

~ Előételek ~ Appetizers ~

**Tatar beefsteak Hungarian style with creamy egg salad  
and pickled vegetables**  
*Tatár beefsteak tojáskrémrel és savanyított zöldségekkel*

**6 200.-Ft**

**Chef salad**  
**(roasted chicken breast fillet with smoked cheese, fresh salad, crouton  
and cream cheese dressing)**

*Séf saláta*  
*(grillezett csirkemell, füstölt sajt, friss zöldségek,  
pirított kenyérkocka, krémsajt öntet)*

**3 700.-Ft**

**Grilled home-made goat cheese with beetroots and rucola „G”**  
*Kézműves kecskesajt grillezve, céklával és rukkola salátával „G”*

**5 200.-Ft**

~ Levesek ~ Soups ~

**Chicken soup with chicken breast, vegetables and pasta „L”**  
*Tyúkhúsleves húzával, vele főtt zöldségekkel és finommetélttel „L”*

**1 790.-Ft**

**Bean soup as we cook „G”**  
**(bean soup with smoked knuckle of pork, sausages, sour cream  
and seasoned with vinegar)**

*Fejtett bableves, ahogy mi készítjük „G”*  
*(füstölt csülökkel, kolbással, tejföllel és ecettel ízesítve)*

**2 290.-Ft**

**Vietnamese beef soup with rice noodles „G”, „L”**  
*Vietnámi marhahúsleves rizstésztaival „G”, „L”*

**3 150.-Ft**

*Dishes signed by „G” can also be prepared gluten free, in a non-gluten free environment.*

*Dishes signed by „L” are lactose free.*

*In case you are allergic to any kind of ingredients, please ask our waiters for help.*

*Our prices contain 0 % service charge.*

**~ Főételek ~ Main Dishes ~**

***Catfish stew with cottage cheese pasta, fried bacon and sour cream  
Harcspaprikás túrós csuszával, pirított szalonnával és tejföllel***

**5 450.- Ft**

**Sirloin steak roasted with spicy butter served with grilled vegetables  
and pepper sauce „G”**

***Érlelt marha bélszín fűszervajjal fényezve, grillezett kerti javakkal és  
borsmártással „G”***

**9 900.-Ft**

**Smoked beef in venison sauce with serviette dumpling  
*Vadas marhaszelet faszéren füstölt fehér pecsenyéből, szalvétagombóccal***

**5 450.-Ft**

**Roasted chicken breast fillet served with four cheese sauce, apple compote,  
bacon chips and potato croquettes**

***Csirkemell steak négysajt mártással almakompóttal, bacon chipsszel és  
burgonyakrokettel***

**5 450.-Ft**

**Breaded chicken breast fillet stuffed with black forest ham  
and cheddar cheese served with mashed potatoes  
*Rántott csirkemellfilé boróka sonkával és cheddar sajttal töltve  
burgonyapürével***

**5 450.-Ft**

**Royal turkey-breast (Broiled turkey-breast smothered with brown sauce,  
topped with peach, orange, sautéed mushrooms and duck-liver,  
garnished with potato croquettes)**

***Királyi pulykamell***

**6 450.-Ft**

*Dishes signed by „G” can also be prepared gluten free, in a non-gluten free environment.*

*Dishes signed by „L” are lactose free.*

*In case you are allergic to any kind of ingredients, please ask our waiters for help.*

*Our prices contain 0 % service charge.*

**Spit-roasted pork cutlets (as we cook) served with  
potato with bacon „G”, L”**  
*Cigánypecsenye, ahogy mi készítjük szalonnás parázsburgonyával „G, L”*  
**5 350.-Ft**

**Vienna veal scallop fried in home-made breadcrumbs served with  
mashed potatoes and pickled vegetables**  
*Borjú bécsi burgonyapürével és savanyított zöldségekkel*  
**6 200.-Ft**

**With black forest ham roasted fillet mignon of pork served with  
roasted celery cream, roasted king oyster mushrooms and spicy glace „G”**  
*Feketeerdő sonkával sült sertésszűz sült zellerpürével,  
pirított ördögsekér gombával és fűszeres glace-szal „G”*  
**5 450.-Ft**

**Wild boar roast served with mashed sweet potatoes, pear compote  
and blueberry sauce „G”**  
*Vaddisznósült édesburgonya pürével, körtekompóttal és áfonya szósszal „G”*  
**6 800.-Ft**

**Venison stew with curded ewe-cheese strapachka**  
*Őzpörkölt juhtúrós sztrapacskával*  
**5900.-Ft**

**Grilled carrot with haricot beans puree and roasted seeds „G, L” VEGAN**  
*Grillezett zsenge sárgarépa, hagymás fehérbab pürével és zöldfűszeres pirított  
magvakkal „G, L” VEGÁN*  
**3 600.-Ft**

*Dishes signed by „G” can also be prepared gluten free, in a non-gluten free environment.*

*Dishes signed by „L” are lactose free.*

*In case you are allergic to any kind of ingredients, please ask our waiters for help.*

*Our prices contain 0 % service charge.*

~ Tálak - ~ Platters ~

**Diófa-platter for four persons**

(Breaded chicken breast fillet stuffed with black forest ham and cheddar cheese,  
Spit-roasted pork cutlets (as we cook), BBQ rib of pork,  
With ham roasted fillet mignon of pork, mixed garnish: sauté potatoes, jasmine  
rice, vegetables steamed with butter, mixed salad)

**Diófa-tál 4 személyre**

( Rántott csirkemell filé boróka sonkával és cheddar sajttal töltve, Cigánypecsenye  
ahogy mi készítjük, BBQ oldalas, házi sonkával sült sertés szűz  
forgatott burgonya, jázmin rizs, vajjas kerti javak, vegyes saláta)

**21 900.-Ft**

**Duck-platter for two persons**

(confit duck leg, roasted duck breast fillet with  
steamed red cabbage and mashed potatoes with chive)

**Kacsa-tál 2 személyre**

(konfitált kacsacomb, frissen sült kacsamell,  
párolt lilakáposzta és snidlinges burgonyapüré)

**12 900.-Ft**

~ Saláták, Öntetek ~ Salads, Sauces ~

**Salad of garden served with dressing of your choice**

(cream cheese dressing, basil-pesto dressing, honey-mustard dressing)

**Kerti saláta választható dresszingsel**

(krémsajt dresszing, bazsalikom-pezsto, mézes-mustáros dresszing)

**1 400.-Ft**

**Seasonal salads**

**Idény salátáink**

**800.-Ft**

**Tartar sauce**

**Tartármártás**

**650.-Ft**

*Dishes signed by „G” can also be prepared gluten free, in a non-gluten free environment.*

*Dishes signed by „L” are lactose free.*

*In case you are allergic to any kind of ingredients, please ask our waiters for help.*

*Our prices contain 0 % service charge.*

~ Desszertek ~ Desserts ~

Cold cottage cheese dumplings with forest fruits ragout and sour cream foam  
*Hideg túrógombóc tejfölhabbal és erdei gyümölcs raguval*

**2 190.-Ft**

Sponge cake Somló style  
*Somlói galuska*

**2 090.-Ft**

Chocolate mousse with raspberry „G”  
*Csokoládé mousse málnával „G”*

**2 290.-Ft**

Mixed ice-cream cup  
(optional flavours of ice-creams: chocolate, strawberry, vanilla, lemon)

**Vegyes fagyalt kehely**  
(választható ízek: csokoládé, eper, vanília, citrom)

**1 800.-Ft**

**In case of takeaway meals packaging fee**  
in foam box is 100 Ft, in foam tray for 2 person is 250 Ft, for 4 person is 350 Ft.  
***Elvitel esetén a csomagolás díja 100 Ft/habdoboz, 250 Ft/2 személyes elviteles tálca,  
350 Ft/4 személyes elviteles tálca.***

**Madler László**  
*owner*

**Adamek Balázs**  
*chef*

**Láng Róbert**  
*restaurant manager*

*Dishes signed by „G” can also be prepared gluten free, in a non-gluten free environment.*

*Dishes signed by „L” are lactose free.*

*In case you are allergic to any kind of ingredients, please ask our waiters for help.*

*Our prices contain 0 % service charge.*