
























## BISTRO ÉTELEINK

Brandade (tőkehalrilette) fokhagymás baguette-el   	1490 Ft
„Pulled Chicken” szezámos burgonyával 	2190 Ft
Friss erdei gombák grillezett polentán  	1990 Ft
Káposztás kocka „jól lepirítva”  	1690 Ft
Ropogós fokhagymás fogasfilé „csak” citromos fejjessalátával, fűszervajjal   	2790 Ft
Vöröslencse egytál sültkolbásszal, tejjöllel, házi kenyérrrel   	1990 Ft
Karamellizált Halloumi sajt friss salátával, málna vinaigrette-el 	2190 Ft































## SALÁTÁK

„Igazi” Cézár saláta   	2390 Ft
Zsenge madársaláta burgonyás-baconos dresszingsgel  	890 Ft
Házi savanyúságok	690 Ft

## LEVESEK

Almás-gyömbéres sütőtökrémleves, pirított magjával és Őrségi Tökmagolajjal 	1290 Ft
Kecskesajt-leves bazsalikomos paradicsom concasséval 	1490 Ft
Palócgulyás 	1490 Ft

## FŐÉTELEK

Sertésstarja barnasörös gyöngyhagymával, szalvétagombóccal    	3690 Ft
Sertésashas „Szecsuán” padlizsánnal, szezámós tésztával    	3290 Ft
Konfitált kacsacomb sonkahagymás cukkinivel, sült burgonyaszeletekkel 	3390 Ft
Rozé báránycomb ratatouille-al, házi gnocchival  	7290 Ft
Marhasült zöldteás tésztasalátával     	3490 Ft
Özgerinc fűszerkéreg alatt tejszínes vargányával, burgonyafánkkal    	7990 Ft
Harcsafilé zöldséges árpagyöngy ágyon fűszermártással    	3600 Ft
Borjúmáj roston kakukkfűves almaraguval, zsázsás burgonyapürével  	3290 Ft
Egészben sült pisztráng krumpli gratin-nel, friss fejjesselátával    	3600 Ft

## DESSZERTEK

Klasszikus Gundel palacsinta    	1590 Ft
Szőlős metélt „másképpen”   	1390 Ft
Katalán krém friss gyümölcsökkel  	1590 Ft
Válogatás francia sajtokból aszalt gyümölcs chutney-val, házi brióssal   	2990 Ft

Allergén anyagok:



GLUTÉN



RÁK



TOJÁS



HAL



FÖLDIMOGYORÓ



SZÓJA



LAKTÓZ



DIÓÉLE



ZELLER



MUSTÁR



SZEZÁMMAG



KÉN-DIOXID



PUHATESTŰEK


















CSILLAGFÜRT






ÉS SZULFITOK

Tájékoztatjuk tisztelt vendégeinket, hogy áraink tartalmazzák a 15%-os felszolgálati díjat, az áfát és magyar forintban (HUF) értendők.




## BISTRO DISHES

Brandade (Calf Rilette), Baguette with garlic   	HUF 1490
„Pulled Chicken” with sesame potatoes 	HUF 2190
Fresh forest mushrooms on grilled polenta  	HUF 1990
Squared cabbage and pasta “well browned”  	HUF 1690
Crispy pike perch fillet with garlic and “only” lemon salad and herb butter   	HUF 2790
Red lentil stew with bratwurst, sour cream and house bread   	HUF 1990
Caramelised Halloumi cheese with fresh salad, raspberry vinaigrette 	HUF 2190










## SALADS

„Real” Caesar Salad   	HUF 2390
Delicate corn salad with potato bacon dressing  	HUF 890
Homemade pickles	HUF 690





## SOUPS

Pumpkin cream soup with apple and ginger, pumpkin seeds and pumpkin seed oil from Órség 	HUF 1290
Goat cheese soup with basil tomato Concasse 	HUF 1490
Palóc goulash 	HUF 1490

## MAIN COURSE

- Pork spare ribs with pearl onions in brown beer and bread dumpling  HUF 3690
- Pork belly "Szechuan" with eggplant and sesame noodles  HUF 3290
- Stuffed duck curry with shallot and zucchini, with fried potato slices  HUF 3390
- Lamb's leg medium roasted with ratatouille, homemade gnocchi  HUF 7290
- Beef roast with green tea salad  HUF 3490
- Back of venison under herb crusts, with mushroom and cream, with potato  HUF 7990
- Cat-fish fillet on vegetable and pearl barley bed with herb sauce  HUF 3600
- Grilled veal liver with thyme and apple stew, mashed potatoes with cress  HUF 3290
- Roasted whole trout with potato gratin, with fresh lettuce  HUF 3600

## DESSERTS

- Classic Gundel pancakes  HUF 1590
- Grape noodles "differently"  HUF 1390
- Catalan cream with fresh fruit  HUF 1590
- Selection from French cheeses with chutney parched fruit and homemade brioche  HUF 2990

Allergens:



GLUTENE



CRAB



EGG



FISH



PEANUT



SOY



LACTOSE



NUTS



CELERY



MUSTARD



SESAM SEED



SULPHURE  
DIOXIDE AND  
SULPHITES


















MOLLUSC








LUPIN

We would like to inform our guests that our prices include the 15% service charge and VAT. Our prices are indicated in Hungarian Forint (HUF).




## UNSERE BISTROGERICHTE

Brandade (Kabeljau Rilette) Baguette mit Knoblauch   	1490 HUF
„Pulled Chicken“ mit Sesamkartoffeln 	2190 HUF
Frische Waldpilze auf gegrillter Polenta  	1990 HUF
Krautfleckerl „wohl abgebräunt“  	1690 HUF
Knuspriges Zanderfilet mit Knoblauch und „nur“ Kopfsalat mit Zitronen und Kräuterbutter   	2790 HUF
Rote Linsen Eintopf mit Bratwurst, saurer Sahne und Hausbrot   	1990 HUF
Karamellierter Halloumi Käse mit frischem Salat, Himbeervinaigrette 	2190 HUF





























## SALATE

„Echter“ Caesar Salat   	2390 HUF
Zarter Vogelsalat mit Kartoffel-Bacon Dressing  	890 HUF
Hausgemachte eingelegte Gemüse	690 HUF













## SUPPEN

Kürbis-Cremesuppe mit Apfel und Ingwer, gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl aus dem Örség 	1290 HUF
Geißkäse-Suppe mit Basilikum-Tomaten Concasse 	1490 HUF
Palóc Gulasch 	1490 HUF

## HAUPTGERICHTE

- Schweinskamm mit Perlzwiebeln im braunen Bier  
und mit Semmelknödel     3690 HUF
- Schweinsbauch „Sechuan“ mit Aubergine und Sesamnudeln     3290 HUF
- Konfitierte Entenkeule mit Schalotte und Zucchini,  
mit gebratenen Kartoffelscheiben  3390 HUF
- Lammskeule rose gebacken mit Ratatouille  
und hausgemachten Gnocchi  7290 HUF
- Rindbraten mit Grünem Tee Salat      3490 HUF
- Rehziemer unter Kräuterkrusten mit Edelpilz und Sahne,  
mit Kartoffelkräpfen    7990 HUF
- Welsfilet auf Gemüse und Perlgersten-Bett mit Kräutersoße     3600 HUF
- Kalbsleber vom Rost mit Thymian-Apfel Ragout,  
Kressen-Kartoffelpüree   3290 HUF
- Forelle ganz gebraten mit Kartoffelgratin,  
mit frischem Kopfsalat     3600 HUF

## DESSERTS

- Klassische Gundel Palatschinken     1590 HUF
- Traubennudel „anders“    1390 HUF
- Katalanische Creme mit frischem Obst   1590 HUF
- Auslese aus französischen Käsesorten,  
mit Chutney aus gedörrten Obst und hausgemachter Brioche    2990 HUF

Allergene:



GLUTEN



KRABBE



EI



FISCH



ERDNÜSSE



SOJA



LAKTOSE



NÜSSE



SELLERIE



SENF



SESAM



SCHWEFEL-  
DIOXID  
UND SULFITE


















MOLLUSKEN








LUPINE

Wir informieren unsere Gäste, dass unsere Preise 15% Servicegebühren und die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten, und in Ungarischem Forint (HUF) angegeben sind.




## Блюда БИСТРО

Рилетт из трески с чесночным багетом   	1490 ФТ
Измельченные куриные ножки с картофелем и кунжутом 	2190 ФТ
Свежие лесные грибы, на гриль-поленте  	1990 ФТ
Тушёная капуста с макаронами «хорошо прожаренная»  	1690 ФТ
Судак хрустящий с чесноком, с салатом, политым «только» лимоном, с пряным маслом   	2790 ФТ
Блюдо из красной чечевицы, жареной колбасы со сметаной, домашний хлеб   	1990 ФТ
Карамелизированный сыр Халуми со свежим салатом, малиновой приправой 	2190 ФТ










## САЛАТЫ

«Настоящий» салат Цезарь   	2390 ФТ
Нежный мелкий салат с бекон-картофельным дрессингом  	890 ФТ
Домашние соленья	690 ФТ





## СУПЫ

Яблочно-имбирный тыквенный крем-суп с жареными тыквенными семечками и тыквенным маслом 	1290 ФТ
Суп из козьего сыра с базиликом и томатным конкассе 	1490 ФТ
Гуляш «Палоч» 	1490 ФТ

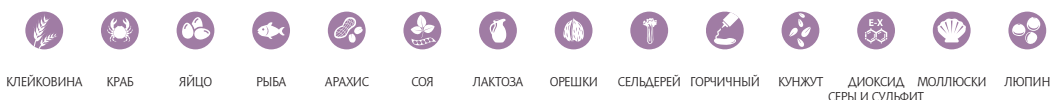
## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Свинина с замоченными в пиве луковичами, пряные хлебные шарики 	3690 ФТ
Свиная грудинка «Сычуань» с баклажанами, кунжутной лапшой 	3290 ФТ
Маринованная утиная ножка, кабачки с луком и ветчиной, жареные ломтики картофеля 	3390 ФТ
Ножка ягнёнка с рататуй, домашние клёцки 	7290 ФТ
Бифштекс с салатом из лапши с зелёным чаем 	3490 ФТ
Оленина с специями, белые грибы со сливками, картофель 	7990 ФТ
Сом с овощной перловкой, пряная подливка 	3600 ФТ
Жареная телячья печенка с яблочным рагу с тимьяном, картофельное пюре с кресс-салатом 	3290 ФТ
Форель целая запеченая, картофель, свежий салат 	3600 ФТ

## ДЕСЕРТ

Классические блины «Гундель» 	1590 ФТ
Виноградная лапша «по-другому» 	1390 ФТ
Каталонский крем со свежими фруктами 	1590 ФТ
Французские сыры, сухофрукты, свежеприготовленный бриош 	2990 ФТ

Аллергены:



Мы информируем наших гостей, что наши цены включают 15% платы за пользование и НДС. Наши цены на венгерский форинт (HUF).