

LEVESEK

Gulyásleves Tradicionális gulyásleves marhahúsból, kovászos bagettel.	1650,-
Hideg málnakrémleves Klasszikus, joghurtos málnakrémleves tejszínnel.	1250,-

ELŐÉTELEK

Kacsamájpástétom Aszaltszilvás házi kacsamájpástétom, kovászos bagettel.	1450,-
Padlizsánkrém Házi padlizsánkrém friss zöldségekkel, kovászos bagettel.	1250,-
Sajttál (1 vagy 2 személyre) Házi sajtválogatás gyümölcssel, házi kovászos bagettel.	1750,- 2750,-
Mediterrán földműves tál (1 vagy 2 személyre) Érlelt sonka, toszkán szalámi, vastagkolbász, házi sajt és sajtkrém friss bagettel.	1650,- 2650,-

RACLETTE-KÜLÖNLEGESSÉGEK

Tradicionális raclette tál Olvasztott raclette sajt, sárga burgonyával, apró ecetes uborkával és gyöngyhagymával.	1850,-
Raclette-tál sonkával Olvasztott raclette sajt, érlelt sonkával, sárga burgonyával, apró ecetes uborkával és gyöngyhagymával.	2450,-
Raclette-szendvics Olvasztott raclette-sajt házi sajtkrémmel és lilahagymalekvárral, házi kovászos bagettben.	1550,-
Raclette-szendvics sonkával Olvasztott raclette-sajt érlelt sonkával, házi sajtkrémmel és lilahagymalekvárral, házi kovászos bagettben.	1950,-
BBQ pulled pork raclette-szendvics Tépetthúsos szendvics kézműves kovászos buciban, coleslaw salátával.	2250,-

SOUPS

Goulash Traditional goulash prepared with beef, served with sourdough baguette slices.	1650,-
Cold raspberry cream soup Classical raspberry cream soup prepared with yogurt.	1250,-

APPETIZERS

Duck liver paté Duck liver paté prepared with prunes, served with sourdough baguette slices.	1450,-
Eggplant paté Eggplant paté served with fresh vegetables and sourdough baguette slices.	1250,-
Cheese plate (for 1 or 2 persons) Cheese selection served with fruits and sourdough baguette slices.	1750,- 2750,-
Mediterranean farmers' plate (for 1 or 2 pers.) Matured ham, Tuscan salami, sausage, cheese and cream cheese served with fresh baguette.	1650,- 2650,-

RACLETTE SPECIALITIES

Traditional raclette plate Melted raclette cheese with yellow potatoes, gherkins and pearl onions.	1850,-
Raclette plate with ham Melted raclette cheese with ham, yellow potatoes, gherkins and pearl onions.	2450,-
Raclette sandwich Melted raclette cheese with matured ham, home-made cream cheese and red onion jam, served in a homemade sourdough baguette.	1550,-
Raclette sandwich with ham Melted raclette cheese, home-made cream cheese and red onion jam, served in a homemade sourdough baguette.	1950,-
BBQ pulled pork raclette sandwich Pulled pork sandwich in an artisan sourdough bun, served with coleslaw.	2250,-



FŐÉTELEK

Csirkemell steak avokádós bulgursalátával Csirkemell hideg avokádókrémes, kápiapaprikás bulgursalátával.	1950,-
Fehérmozgás, parmezános bundában sült csirkemell Burgonyapürével, zöldfűszeres vinaigrette-tel.	2250,-
Lazacderék zöldspárgával, raclette-fondue-vel Grillezett lazac fehérboros, zöldfűszeres zöldspárgával, raclette-krémmel.	3250,-
Vörösborban párolt sertésszűz erdeigomba-krémmel Házias steakburgonyával.	2650,-
Vörösboros burgundi marharagu Értelt marha hátszínből, gombával és kézműves bagettel.	2250,-

SALÁTÁK

Balzsamos rukkolasaláta konfitált koktélpáradicsommal Parmezánforgáccsal, kovászos házi bagettel.	1150,-
Grillezett camembert/kecskesajt salátaágyon Grillezett sajt mézes, joghurtos kevert salátával.	1990,-
Cézársaláta grillezett csirkemellel Uborkával, koktélpáradicsommal.	1850,-
Cézársaláta fokhagymás királyrákkal Uborkával, koktélpáradicsommal.	2450,-

DESSZERTEK

Házi brownie Vaníliaagylalittal, házi csokiöntettel, a tetején tejszínhabbal.	1150,-
Csokoládé mousse Krémcsokoládé-desszert, étcsokoládé-öntettel.	1150,-

MAIN COURSES

Chicken breast steak with avocado bulgur salad Chicken breast with cold kapia pepper avocado and bulgur salad.	1950,-
Chicken breast in panko and Parmesan crust Served with mashed potatoes, herb vinaigrette.	2250,-
Salmon with asparagus, and raclette fondue Grilled salmon with raclette cream sauce and asparagus cooked with herbs and white wine.	3250,-
Pork tenderloin braised in red wine with mushroom cream sauce Served with steak potatoes.	2650,-
Boeuf bourguignon With crued sirloin steak, mushrooms, fresh baguette.	2250,-

SALADS

Arugula salad with balsamic dressing and confit cherry tomatoes Topped with Parmesan shavings and served with sourdough baguette slices.	1150,-
Grilled camembert/goat cheese with salad Grilled cheese served with a mixed salad with honey and yogurt dressing.	1990,-
Caesar salad with grilled chicken breast With cucumber and cherry tomatoes.	1850,-
Caesar salad with garlic king crab With cucumber and cherry tomatoes.	2450,-

DESSERTS

House brownie With vanilla ice cream, chocolate topping and cream.	1150,-
Chocolate mousse Creamy chocolate dessert with dark chocolate topping.	1150,-



HABZÓ BOROK, PEZSGŐK

SPARKLING WINES, CHAMPAGNE

	1dl	üveg/bottle
Etyeki Kúria Pláne Fizzante	550,-	4125,-
Kreinbacher Brut Classic		6000,-

FEHÉRBOROK

WHITE WINES

	1dl	üveg/bottle
Skizo Sauvignon Blanc 2017	490,-	3675,-
Konyári Fecske 2018	550,-	4125,-
Csanádi Irsai Olivér 2018	590,-	4425,-
Günzer Lezser 2018	590,-	4425,-
Ruppert A Nyúl 2017	650,-	4875,-
Káli Kövek Rezeda Olaszrizling 2017	690,-	5175,-
Szászi Zeus-Ottonel Muskotály 2018	750,-	5625,-
Gróf Degenfeld Muscat Blanc 2017	750,-	5625,-
Bardon Hárslevelű 2015	850,-	6375,-
Gilvesy Rajnai Rizling Tarányi 2017	890,-	6675,-
Balassa Nyulászó Furmint 2016	990,-	7425,-
Matua Sauvignon Blanc 2016	990,-	7425,-

ROSÉ BOROK

ROSÉ WINES

	1dl	üveg/bottle
Csanádi Kadarka Rosé 2018	490,-	3675,-
Martinus Kékfrankos Rosé 2018	650,-	4875,-

VÖRÖSBOROK

RED WINES

	1dl	üveg/bottle
Heimann Kékfrankos 2017	650,-	4875,-
Günzer Tüchtig Villányi Cuvée 2017	690,-	5175,-
Weninger Organic Red 2015	750,-	5625,-
Kaiken Estate Malbec 2017	790,-	5925,-
Montes Reserva Merlot 2017	790,-	5925,-
Havas és Tímár Pinot Noir 2016	790,-	5925,-
Recas Nonius Syrah-Feketeleányka 2017	850,-	6375,-
Böjt Egri Bikavér 2016	890,-	6675,-
Fekete Borpince Cabernet Sauvignon 2012	990,-	7425,-



CSAPOLT SÖRÖK / DRAFT BEERS

	0,3 l	0,5 l
Bernard világos / lager	550,-	790,-
Schöfferhoffer búza / wheat	600,-	890,-

ÜVEGES SÖRÖK / BOTTLED BEERS

Clausthaler 0,33 alkoholmentes / alcohol-free	690,-
Bernard 0,5 barna / dark	890,-
Guinness 0,33	1090,-
Lindemans Kriek 0,25 meggyes / sour cherry	950,-

**Magyar kézműves sörök csapolva és üvegben.
Az aktuális kínálatról érdeklődjön a felszolgálónál!**

**Local craft beers on the tap and in bottles.
Ask the waiter about the current selection!**

LIKÖR / LIQUEUR

	2 cl	4 cl
Jägermeister	550,-	890,-
Unicum	550,-	890,-
Bailey's	550,-	890,-

LONG DRINK

Aperol Spritz	1390,-
Mojito	1290,-
Cuba Libre	1290,-
Long Island Ice Tea	2800,-
Csokitorta / Chocolate cake	1190,-
Virgin Mojito	990,-

GIN

	2 cl	4 cl
Beefeater	550,-	890,-
Hendrick's	790,-	1290,-
Gin Bobby's	790,-	1290,-

PÁLINKA

	2 cl	4 cl
Agárdi Miraculum Feketecseresznye	850,-	1390,-
Agárdi Miraculum Szilva	850,-	1390,-
Agárdi Birs	990,-	1690,-
Bestillo Gönczi Barack	850,-	1390,-
Bestillo Piros Vilmoskörte	850,-	1390,-
Bestillo Málna	990,-	1690,-

RUM

	2 cl	4 cl
Matusalem 10	650,-	1090,-
Plantation Pineapple Rum	790,-	1290,-
Diplomatico Reserva Exclusiva	890,-	1490,-
Zacapa Centenario 23	1350,-	2290,-

TEQUILA

	2 cl	4 cl
Espolon Tequila Blanco	890,-	1490,-
Corralejo Reposado	890,-	1490,-

VODKA

	2 cl	4 cl
Russian Standard	590,-	950,-
Crystal Head	890,-	1490,-

WHISKY

	2 cl	4 cl
Glenfiddich 12 Years Single Malt	790,-	1290,-
Teeling Single Grain	890,-	1490,-
Arran Cask Finish Range Amarone	1190,-	1890,-
Arran Machrie Moor Cask Strength	1290,-	1990,-
Oban 14 years Old Single Malt	1290,-	1990,-
Nikka Coffey Malt	1350,-	2290,-



ÜDÍTŐK / SOFT DRINKS

Szóda 1 dl / Soda		30,-
Vis Vitalis 0,4 szénsavmentes / still water		490,-
Coca-Cola Zero 0,25		450,-
	0,3 l	0,5 l
Limonádé / Lemonade	550,-	790,-
Ízesített Limonádé / Flavoured Lemonade	590,-	830,-
Cola	450,-	750,-
Tonic	450,-	750,-
Gyömbér / Ginger Ale	450,-	750,-
Grapos Kaktuszlügés Ice Tea / Prickly Ice Tea	450,-	750,-
Grapos Narancslé / Orange Juice	450,-	750,-
Grapos Almalé / Apple Juice	450,-	750,-

KÁVÉ, FORRÓ ITALOK / COFFEE, HOT DRINKS

Espresso / Ristretto	390,-
Cappuccino	450,-
Latte Macchiato	490,-
Melange	550,-
Tea több ízben / multiple flavours	450,-
Rumos tea / Tea with rum	720,-
Forró csoki / Hot chocolate	590,-
Rumos forró csoki / Hot chocolate with rum	850,-

