolognai spagetti reszelt sajttal 3290,- Ft
Spaghetti bolognese with grated cheese



Méz
Honey



Laktóz
Lactose



Glutén
Gluten



Hal
Fisch



Zeller
Celery



Tojás
Egg



Mustár
Mustard



Dió
Walnut



Szója
Soy



Házi palacsinta (lekváros, nutellás, kakaós, fahéjas) 1690,- Ft

Pancakes (jam, cocoa, cinnamon, nutella)



Túrós palacsinta 1890,- Ft

Pancakes (cottage cheese)



Saláták / Salads

Friss kevert saláta
mézes-mustáros vinaigrette-tel / joghurtos dressing 1490,- Ft

Fresh salad

with honey-mustard vinaigrette / yoghurt dressing



Káposztasaláta 790,- Ft

Cabbage salad

Uborka saláta 790,- Ft

Cucumber salad

Tejfölös uborkasaláta 890,- Ft

Cucumber salad with sour cream



Almapaprika 790,- Ft

Pickled paprika

Csemege uborka 790,- Ft

Sweet cucumber

Ecetes cékla saláta 790,- Ft

Beetroot salad

Vecsési hordós savanyúságok 790,- Ft

(ecetes dinnye, ecetes karfiol, ecetes gyöngyhaty, pepperóni)

(Pickled -Melon, -Cauliflower, -Shallots, -Pepperoni)



Méz
Honey



Laktóz
Lactose



Glutén
Gluten



Hal
Fisch



Zeller
Celery



Tojás
Egg



Mustár
Mustard



Dió
Walnut



Szója
Soy



Desszertek / Dessert

Házi rétes duó (mákos, almás) sütőtökraguval, túrókrémmel,
kandírozott narancssal 2190,- Ft

Strudel with poppy seed, honey sour cream and candied orange



Gesztenye püré, forraltboros meggyraguval 1980,- Ft

Chestnut puree, sour cherry ragout with spicy red wine



Sacher torta, csokoládé mousse, aszalt sárgabarackkal 2190,- Ft

Sacher cake, chockolate mousse and dried apricot

Csoportoknak, Családoknak / Families

Négyszemélyes marhahúsleves tál 6200,- Ft

Hen soup bowl for 4 person

Négyszemélyes tál

(konfitált tarja, rántott harcsa, rántott gomba, csülök, rántott sajt, rántott
csirke, cordon, rizs, steak burgonya) 19990,- Ft

Plate for 4 person

*(Pork loin with garlic, breaded catfish fillet, breaded mushrooms, Crunchy
pork knuckles, breaded cheese, breaded chicken breast, cordon bleu,
rice and potato wedges)*



Méz
Honey



Laktóz
Lactose



Glutén
Gluten



Hal
Fisch



Zeller
Celery



Tojás
Egg



Mustár
Mustard



Dió
Walnut



Szója
Soy