

**SPECIÁLIS HETI ÉS NAPI
AJÁNLATAINKAT MEGTALÁLJA
A KRÉTATÁBLÁKON...**

**...VAGY KÉRDEZZE
A FELSZOLGÁLÓT!**

Előétek... egy kis borozgatás mellé...

Távolkeleti halleves

Papalina - sült tengeri apróhal, fokhagymás, petrezselymes öntettel

Francia osztriga

Fehérboros, fokhagymás kékkagyló

**Sonka-Sajt falatok - 2 személyre - Dalmát sonka, mangalica szalámi, erdősmároki kecskesajt,
holland ízesített sajtok, spanyol olívbogyó, kapribogyó, articsóka**



900.-
1100.-
890.-/db
2500.-
2700.-

Házi lepények

Csirkés - grillezett csirkecomb, zöldfűszeres majonéz, saláta, paradicsom, rukkola, cheddar

Füstölthas - piztráng, rukkola, saláta, paradicsom, cheddar, remoulade

Pulled Pork - sertés tarja, BBQ szósz, fűszeres uborkasaláta, cheddar sajt

Cubano - sült sertés tarja, sajtszósz, szárított sonka, mustár, csemege uborka, cheddar



1900.-
1900.-
2100.-
2100.-

Főétek



Csevap, ajvár, hagyma, kajmak, házi lepénnyel

Csirkés Cézársaláta Blöff módra

Juhsajttal töltött pljeskavica, ajvár, hagyma, házi lepénnyel

Zsályás csirkemell - cheddar, szárított sonka, aszalt paradicsom, pankó morzsában sültve, zöldfűszeres rizottóval

Juhsajttal pirított tarjasteak, chimicurri öntettel

Grillezett erdősmároki kecskesajt

Rosé kacsamell - gránátalmás rukkolasaláta

Angus Picanha steak - Angus marha, whiskeys füstös páccal

Rib Eye steak (black Angus)

„ Bécsi szelet ” - újbungonya saláta, lilahagymával, rukkolával

Csülök pékné módra

Sült császárhús - petrezselymes újbungonya, párolt zöldborsó és karalábé

Választható : Whiskeys vargánymártással,
vagy zöldborsmártással

2100.-
1900.-
2300.-
2900.-
2300.-
2100.-
3600.-
4800.-
4800.-
3200.-
3900.-
3900.-

Egészbensült halak, fokhagymás petrezselymes öntettel:

(néha a halaink mérete, így ára is, a halászszerencsétől függően változhat!)

Tagliatelle, spenótos - tejszínes lazaccal

Lazac filé, kapribogyós fűszervajjal

Tintahal egészben, fokhagymás, petrezselymes öntettel

Tigrisrákfajok fehérborral, fokhagymás petrezselymes öntettel

Fish and chips

Polvo Á Lagareiro - grillezett polip, burgonyával sültve

Tonhal filé, fokhagymás petrezselymes öntettel



Orada 2900.-
Branzino 2900.-
Piztráng 2300.-
2400.-
3200.-
2900.-
3800.-
2600.-
3800.-
2800.-

Saláták, köretek

Vegyes friss saláta, választható öntettel (joghurtos vagy magos dijon-i vinaigrette)

Grillzöldség

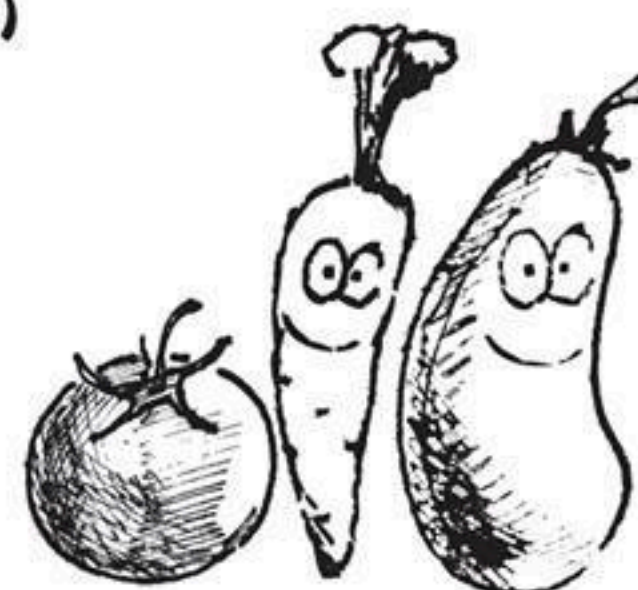
Dalmát mángold

Steakburgonya

Sült édesburgonya

Petrezselymes újbungonya

Sült balzsamecetes cékla



650.-
650.-
550.-
550.-
850.-
850.-
650.-

Desszert

Belga csokis pite

Gyümölcsös Sajttorta



800.-
800.-

Allergén alapanyagokról szakácsunk készségesen tájékoztat!

Az áraink forintban értendők és az áfát-t tartalmazzák.

FOR OUR SPECIAL WEEKLY
OR DAILY OFFERS...

...PLEASE ASK THE STAFF
OR CHECK THE BOARD!

Appetisers... with a glass of wine...

- „Oriental” Fish soup
- „Papalina” - fried small sprats, garlic and parsley dressing
- French oyster
- Mussels cooked with whitewine and garlic
- Ham and cheese selection for 2 person (dalmatian ham, hungarian mangalica salami, tasted dutch cheese, goat cheese from erdősmárok, spanish olives, capern,artichoke)



900.-
1100.-
890.-/piece
2500.-
2700.-

Home made sandwiches with flatbread...

- With chicken - grilled chicken thighs, mayonnaise with green herbs, lettuce, tomato, rocket, cheddar 1900.-
- With smoked fish - trout, rocket, salad, tomato, cheddar, remoulade 1900.-
- Pulled Pork - clod, BBQ sauce, spicy cucumber salad, cheddar cheese 2100.-
- Cubano - roasted clod, cheese sauce, dried ham, mustard, sweet gherkins, cheddar 2100.-

Main dishes



- „Cevap” (Balkan grilled sausages), ajvar, onion, kaymak, homemade flatbread 2100.-
- Pljeskavica filled with sheep's cheese, ajvar, onion, homemade flatbread 2300.-
- Caesar Salad with chicken in Blöff style 1900.-
- Chicken breast with sage, cheddar cheese, dried ham, dried tomato, in panko crumb, risotto with green herbs 2900.-
- Shoulder steak, toasted with sheep's cheese, chimichurri sauce 2300.-
- Grilled goat cheese from Erdősmárok 2100.-
- „Rosé” Duck breast, pomegranate-rucola salade 3600.-
- Picanha steak (Angus beef) - smokey marinade with whiskey } and you can choose:
Rib Eye Steak (Black Angus) } porcini sauce with whiskey
or greenpepper sauce
- „ Wiener Schnitzel ” - young potato salade with onion and rucola 3200.-
- Trotters in baker's style 3900.-
- Fried bacon - new potato with parsley, steamed green peas and turnip cabbage 3900.-



Whole roasted fish with garlic and parsley dressing: (sometimes the size and price of our fishes are up to fishing luck...)

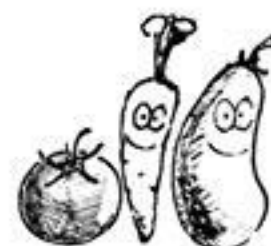
Sea bream 2900.-
Sea Bass 2900.-
Trout 2300.-

- Tagliatelle with spinach and specks of salmon with sour cream 2400.-
- Salmon fillet, butter with herbs and capers 3200.-
- Whole squid with garlic and parsley dressing 2900.-
- Tiger prawn tails with white wine and garlic-parsley dressing 3800.-
- Fish and chips 2600.-
- Polvo Á Lagareiro - Grilled octopus with garlic and roasted potato 3800.-
- Tuna fillet with garlic and parsley dressing 2800.-



Salads, side dishes

- Mixed fresh salad, dressing of choice (spicy yoghurt or grainy mustard vinaigrette) 650.-
- Grilled vegetables 650.-
- Fried sweet potato 850.-
- Young potato with parsley 850.-
- Dalmatian chard 550.-
- Fried beetroot with balsamic vinegar 650.-
- Steak fries 550.-



Desserts

- Belgian chocolate pie 800.-
- Cheese cake with fruits 800.-

Our prices are in HUF and include VAT. In case of food allergy please consult our chef!



BEI FRAGEN NACH UNSEREN
TAGESANGEBOTEN
ODER DESSERTS...

...WENDEN SIE SICH
AN UNSER PERSONAL ODER
SCHAUEN SIE AUF DIE TAFEL.



Vorspeisen... mit einem Schluck Wein...

Oriental stil Fisch suppe	900.-
Papalinas - gebratene Sprotten mit Knoblauch-Petersiliendressing	1100.-
Französische Austern	890.-/stück
Miesmuscheln gekocht mit Weißwein und Knoblauch	2500.-
Gemischte Schinken und Käseplatte für zwei Personen (Dalmatischer Schinken, ungarische Mangalicasalami, verschiedene Kuhmilchkäse aus Niederlande, Ziegenkäse aus Erdösmárok, spanische Oliven, Kapern, Artischocke)	2700.-

Hausgemachte Fladenbrote

Mit Hühnchen - geröstete Hühnerbeine, Kräuter, Mayonnaise, Salat, Tomate, Rauke, Cheddarkäse	1900.-
Mit geräuchertem Fisch- Forelle, Rukkola, Salat, Tomate, Cheddar, Remouladensauce	1900.-
Pulled Pork - Schweinenacken, BBQ- Sauce, pikanter Gurkensalat, Cheddarkäse	2100.-
Cubano - geröstete Schweinekamm, käsesauce, Rohschinken, Senf, Cheddarkäse, Gewürzgurke	2100.-

Hauptgerichte

Ćevapčići mit Ajvar, Zwiebel, Kajmak und hausgemachtes Fladenbrot	2100.-
Pljeskavica gefüllt mit Schafskäse, dazu Ajvar, Zwiebel und hausgemachtes Fladenbrot	2300.-
Cesar Salad mit Hühnchen nach Blöff-Art	1900.-
Hühnchenbrust mit Salbei, Cheddarkäse, luftgetrocknetem Schinken, getrockneten Tomaten, in Pankobröseln, Risotto mit frischen Kräutern	2900.-
Nackensteak mit Schafskäse und Chimichurri-Sauce	2300.-
Gegrillter Ziegenkäse aus Erdösmárok	2100.-
Entenbrust Rosé mit Granatapfel und Rucola salad	3600.-
Picanha-Steak - (Angus Rind) Steak mit geräucherte Whiskey Marinade	4800.-
Rib Eye Steak (Angus Rind)	4800.-
"Wiener Schnitzel" - Frühkartoffel salad mit Rucola und Zwiebel	3200.-
Stelze nach Bäckerin Art	3900.-
Ausgelassener Speck, mit gedünstetes grüne Erbse, Kohlrabi und Frühkartoffel mit Petersilie	3900.-

stein sauce mit whiskey
oder
grünes Pfeffer sauce

Im Ganzen gebratene Fische, mit Knoblauch-Petersiliendressing
(Es kann, abhängig vom Fischerglück, zu Abweichungen in Größe und somit Preis unserer Fische kommen.)

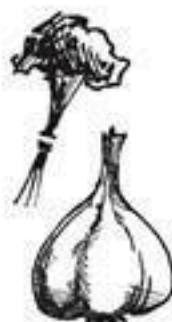
Dorade	2900.-
Wolfsbarsch	2900.-
Forelle	2300.-

Spinat-Tagliatelle mit Lachs in Sahne	2400.-
Lachsfilet mit Kapern-Kräuterbutter	3200.-
Ganzer Tintenfisch mit Knoblauch-Petersiliendressing	2900.-
Garnelenschwänze in Weißwein, mit Knoblauch-Petersiliendressing	3800.-
Fish und Chips	2600.-
Polvo Á Lagareiro - gegrillter Oktopus mit Kartoffeln	3800.-
Tunfischfilet mit Knoblauch-Petersiliendressing	2800.-



Salate und Beilagen

Gemischter frischer Salat, mit Dressing nach Wahl (Joghurt oder körnige Dijonsenf-Vinaigrette)	650.-
Grillgemüse	550.-
Geröstete Süßkartoffeln	850.-
Frühkartoffel mit Petersilie	850.-
Dalmatischer Mangold	650.-
Steakkartoffeln	550.-
Gebratene Rote Beete mit Balsamico-Essig	650.-



Dessert

Belgischer Schokoladenkuchen	800.-
Früchtiger Käsetorte	800.-

Im Falle von Lebensmittelallergien gibt Ihnen unser Koch gern Auskunft. Unsere Preise sind in HUF und enthalten die MwSt.

