

Chloé
NEW YORKBAN



ÉTEL - ÉS ITALLAP

ELŐÉLTELEK / STARTERS

Tatár beefsteak friss zöldségekkel, házi bagettel Steak tartare with fresh vegetables and homemade baguette	3 600 Ft
Füstölt kacsamell, rukkolás salátaágyon, mangós grenadinnal, gránátalmával Smoked duck breast on rocket salad with mango grenadine and pomegranate	2 400 Ft
Grillezett kézműves sajt, rukkolával- bagettel Grilled artisan goat cheese with rocket and baguette	1 900 Ft
Avokádókrém, koktél paradicsommal, házi pirítóssal Avocado cream, cocktail tomatoes, homemade toast	1 200 Ft
Kacsamáj terrine, aszalt barackkal és málnahabbal Duck liver terrine with dried apricots and raspberry cream	2 400 Ft
Cézár saláta Caesar salad	1 900 Ft
Görög saláta Greek salad	1 400 Ft
Nachos	1 500 Ft

LEVESEK / SOUPS

Marhahúsleves, házi csigatésztával Beef soup with homemade snail pasta	1 000 Ft
Eperkrémleves mandulás túró gombóccal, vanília fagyival Strawberry cream soup with almond cottage cheese balls and vanilla ice cream	1 000 Ft
Bográcsgulyás, házi kenyérrel Goulash soup in a mini cauldron with homemade bread	1 500 Ft
Halászlé / korhelyesen – harcsából Fisherman's soup / with lemon – from catfish	1 800 Ft
Kelvilágkrémleves kacsamájjal és nektarinnal Cauliflower cream soup with duck liver and nectarin	1 200 Ft

SZÁRNYASBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK / POULTRY DISHES

Sous-vide csirkemell, zöldborsópürével és batáta chipsszel Sous vide chicken breast with pea purée and sweet potato chips	2 900 Ft
Filézett csirkecomb - vaslapon sütve, házunk zöldségmixével vajon futtatva (bab, békukorica, lilaburgonya, stb) Chicken leg filet – grilled on an iron plate with our vegetable selection tossed in butter (bean, baby sweetcorn, purple potatoes, etc.)	2 900 Ft
Konfitált kacsamell, cukkinis tejszínes spagettivel Duck breast confit with courgette creamy spaghetti	3 500 Ft
Kacsacomb hagymás tört labdacsokkal, narancsos lilakáposztával Duck leg with onion potato balls and orange red cabbage	3 200 Ft
Pankó morzsában sült pulykamell, fetával és aszaltparadicsommal töltve, grillzöldség – jázminrizs Turkey breast fried in panko crumbs filled with feta and dried tomatoes, grilled vegetables, jasmine rice	2 900 Ft
Csirkemell steak karamellizált körtével, fehérbor mártással – snidlinges pürével Chicken breast steak with caramelised pear, white wine sauce and chive purée	2 900 Ft
Borzas csirkemell fokhagymás tejföllel, sült burgonyával Chicken breast with garlic sour cream, fried potatoes	2 700 Ft

SERTÉSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK / PORK DISHES

Óriás sertésjava (40 dkg) rántva-sajtbundában, burgonyapürével, uborkasalátával Enormous breaded best cuts of pork (400 g) in cheese coat with potato purée, cucumber salad	3 200 Ft
Francia sertésborda mézes chilis-mázzal, házi steak burgonyával házi csalamádéval French pork ribs with honey-chilli glaze and homemade steak potatoes and homemade pickles	2 800 Ft
Sous-vide sertésszűztorony zöldfűszerkéregben, rózsaborsmártással - paszternákpürével Sous vide pork mignon tower in herb crust with pink pepper sauce and parsnip purée	3 200 Ft

Folytatás a következő oldalon!

Belga sörben érlelt csülök, kemencében sütve – francia rakottburgonyával,
sült hagymával 3 000 Ft
Pork knuckle aged in Belgian beer and roasted in the stove with gratin
dauphinois potatoes and roasted onions

Konfitált tarja, zellerkrémmel – fokhagymás gríz-tallérral 2 800 Ft
Pork shoulder confit with celeriac cream and garlic semolina wafer

MARHAHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉLETEK / BEEF DISHES

Tüzes zöldséges-bélszínragú, házi burgonyafánkkal 3 900 Ft
Fiery vegetable steak ragout with homemade potato doughnuts

Steak grillezett kacsamájjal – zöldborsmártással, batáta chipsszel 5 900 Ft
Steak with grilled duck liver with green pepper sauce and sweet potato chips

Wellington bélszín, francia körettel, barnamártással 6 900 Ft
Wellington steak with mixed side dishes and gravy

T-bone steak, szarvasgombás-fűszervajjal, zöldsalátával 7 900 Ft
T-bone steak with truffle butter and green salad

Rib-eye steak, tejfölös lillahagymás-fóliás burgonyával 6 500 Ft
Rib-eye with sour cream and red onion baked potatoes

TÉSZTÁBÓL ÉS HALBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK / PASTA AND FISH DISHES

Spenótos riccottás ravioli, mascarponés diómártással 2 200 Ft
Spinach and ricotta ravioli with mascarpone walnut sauce

Bazsalikomos-paradicsomos gnocchi aszaltparadicsommal, parmezánsajttal 2 200 Ft
Basil tomato gnocchi with dried tomatoes and Parmesan

Lazac meleg cukkinisalátával 3 900 Ft
Salmon with hot courgette salad

Roston sült tintahal fetával és jalapeno paprikával töltve, friss
zöldsalátával, piritóssal 3 000 Ft
Fried octopus filled with feta and jalapeno pepper with green salad and toast

Fogasfilé tejszínes-kapros garnélaraguval, zöldséges jázminrizzsel 3 500 Ft
Zander steak with cream and dill prawn sauce and vegetable jasmine rice

Bakonyi harcsapaprikás, baconban göngyölt túróscsuszával 3 500 Ft
Bakonyi-style catfish in dill paprika cream sauce with cottage cheese pasta
rolled in bacon

GYEREKÉTELEK / FOR CHILDREN

Rántott csirkemell, burgonyapürével, barackkal 1 200 Ft
Breaded chicken breast with potato purée and apricot

Rántott sajt jázminrizzsel, tartármártás 1 200 Ft
Breaded cheese with jasmine rice and tartar sauce

Tejszínes-sonkás penne 1 200 Ft
Cream and ham penne

SAVANYÚSÁGOK / PICKLES

Házi csalamádé 490 Ft
Home made mixed pickles

Uborkasaláta 590 Ft
Cucumber salad

Paradicsomsaláta 590 Ft
Tomato salad

Csemege uborka 490 Ft
Gherkins

Savanyított cukkini, kisdinnye, vagy almapaprika 590 Ft
Pickled courgette, baby melon or „apple” pepper

DESSZERT / DESSERTS

Csoki szuflé, málnával vanília fagyival 1 200 Ft
Chocolate soufflé with raspberry, vanilla ice cream

Pisztáciás csokigolyó aszlatgyümölcsökkel, fehér csoki lappal, mangópürével 1 200 Ft
Pistachio chocolate ball with dried fruits, white chocolate sheet and mango purée

Sárgabarackos sült tejberizs fagyival 900 Ft
Apricot baked rice pudding with ice cream

Málnás-túrós kölestorta 1 000 Ft
Raspberry and sweet cottage cheese millet cake

Szabolcsi almáspalacsinta 1 000 Ft
Pancake with local Szabolcs apples

SZÉNSAVAS ÜDÍTŐ

Coca-Cola	0,25l	350 Ft
Coca-Cola Light	0,25l	350 Ft
Coca-Cola Zéró	0,25l	350 Ft
Sprite	0,25l	350 Ft
Fanta Narancs	0,25l	350 Ft
Kinley Tonic	0,25l	350 Ft
Kinley Gyömbér	0,25l	350 Ft

SZÉNSAVMENTES ÜDÍTŐK

Cappy (alma, körte, narancs, eper, őszibarack, paradicsom)	0,25l	380 Ft
Nestea Citrom, Barack	0,25l	350 Ft

ÁSVÁNYVÍZ

Naturaqua szénsavas, szénsavmentes	0,25l	300 Ft
Römerquelle szénsavas, szénsavmentes	0,33l	350 Ft
Szódavíz	0,10l	50 Ft
Römerquelle szénsavas, szénsavmentes	1,0l	700 Ft

LIMONÁDÉ, SZÖRP

Ízesített limonádé	0,5l	750 Ft
--------------------	------	--------

ENERGIAITAL

Red Bull	0,25l	790 Ft
----------	-------	--------

KÁVÉ

Lavazza Espresso	350 Ft
LavazzaHosszú kávé	350 Ft
Lavazza Cappuccino	450 Ft
Lavazza Melange	590 Ft
Lavazza Latte Macchiato	590 Ft
Ice Coffee	990 Ft
Koffeinmentes kávé	400 Ft
Koffeinmentes cappuccino	500 Ft

FORRÓ CSOKI

Forró csoki	690 Ft
-------------	--------

FILTERES TEÁK

Szálas teak (többféle ízben)	500 Ft
------------------------------	--------

GYOMORKESERŐ

	2 cl	4 cl
Jägermeister	375 Ft	750 Ft
Unicum	375 Ft	750 Ft
Unicum Next	375 Ft	750 Ft
Unicum szilva	375 Ft	750 Ft

VODKA, GIN

	2 cl	4 cl
Finlandia	350 Ft	700 Ft
Absolut, Absolut Vanilla	350 Ft	700 Ft
Absolut 100	450 Ft	900 Ft
Russian Standard	400 Ft	800 Ft
Grey Goose	750 Ft	1 500 Ft
Gordon's Gin	400 Ft	800 Ft
Beefeater, Beefeater Pink	450 Ft	900 Ft
Bombay Sapphire	500 Ft	1 000 Ft

TEQUILA

	2 cl	4 cl
Olmecca Blanco	400 Ft	800 Ft
Olmecca Gold	450 Ft	900 Ft
Olmecca Dark Chocolate	450 Ft	900 Ft
El Jimador Silver	400 Ft	800 Ft
El Jimador Gold	450 Ft	900 Ft

RUM

	2 cl	4 cl
Bacardi Superior	400 Ft	800 Ft
Bacardi Negro	450 Ft	900 Ft
Havana Club Anejo 3 anos	375 Ft	750 Ft
Havana Club Especial	450 Ft	900 Ft
Havana Club 7 anos	700 Ft	1 400 Ft
Captain Morgan	350 Ft	700 Ft

CSAPOLT SÖR

	0,25l	0,3l	0,5l
Affligem		600 Ft	
Soproni		360 Ft	600 Ft
Heineken	500 Ft	800 Ft	850 Ft
Mort Subite	500 Ft	800 Ft/0,4l	

ÜVEGES SÖR

Soproni	0,5l	600 Ft
Soproni démon	0,5l	600 Ft
Soproni alkoholmentes	0,5l	600 Ft
Heineken	0,5l	850 Ft
Edelweiss búzasör	0,5l	850 Ft
Gösser citromos	0,33l	500 Ft
Gösser citromos alkoholmentes	0,33l	500 Ft
Gösser	0,33l	500 Ft

KONYAK, BORPÁRLAT

	2 cl	4 cl
Hennessy v.s.	800 Ft	1600 Ft
Remy Martin VSOP	1100 Ft	2200 Ft
Ararat 5 éves	600 Ft	1,200 Ft
Metaxa 7*	500 Ft	1000 Ft

WHISKY, WHISKEY

	2 cl	4 cl
Johnnie Walker Red	375 Ft	750 Ft
Johnnie Walker Black	800 Ft	1 600 Ft
Johnnie Walker Double Black	1 000 Ft	2 000 Ft
Ballantine's	375 Ft	750 Ft
Ballantines 12	700 Ft	1 400 Ft
Chivas Regal (12 years)	750 Ft	1 500 Ft
Chivas Regal Mizunara	1 000 Ft	2 000 Ft
Jim Beam	425 Ft	850 Ft
Jack Daniel's	500 Ft	1 000 Ft
Jack Daniel's Single Barrel	1 000 Ft	2 000 Ft
Jameson	500 Ft	1 000 Ft
Jameson Caskmates	500 Ft	1 000 Ft
Glenlivet Founder Reserve	800 Ft	1 600 Ft
Glenlivet 12 éves	900 Ft	1,800 Ft
Glenlivet 15 éves	1 000 Ft	2 000 Ft

LIKŐR, VERMUTH

		2 cl	4 cl
Bailey's		400 Ft	800 Ft
Malibu		350 Ft	700 Ft
Martini Bianco	1 dl	600 Ft	
Martini Dry	1 dl	600 Ft	
Campari	1 dl	900 Ft	

PÁLINKA

	2 cl	4 cl
Panyolai Elixír Szilva	550 Ft	1 100 Ft
Panyolai Elixír Fürtös Meggy	550 Ft	1 100 Ft
Panyolai Elixír Kajsziarack	650 Ft	1 300 Ft
Panyolai Vilmoskörte	550 Ft	1 100 Ft
Panyolai Aranyalma	600 Ft	1 200 Ft
Panyolai Elixír Birsalma	600 Ft	1 200 Ft
Panyolai Mézes Fahéjas Alma	450 Ft	900 Ft
SQ Szatmári szilva 52°	650 Ft	1 300 Ft
SQ Szabolcsi alma 52°	650 Ft	1 300 Ft
SQ Kajsziarack 52°	750 Ft	1 500 Ft
Zsindelyes Fürtös Ágyas Meggy	650 Ft	1 300 Ft
Zsindelyes Ágyas Alma	600 Ft	1 200 Ft
Zsindelyes Szatmári Ágyas Szilva	600 Ft	1 200 Ft

KOKTÉLOK

Alkoholos koktélok	
Aperol spricc	1 500 Ft
St. German bodza spricc	1 500 Ft
Bellini	1 190 Ft
Cuba Libre	1 290 Ft
Orgazmus	1 290 Ft
Ricocone	1 390 Ft
Mojito	1 390 Ft
Pina Colada	1 390 Ft
Strawberry Colada	1 390 Ft
Sex on the Beach	1 490 Ft
B 52	1 590 Ft
Tequila Sunrise	1 490 Ft

Folytatás a következő oldalon!

Cosmopolitan
Long Island Ice Tea
Mai Tai

1 490 Ft
1 890 Ft
1 890 Ft

ALKOHOLMENTES KOKTÉLOK

Aperol spricc
Mojito
Pina Colada
Strawberry Colada
Sex on the Beach

1 090 Ft
1 090 Ft
1 090 Ft
1 090 Ft
1 090 Ft

ÉTELEINK ALLERGÉNEKET TARTALMAZHATNAK!



GLUTÉN



SZÓJABAB



FÖLDIMOGYORÓ



RÁKFÉLÉK



TOJÁS ÉS
TOJÁS-KÉSZÍT-
MENYEK



TEJ ÉS
TEJ-
TERMÉKEK



SZEZÁM-
MAGOK



SZULFIT
10 MG/KG
FELETT



FÁN TERMŐ
DIÓFÉLÉK
(KESUDIO,
MANDULA,
DIO STB.)



ZELLER



MUSTÁR

Az ét- és itallapon feltüntetett árak Ft-ban értendők, az ÁFA-t tartalmazzák.

Üzemeltető:
Nyír1-Gasztró Vendéglátó Kft.

Nyíregyháza, Prága u. 3.
Adószám: 24253398-2-15