

Pas tra mi



KEDVES VENDÉGÜNK!

Éttermünk a magyar regionális konyha ízeire épül, helyi termelők szezonális alapanyagaiból. Hiszünk abban, hogy egy jól elkészített fogás nemcsak finom, hanem beszélgetést is indít, emlékeket idéz fel.

Legyen ez a hely a családok és barátok minőségi idejének színtere – ahol az étel közös élménnyé válik!

DEAR GUEST,

our restaurant is built upon the flavors of Hungarian regional cuisine, using seasonal ingredients from local farmers. We believe that a well-prepared dish is not only delicious but also sparks conversation and evokes memories.

Let this place be the setting for quality time with family and friends – where food becomes a shared experience!

SZERDA – SZOMBAT | WEDNESDAY – SATURDAY
EBÉD 11:30 – 17:30 | LUNCH 11:30 a.m. – 5:30 p.m.
VACSORA 17:30 – 21:00 | DINNER 5:30 – 9:00 p.m.

VASÁRNAP | SUNDAY
EBÉD 11:30 – 17:00 | LUNCH 11:30 a.m – 5:00 p.m.

ÉTELALLERGÉNEK:

1: glutén, 2: rákfélék, 3: tojás, 4: hal, 5: mogyoró, 6: szója, 7: tej, 8: diófélék, magvak, 9: zeller, 10: mustár, 11: szezám, 12: kén-dioxid, 13: csillagfürt, 14: puhatestűek

FOOD ALLERGENS:

1: Gluten, 2: Crustaceans, 3: Eggs, 4: Fish, 5: Peanuts, 6: Soy, 7: Dairy Products, 8: Nuts, 9: Celery, 10: Mustard, 11: Sesame, 12: Sulfur-dioxide, 13: Star Cluster, 14: Molluscs

Bankkártya elfogadása:



VISA



MBH
BANK



SZÉP-kártya-elfogadóhely:

„Tavaszi étlapunkat a magyar írók kedvenc ételei inspirálták”

ELŐÉTELEK

starters

Kacsamáj terrine, portói redukció, aszaltszilvás lilahagyma lekvár, kalács (1,3,5,7,8) **5 600 Ft**
Duck foie gras terrine, port reduction, prune and red onion chutney, brioche

Mártogatósok: füstölt padlizsánkrém, diós sült kápiakrém, zöldborsókrém bacon morzsával, kovászos kenyér -kérhető Vegán változatban (1,8,10,12) **3 600 Ft**
Dips: smoked eggplant, roasted pepper and walnut, green pea cream with bacon crumbs, sourdough bread -vegan on request

Tésztában sült pástétom, torma, friss kerti zöldek (1,3,7,9,10,12) **2 500 Ft**
Paté en crout with ham, horseradish, fresh garden greens

Krúdy velős pirítósa, torma, hegyes erőspaprika (1,9) **2 500 Ft**
Bone marrow toast, horseradish, green hot paprika

Kovászos kenyér (1) **500 Ft**
Sourdough bread



LEVESEK

soups

Tyúkhúsleves gazdagon csigatésztával (1,3,9) **2 800 Ft**
Hen consommé with vegetables, hen meat and pasta

Jókai bableves (1,7,9,12) **2 800 Ft**
Jókai bean soup

Zöldborsó krémleves, mandula, bacon -kérhető Vegán módozatban (1,3,7) **2 500 Ft**
Green pea cream soup, almond, bacon -vegan on request

FŐÉTELEK

main courses

PASTRAMI AJÁNLATA

Pastrami szendvics; füstölt-sült marhaszegy, olvasztott sajt, vajon pirított laposkenyér, savanyú uborka, ropogós sült burgonya (1,3,7,10,12) **7 500 Ft**
Pastrami sandwich: smoked beef brisket, melted cheese, flat bread, pickled cucumber, crispy french fries

Abbáziai tészta: házi spagetti, paradicsom, tejszín, bazsalikom, parmezán fokhagymás rák (1,2,3,7,9) **5 600 Ft**
Abbazian pasta: homemade spaghetti, tomato, cream, basil, grana padano, garlic shrimps

Borjúpaprikás, vajos galuskával, tejfölös uborkasalátával (1,3,7,12) **6 500 Ft**
Stewed veal paprikash, buttered dumpling, sour cream cucumber salad

Brezói kacsá sült, almás káposzta batyu, burgonyapüré (7) **5 500 Ft**
Oven roasted duck, apple cabbage bundle, mashed potato

Tót atyafiak haluskája (1,3,7) **4 200 Ft**
juhtúrós sztrapacska, füstölt csülök, házi savanyított káposzta
Seep cheese dumpling, smoked pork throttle, homemade fermented cabbage

Parajkrém, füstölt zeller, pisztáciával (8,12) **4 200 Ft**
Spinach cream, smoked celeriac, pistachio

FRISSENSÜLTEK | FRESHLY PREPARED

Hortobágyi Angus marha rostélyos, kívánság szerint sültve fűszervajjal (4,7,12) **10 000 Ft**
Hungarian Angus rib-eye steak, cooked to your liking, herb butter

Rántott tanyasi csirkemellfilé (1,3) **3 500 Ft**
Chicken schnitzel

Roston sült supreme csirkemell, jus (9,12) **2 900 Ft**
Pan seared chicken supreme

Rántott balatoni fogas, remoulade mártással (1,3,4,10,12) **4 600 Ft**
Breaded pikeperch, sauce tartare



Fokhagymás tigrisrák (2,7)
Garlic shrimp

2 900 Ft

Roston sült kacsamáj, flambírozott alma, pirított kalács (1,3,7,12)
Seared duck foie gras, flambéed apples, brioche

8 900 Ft

KÖRETEK | SIDE DISHES

Ropogós sült burgonya
Crispy french fries

1 400 Ft

Vajas burgonyapüré (7)
Buttered mashed potato

1 600 Ft

Bécsi burgonyasaláta (9, 10,12)
Potato salad

1 500 Ft

Medvehagymás rizottó, pirított dió (7,8,9,12)
Wild garlic risotto, toasted walnuts

1 600 Ft

Kevert saláta, citrus dresszing (10)
Mixed salad leafs, citrus dressing

1 800 Ft



DESSZERT

main courses

Madártej - Édes Anna nyomán (3,7)
Floating island

2500 Ft

Somlói galuska (1,3,7,8,12)
Hungarian bread pudding with chocolate sauce

2500 Ft

Mazsolás túrós pite (1,3,7)
Raisin cottage cheese pie

2500 Ft

Csokoládé mousse, málna sorbet (3,8)
Chocolate mousse, raspberry sorbet

2700 Ft

„Az evésben nem az éhség csillapítása a legfőbb dolog, hanem az élvezet.”
— Gundel Károly

„Az élet apró örömei közé tartozik egy jó ebéd utáni édesség.”
— Márai Sándor

„Az édesség mindig egy kicsit ünnep.”
— Krúdy Gyula

Gullner Gergő – Executive Chef
&
Nagy Bence Gyula – Chef de Cuisine

