












**BISTRO ÉTELEINK:**

Fűszeres padlizsánkrém házi kenyérrel  	1490 Ft
Pirított csirkemáj háziasan készítve, savanyúságokkal	1490 Ft
Kolbászos lecsó	1490 Ft
Kapros lazacatár bébisalátával, baguettel  	2450 Ft
Kecskesajt morzsában sültve, zöldborsókrémmel  	2390 Ft
Pappardelle kakukkfűves spárgaraguval  	2390 Ft
Szárított sonka eperrel, házi kalácson tálalva, fűszeres sajtkrémmel   	1490 Ft

**SALÁTÁK:**

Tavaszi zöldsaláta savanyított gombákkal, kesudióval	890 Ft
Kevert saláta idei zöldségekből	650 Ft
Házi savanyúság	650 Ft













**LEVESEK:**

Marhahúsleves maceszgombóccal	1490 Ft
Karfiolkrémleves fűrjtojással  	1290 Ft
Jókai bableves csipetkével  	1490 Ft

## FŐÉTELEK:

Grillezett jércemell supreme kucsmagombával, hollandi mártással 180 gr	 	3490 Ft
Rozéra sült kacsamell spárgás rizottóval, eperraguval 260 gr		4500 Ft
Érlelt sertésoldalas fóliában sült burgonyával, joghurtos dippel 200 gr		3690 Ft
Óriás bécsi szelet sertésjavából készítve, petrezselymes burgonyapürével 200 gr	  	3690 Ft
Sertés szűzpecsenye tökös tócsnival, kapros tejföllel 180 gr		3690 Ft
Bélszín steak kakukkfűves, parajos, tejszínes újbургonyával 250 gr		6990 Ft
Báránygerinc rukkolás kölessel, zsályás karottával 260 gr	 	6990 Ft
Marhaburger fűszeres házi burgonyával 200 gr	  	2490 Ft
Csirkemell burger pankó morzsában sültve, fűszeres házi burgonyával 160 gr	  	2290 Ft
Grillezett pisztráng mandulás brokkolival, sóban sültött bébicéklával 160 gr	 	3690 Ft
Fogasfilé sörtesztában sültve, fűszeres paradicsommártással 160 gr	 	4190 Ft

## DESSZERTEK:

Diós házi nudli eperlekvárral	  	1390 Ft
Csokoládés brownie mentás csokoládéhabbal	   	1390 Ft
Somlói galuska hagyományosan készítve	   	1390 Ft
Mangó sorbet friss gyümölcsökkel		1390 Ft
Nemesbüki Korosa sajtválogatás	 	2690 Ft

Allergén anyagok:



GLUTÉN



RÁK



TOJÁS



HAL



FÖLDIMOGYORÓ



SZÓJA



LAKTÓZ



DIÓÉLE



ZELLER



MUSTÁR



SZEZÁMMAG



KÉN-DIOXID














PUHATESTŰEK



CSILLAGFÜRT

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





**BISTRO DISHES:**

Spicy aubergine spread with homemade bread  	HUF 1490
Home-style roasted duck liver with pickles	HUF 1490
Letcho (ratatouille-like dish made of stewed onions, tomatoes, and paprika) with sausages	HUF 1490
Salmon tartare with dill, baby lettuce and baguette  	HUF 2450
Goat cheese fried in breadcrumbs with green pea puree  	HUF 2390
Pappardelle with thyme and asparagus ragout  	HUF 2390
Dry-cured ham with strawberries served on homemade brioche, spicy cheese spread   	HUF 1490

**SALADS:**

Spring green salad with pickled mushrooms and cashew nuts	HUF 890
Mixed salad with seasonal vegetables	HUF 650
Homemade pickles	HUF 650














**SOUPS:**

Beef bouillon with matzo balls	HUF 1490
Cauliflower cream soup with quail egg  	HUF 1290
Jókai-style bean soup with homemade noodles  	HUF 1490

## MAIN COURSE:

- Grilled pullet breast supreme with morel mushrooms and Hollandaise sauce 180 gr   HUF 3490
- Pink roasted duck breast, asparagus risotto and strawberry ragout 260 gr  HUF 4500
- Aged pork ribs with foil-wrapped baked potatoes, yogurt dip 200 gr  HUF 3690
- Giant Wiener Schnitzel made from pork, mashed potatoes with parsley 200 gr    HUF 3690
- Pork tenderloin with squash rosti, sour cream with dill 180 gr  HUF 3690
- Beef tenderloin steak, early potatoes with cream, thyme and spinach 250 gr  HUF 6990
- Lamb chop served with rucola, millet and sage carrots 260 gr   HUF 6990
- Beef burger with homemade spicy potatoes 200 gr    HUF 2490
- Chicken breast burger fried in panko crumbs, homemade spicy potatoes 160 gr    HUF 2290
- Grilled trout, broccoli with almonds, baby beetroot baked in salt 160 gr   HUF 3690
- Pike-perch filet fried in beer batter with spicy tomato sauce 160 gr   HUF 4190

## DESSERTS:

- Homemade walnut noodles with strawberry jam    HUF 1390
- Chocolate brownie with mint-chocolate mousse     HUF 1390
- Traditionally made „Somló” sponge cake (Hungarian trifle)     HUF 1390
- Mango sorbet with fresh fruit HUF 1390
- Selection of Korosa cheese from Nemesbük   HUF 2690

### 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:

Würzige Auberginencreme mit hausgemachtem Brot  	HUF 1490
Geröstete Hühnerleber nach Art des Hauses mit Essiggemüse	HUF 1490
Letscho mit Wurst	HUF 1490
Lachstatar mit Dill, Babysalat und Baguette  	HUF 2450
Ziegenkäse in Bröseln gebacken mit grüner Erbsencreme  	HUF 2390
Pappardelle mit Thymian-Spargel-Ragout  	HUF 2390
Getrockneter Schinken mit Erdbeeren, serviert auf hausgemachtem Milchbrot, dazu würzige Käsecreme   	HUF 1490

## SALATE:

Grüner Frühlingsalat mit sauren Pilzen und Cashewnüssen	HUF 890
Gemischter Salat mit Saisongemüse	HUF 650
Hausgemachtes Essiggemüse	HUF 650














## SUPPEN:

Rindfleischsuppe mit Matzeknödeln	HUF 1490
Blumenkohlcremesuppe mit Wachteleiern  	HUF 1290
Bohnensuppe auf Jókai Art mit gezupften Nudeln  	HUF 1490

## HAUPTGERICHTE:

Hühnerbrust Supreme vom Grill, mit Morcheln und Sauce Hollandaise 180 Gramm  	HUF 3490
Rosa gebratene Entenbrust mit Spargel-Risotto und Erdbeerragout 260 Gramm 	HUF 4500
Gereifte Schweinerippen mit Folienkartoffeln und Joghurtdip 200 Gramm 	HUF 3690
Riesen Wiener Schnitzel aus Schweinefilet, dazu Kartoffelpüree mit Petersilien 200 Gramm   	HUF 3690
Schweinefilet mit Kürbispuffer und Dill-Rahm-Soße 180 Gramm 	HUF 3690
Beefsteak mit neuen Kartoffeln in Thymian-Spinat-Rahm-Soße 250 Gramm 	HUF 6990
Lammrücken mit Rucola-Hirse und Salbeimöhren 260 Gramm  	HUF 6990
Rindfleischburger mit würzigen, hausgemachten Kartoffeln 200 Gramm   	HUF 2490
Hühnerfleischburger in Panko-Panade mit würzigen, hausgemachten Kartoffeln 160 Gramm   	HUF 2290
Forelle vom Grill mit Mandel-Brokkoli und in Salz gebackenen Baby-Roten-Beten 160 Gramm  	HUF 3690
Zanderfilet im Bierteig mit würziger Tomatensoße 160 Gramm  	HUF 4190

## DESSERTS:

Hausgemachte Nudeln mit Walnüssen und Erdbeermarmelade   	HUF 1390
Schokoladen-Brownie mit Schokolade-Minze-Schaum    	HUF 1390
Schomlauer Nockerln nach traditioneller Art    	HUF 1390
Mangosorbet mit frischen Früchten	HUF 1390
Nemesbük Korosa Käseauswahl  	HUF 2690

Allergene:



GLUTEN



KRABBE



EI



FISCH



ERDNÜSSE



SOJA



LAKTOSE



NÜSSE



SELLERIE



SENF



SESAM



SCHWEFEL-DIOXID  
UND SULFITE














MOLLUSKEN



LUPINE





## Блюда БИСТРО:

Крем из баклажанов со специями и свежеспеченным хлебом  	1490 ФТ
Жареная куриная печень по-домашнему, соленья	1490 ФТ
Лечо с колбасой	1490 ФТ
Лосось с укропом и зелёным салатом, багетт  	2450 ФТ
Козий сыр, жареный в хлебных крошках, крем из зеленого горошка  	2390 ФТ
Паппарделле с рагу из спаржи с тимьяном  	2390 ФТ
Сушёная ветчина с клубникой, разложенные на сдобной булочке, сырный крем со специями   	1490 ФТ

## САЛАТЫ:

Весенний зеленый салат с маринованными грибами и орехами кешью	890 ФТ
Смешанный салат из свежих овощей	650 ФТ
Соленье домашнего приготовления	650 ФТ














## Супы:

Говяжий бульон с шариками из мацы	1490 ФТ
Суп из цветной капусты с перепелиными яйцами  	1290 ФТ
Фасолевый суп Йокаи с лапшой  	1490 ФТ

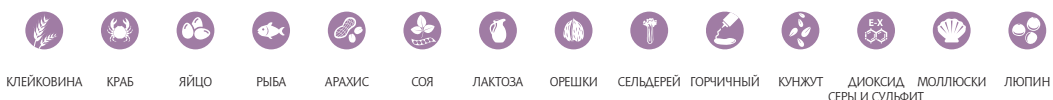
## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА:

Жареная грудка цыпленка со сморчками, голландским соусом 180 гр  	3490 ФТ
Жареная утиная грудка с ризотто из спаржи, клубничный рагу 260 гр 	4500 ФТ
Выдержанные свиные ребра с жареным в фольге картофелем, подливка из йогурта со специями 200 гр 	3690 ФТ
Огромный шницель по-венски, картофельное пюре с петрушкой 200 гр   	3690 ФТ
Свиная вырезка с тыквенными лепёшками и сметаной с укропом 180 г 	3690 ФТ
Стейк с тимьяном, с новым картофелем со сливками и шпинатом 250 гр 	6990 ФТ
Позвоночник баранины с пшеном и рукколой, каротой с шалфеем 260 гр  	6990 ФТ
Говяжий бургер с домашним картофелем со специями 200 гр   	2490 ФТ
Бургер с куриной котлетой панко, домашний картофель со специями 160 гр   	2290 ФТ
Жареная форель с брокколи и миндалем, молодая свёкла, жареная на соли 160 гр  	3690 ФТ
Жареный судак в тесте с пивом, в остром томатном соусе 160 гр  	4190 ФТ

## ДЕСЕРТ:

Домашние нудли с орехами и клубничным джемом   	1390 ФТ
Шоколадный брауни с мятным шоколадным муссом    	1390 ФТ
Традиционная венгерская галушка шомлоу    	1390 ФТ
Сорбет из манго со свежими фруктами	1390 ФТ
Набор сыров Короша из Немешбюки  	2690 ФТ

Аллергены:



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