

Étel különlegességek

ELŐÉTELEK, LEVESEK

E lőételek

Füstölt lazac, fürj tojás, édesköményes paradicsom krém, extrudált kenyér avokádó hab

5160Ft

Smoked salmon and quail egg on fennel-scented tomato cream, served with avocado mousse and crispbread

6380Ft

2 személyes magyaros ízelítő (körözött, fűszeres tojáskrém, tepertőkrém préselt csülök, házi kolbász, érlelt sonka)
pékárú válogatás

Hungarian Tasting Platter for Two

Spiced cottage cheese spread (körözött), seasoned egg spread, pork crackling cream, pressed pork knuckle, homemade sausage, dry-cured ham, served with a selection of artisan breads



L evesek

Tyúkhúsleves gazdagon
Hen consomme

2680Ft

Francia hagymaleves érlelt
sonkás sajtos toast

2890Ft

French onion soup served with ham and cheese toast

Jókai bableves gazdagon
Hearty Jókai bean soup with smoked meat

3480 Ft

Napi leves
Soup of the day

2490Ft

Étel különlegességek

FŐÉTELEK

Főételek

Lassan sült kacsacomb káposztás
cvekedlivel 6480Ft

Tender duck leg, slowly roasted to perfection, served with Hungarian-style cabbage noodles (cvekedli).



Fokhagymás burgonya bundában
sült sertésszűz érmék sajttal és
tejföllel kevert salátával 5690Ft

Juicy pork medallions wrapped in a garlic-flavored potato crust, served with a fresh salad mixed with sour cream and grated cheese.

Marhapofa vadasan
zsemlegombóccal, tejföllel 6890Ft

Melt-in-your-mouth braised beef cheek in a rich root vegetable sauce, served with traditional bread dumplings and sour cream.

Préselt malac csülök kapros
bundában sültve,
burgonyapürével és wasabis
tejföllel 5980Ft

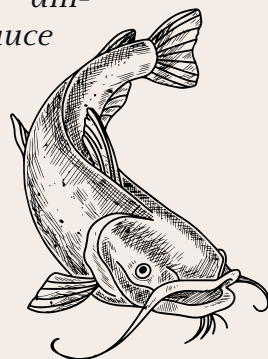
Slow-cooked and pressed pork knuckle, fried in a fragrant dill crust. Accompanied by creamy mashed potatoes and wasabi sour cream.

Cajun fűszeres csirkenyárs 5640Ft
rózsaborsos sült ananász, párolt
rizs és kevert saláta

Spicy Cajun-marinated chicken skewers, grilled with rose pepper-glazed pineapple. Served with steamed rice and a fresh mixed salad.

Fűszeres csirketál aHely módra 5590Ft
(csirkecomb filé, hasábburgonya,
saláta, kapros joghurt öntet, csili
szósz)

Grilled chicken thigh fillet with french fries, fresh salad, dill-yogurt dressing, and chili sauce



Juhtúrós sztrapacska szalonna 4780Ft
pörccel, lilahagyma salátával

Traditional Slovak-style dumplings tossed with creamy sheep cheese and crispy bacon bits. Served with red onion salad.

Pankó morzsában sült tőkehal 6190Ft
filé tejszínes parajmártás, házi
graten burgonya, tojáskrémmel

Golden-fried cod in panko breadcrumbs, served with creamy spinach sauce, homemade potato gratin, and an egg spread garnish.

Étel különlegességek

SALÁTÁK, STREET FOOD

Saláták

Magvas bundában sült
Camembert sütőtök krémmel,
vörös áfonyával kevert salátával 4630Ft

*Seed-Crusted Baked Camembert
with Pumpkin Cream and
Cranberry Mixed Salad*

Bolgár Sopszka saláta friss
fűszeres brinzával és házi
kenyérrel 3280Ft

*Bulgarian Shopska Salad with
Herbed Fresh Bryndza Cheese
and Homemade Bread*

Street food

Csirkés quesadilla fokhagymás
tejföllel, édeschilivel 4690Ft
*Chicken Quesadilla with garlic
sour cream and sweet chili*

Marhapofa quesadilla 5670Ft
fokhagymás tejföllel,
édesköményes
paradicsomkrémmel
*Beef cheek Quesadilla with garlic
sour cream and fennel tomato
cream*

Zöldséges quesadilla guacamole-
val 4230Ft
Vegetable Quesadilla

Fish & Chips wasabis majonézzel 5640Ft
*Classic crispy fish fillet and fries,
served with a punchy wasabi
mayonnaise dip.*



Burgerek hasábbal, coleslaw-val



Marha Burger: marhahús
pogácsa, jégсалáta, cheddar
sajt, csemege uborka, bacon,
házi szósz 5980Ft

*Beef Burger: beef patty, iceberg
lettuce, cheddar cheese,
pickles, bacon, homemade
sauce*

Csirke Burger: csirkemell,
jégсалáta, tükörtojás, cheddar
sajt, csemege uborka, házi
szósz 5390Ft

*Chicken Burger: chicken
breast, iceberg lettuce, fried
egg, cheddar cheese, pickles,
homemade sauce*

Camembert Burger: 5540Ft
camembert, vörösáfonya,
jégсалáta, csemege uborka,
majonéz, paradicsom krém
*Camembert Cheese Burger:
camembert, cranberry, iceberg
lettuce, pickles, mayonnaise,
tomato cream*