Előételek, tészták
Vorspeisen, Nudeln
Appetizers, Pasta

Pirított fűszeres sertésvelő, pirítással, hagymákkal 2250 Ft
Gebratenes würziges Schweinemark mit Toast und Zwiebeln
Roasted spicy pork marrow with toast and onions

Marha tatár friss zöldségekkel, vaj, pirítós 4500 Ft
Rindertatar mit frischem Gemüse, Butter und Toast
Beef tartare with fresh vegetables, butter and toast

Zöldborsófőzelék ahogyan mi készítjük 2200 Ft
Grünes Erbsengemüse, wie wir es machen
Green pea vegetables

Spenótos-tejszínes gnocchi sajtropogós 2600 Ft
Spinat-Sahne-Gnocchi mit Käse knusprig
Spinach-creamy Gnocchi with cheese crispy

Görög saláta, fekete olívabogyó, sült kukoricalepény 2900 Ft
Griechischer Salat, schwarzen Oliven und frittiertem Maisbrot
Greek salad with black olives and fried corncake

Bolognai spagetti 2450 Ft
Spaghetti Bolognese
Spaghetti Bolognese

GLUTEN 1 CRUSTACEANS 2 EGGS 3 FISH 4 PEANUTS 5 SOYA 6 MILK 7 TREE NUTS 8 CELERY 9 MUSTARD 10 SESAME 11 SULPHITES 12 LUPIN 13 MOLLUSCS 14

Fokhagymás-vajas spagetti, házi paradicsomos pesto 2450 Ft

Spaghetti mit Knoblauch und Butter, hausgemachtes Tomatenpesto
Spaghetti with garlic and butter, homemade tomato pesto

Sült lazacszeletek, citrusos zöldsaláta, zöldspárga 3700 Ft
Gebratene Lachsscheiben, Zitrussalat, grüner Spargel
Fried salmon slices, citrus lettuce, green asparagus

Tésztaételeinket gluténmentes tésztával is elkészítjük 500 Ft
Wir können unsere Nudelgerichte auch mit glutenfreier Pasta vorbereiten
We also make our pasta dishes with gluten-free pasta

GLUTEN 1 CRUSTACEANS 2 EGGS 3 FISH 4 PEANUTS 5 SOYA 6 MILK 7 TREE NUTS 8 CELERY 9 MUSTARD 10 SESAME 11 SULPHITES 12 LUPIN 13 MOLLUSCS 14

Levesek
Suppen
Soups

Marhagulyás 2450 Ft
Rindergulasch
Beef goulash

Tyúkhúsleves házi metélt, gyökérzöldek, zöldborsó 1650 Ft
Hühnersuppe mit hausgemachten Nudeln, Wurzelgemüse und grünen Erbsen
Chicken soup with homemade noodles, root greens and green peas

Mandulatejes málnakrémleves, mandulás mini túrógombóc, hab 2100 Ft

Himbeercremesuppe mit Mandeln, Mandelknödel, Mousse
Raspberry cream soup with almonds, almond mini cottage cheese dumplings, mousse

Erdei gombakrémleves, grissini 1450 Ft

Waldpilzcremesuppe mit Grissini
Forest mushroom cream soup with grissini

Tejszínes nyírségi burgonyagombóc leves 1650 Ft
Cremige Birken-Kartoffelknödelsuppe

GLUTEN 1 CRUSTACEANS 2 EGGS 3 FISH 4 PEANUTS 5 SOYA 6 MILK 7 TREE NUTS 8 CELERY 9 MUSTARD 10 SESAME 11 SULPHITES 12 LUPIN 13 MOLLUSCS 14

Creamy birch potato dumpling soup

Főételek
Hauptgänge
Main courses

Lenmagvas rántott csirkefalatok, bistro burgonya, tzatziki 3350 Ft
Brathähnchen mit Leinsamen, Bistrokartoffeln, Tzatziki
Fried chicken bites with linseed, bistro potatoes, tzatziki

Sertés szűzragu, erdei gombákkal, zöldborsópüré, tócsni 3700 Ft
Schweinefilet mit Waldpilzen, grünem Erbsenpüree und Kartoffelpuffer
Pork tenderloin with forest mushrooms, green pea puree, hash browns

Házi kápiakrémmel sült sertéstarja, krumplis csvakedli, lecsómártás 4200 Ft
Schweinebraten mit hausgemachter Capi-Creme, Kartoffel-Pfifferlingen, Letschosauce
Roast pork with homemade capi cream, potato chanterelle, letcho sauce

Fűszeres sertésvelővel töltött sertésborda rántva, sült burgonya, tartár 3550 Ft
Gebratene Schweinerippchen gefüllt mit würzigem Schweinemark, Bratkartoffeln, Tartar Sauce
Fried pork ribs stuffed with spicy pork marrow, fried potatoes, tartar

GLUTEN 1 CRUSTACEANS 2 EGGS 3 FISH 4 PEANUTS 5 SOYA 6 MILK 7 TREE NUTS 8 CELERY 9 MUSTARD 10 SESAME 11 SULPHITES 12 LUPIN 13 MOLLUSCS 14

Tojásos lecsóval grillezett sertésborda, paprikás mártás tócsni 3600 Ft

Gegrillte Schweinerippchen mit Eierletcho und Paprikasoße, Kartoffelpuffer

Pork ribs grilled with egg letcho and paprika sauce, hash browns

Paradicsomos-mozzarellés-pesto-s csirkemell, jázminrizs 3900 Ft

Hühnerbrust mit Tomaten-Mozzarella-Pesto und Jasminreis

Chicken breast with tomato-mozzarella-pesto and jasmine rice

Sült kacsacomb, lilakáposzta, zsírban pirított nudli 4200 Ft

Gebratene Entenkeule, Rotkohl, in Fett gebratene Nudeln

Roast duck leg, purple cabbage, fried noodles

Kukoricalisztben sült hekk, kovászos uborka, sült burgonya 4100 Ft

Gebackener Seehecht in Maismehl, saure Gurke, Ofenkartoffeln

Baked hake in corn flour, sour cucumber, baked potatoes

Rántott sajt, karfiol, cukkini, jázminrizs, tartár 3600 Ft

Gebratener Käse, Blumenkohl, Zucchini, Jasminreis, Tartar Sauce

Fried cheese, cauliflower, zucchini, jasmine rice, tartar

Marhapörkölt, házi tarhonya, csalamádé 4200 Ft

Rindergulasch, hausgemachter Estragon, Säure

Beef stew with homemade egg barley, pickles

GLUTEN 1 CRUSTACEANS 2 EGGS 3 FISH 4 PEANUTS 5 SOYA 6 MILK 7 TREE NUTS 8 CELERY 9 MUSTARD 10 SESAME 11 SULPHITES 12 LUPIN 13 MOLLUSCS 14

Fokhagymás sertéstarja, sült szalonna, burgonya, csalamádé 3100 Ft

Schweinefleisch mit Knoblauch, gebratenem Speck, Kartoffeln und Säure

Pork with garlic, fried bacon, potatoes and pickles

Csirkemell roston, friss citrusos saláta, sült kukorica lepény quinoa-polenta 3800 Ft

Gegrillte Hähnchenbrust mit frischem Zitrussalat und frittierter Corn Pie Quinoa-Polenta

Grilled chicken breast with fresh citrus salad and fried corn pie quinoa-polenta

Grillezett-bőrös fogasfilé, málnaecetes friss saláta, quinoa-polenta 4800 Ft

Gegrilltes Zanderfilet, frischer Salat mit Himbeeressig, Quinoa-Polenta

Grilled Zander fillet, fresh salad with raspberry vinegar, quinoa-polenta

Rántott camambert, jázminrizs, áfonya lekvár 3600 Ft

Gebratener Camembert, Jasminreis und Heidelbeermarmelade

Fried camembert, jasmine rice and blueberry jam

GLUTEN 1 CRUSTACEANS 2 EGGS 3 FISH 4 PEANUTS 5 SOYA 6 MILK 7 TREE NUTS 8 CELERY 9 MUSTARD 10 SESAME 11 SULPHITES 12 LUPIN 13 MOLLUSCS 14

Desszertek
Nachspeisen
Desserts

Profiterol fehércsoki ganache 1400 Ft
Profiterol weiße Schokoladenganache
Profiterole white chocolate ganache

Gyümölcsös panna-cotta 1400 Ft
Fruchtige Pannacotta
Fruity panna cotta

Pekándiós-körtés pite (vegán) 1900 Ft
Pekannuss-Birnen-Torte (vegan)
Pecan-pear pie (vegan)

Paleo, vegán málnás sajttorta szelet 1900 Ft

Paleo slice of raspberry cheesecake
Paleo-Stück Himbeer-Käsekuchen

Kávék / Kaffee / Coffee

Espresso	600 Ft
Cappucino	650 Ft
Latte Macchiato	850 Ft
Melange	990 Ft

Üdítők / Alkoholfreie Getränke /

Kristályvíz mentes	650 Ft
Kristályvíz savas	650 Ft
Pepsi	600 Ft
Pepsi Max	600 Ft
Schweppes narancs	600 Ft
Schweppes tonic	600 Ft
Toma - rostos (alma, narancs, ananász, őszibarack)	650 Ft
Lipton Ice tea (citrom, barack)	600 Ft
Házi limonádé 0,3l	450 Ft

Házi limonádé	0,5l	750 Ft

Alkoholos italok	2 cl	4 cl
Panyolai pálinkák	840 Ft	1760 Ft
Jack Daniel's	560 Ft	1120 Ft
Chivas Regal	840 Ft	1680 Ft
Metaxa	440 Ft	880 Ft
Absolut Vodka	480 Ft	1440 Ft
Unicum	480 Ft	960 Ft
Törley pezsgő (édes, száraz, alkoholmentes)		3200 Ft

Heineken (csapolt)	pohár: 825 Ft	korsó: 1650 Ft
Borsodi	0,5l	600 Ft
Heineken	0,5l	1050 Ft
Heineken alkoholmentes	0,33l	1000 Ft
Soproni	0,5l	800 Ft
Soproni meggy	0,5l	1100 Ft
Edelweiss	0,5l	1250 Ft

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14

Borok	**1 dl**
György-Villa (fehér, vörös, rosé)	**600 Ft**

Mojito	**1900 Ft**
Aperol Spritz	**1950 Ft**