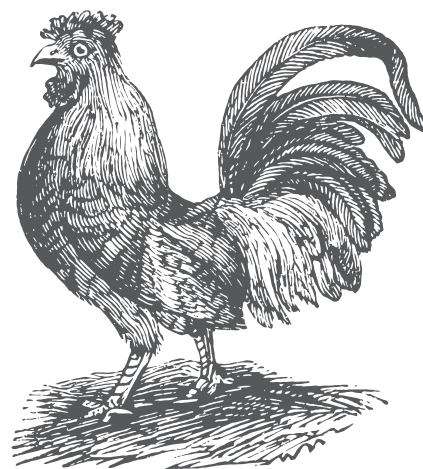




## ÉTLAP

### ELŐÉTELEK ÉS LEVESEK

|                                                                                            |                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Gulyásleves <sup>1</sup>                                                                   | 4 380.-             |
| Francia hagymaleves <sup>2,7</sup>                                                         | 3 980.-             |
| <b>ÉS sharing előétel 2 főre</b>                                                           | <b>9 980.-</b>      |
| Érlelt lazac, marha tatár,<br>libamájpástétom <sup>2,4,5,7,9,10</sup>                      |                     |
| Házi érlelt lazac<br>édeskömény salátával, yuzu vinaigrette-tel <sup>5,7</sup>             | 5 560.-             |
| Marha tatár<br>friss marha bélcsín, kovászos kenyér toasttal <sup>2,4,9</sup>              | 6 260.-             |
| Libamájpástétom<br>sárgabarack chutney-val, zöld dióval és brióssal <sup>2,10,14</sup>     | 8 680.-             |
| Lángos<br>érlelt sajttal, érlelt mangalica sonkával, tejfellel, snidlinggel <sup>2,7</sup> | 4 260.-             |
| Cézár saláta<br>szívsaláta, parmezánnal, kenyér ropogóssal <sup>2,7,5</sup>                | 3 960.-             |
| <i>Feltétek:</i><br>grillezett tanyasi csirkemell / garnéla                                | +2 400.- / +3 400.- |
| Felvágott válogatás <sup>7,9</sup>                                                         | 8 120.-             |

### KLASSZIKUSOK

|                                                                                                                                                                                                                  |                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>A legendás Tafelspitz három fogásban</b>                                                                                                                                                                      | <b>9 820.-</b>  |
| Marha erőleves, csontvelő rozsos pirítóssal,<br>omlós marhahússal és köretekkel <sup>1,2,4,7</sup>                                                                                                               |                 |
| ÉS marhaburger<br>burgerünket sült burgonyával, friss házi marhahús<br>pogácsával, brióssal, sajttal és baconnel tálaljuk <sup>2,4,7</sup><br><i>Burgerünk elérhető vegetáriánus verzióban Beyond pogácsával</i> | 6 450.-         |
| Rántott csirke<br>steak burgonyával <sup>2,4,7</sup>                                                                                                                                                             | 6 940.-         |
| Brassói sertésszűz<br>sült burgonyával, savanyított zöldségekkel <sup>1</sup>                                                                                                                                    | 7 420.-         |
| <b>Híres Borjú bécsink<sup>2,4,9</sup></b>                                                                                                                                                                       | <b>10 480.-</b> |
| <i>Válasszon hozzá köretet:</i><br>· paradicsommal és rukkolasalátával<br>· bécsi burgonyasalátával <sup>9</sup><br>· burgonyapürével <sup>7</sup>                                                               |                 |
| Magyar borjúpörkölt<br>házi tésztával, uborka salátával, tejfellel <sup>2,7</sup>                                                                                                                                | 7 820.-         |
| Rigatoni<br>burrata-val, paradicsom- és sült paprika szósszal <sup>2,4,7</sup>                                                                                                                                   | 6 460.-         |

### A GRILLRŐL

*Válasszon szószt:*

*Béarnaise<sup>4,7</sup> / Zöldbors<sup>1,7</sup> / BBQ<sup>9</sup> / Chimichurri*

|                                                                      |                     |
|----------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Grillezett mangalica kolbász<br>kovászos uborkával, 240 g            | 5 640.-             |
| 48 órán át marinált sertésoldalas, 350 g <sup>9</sup>                | 10 560.-            |
| Gabonán nevelt marhabélszín 180 g / 250 g, <b>NZ</b>                 | 11 580.- / 15 860.- |
| Prime sirloin steak, 300 g, <b>US</b>                                | 17 860.-            |
| Glazírozott wagyu flank steak, 250 g, <b>US<sup>13</sup></b>         | 18 580.-            |
| Dry aged rib eye, 300 g, <b>AT</b>                                   | 19 860.-            |
| Bárányborda, 280 g, <b>NZ<sup>7</sup></b>                            | 18 680.-            |
| Grillezett norvég lazac, 200 g <sup>5</sup>                          | 10 640.-            |
| Királyrák, 300 g <sup>3</sup>                                        | 15 580.-            |
| Grillezett hokkaidó tök <sup>10</sup><br>tök pesto, vörös mángolddal | 5 960.-             |

#### Két főre

|                                           |          |
|-------------------------------------------|----------|
| Tomahawk steak, min. 1 kg, <b>IE</b>      | 35 960.- |
| Fekete Angus T-bone, min. 1 kg, <b>NZ</b> | 38 680.- |

### KÖRETEK

|                                         |         |
|-----------------------------------------|---------|
| Friss kerti saláta <sup>9</sup>         | 1 680.- |
| Tejfölös uborkasaláta <sup>7</sup>      | 1 480.- |
| Grillezett zöldségek                    | 1 980.- |
| Tejszínes kelbimbó <sup>2,7</sup>       | 1 980.- |
| Steak burgonya vagy édesburgonya hasáb  | 2 560.- |
| Szarvasgombás burgonyapüré <sup>7</sup> | 2 560.- |

Büszkék vagyunk arra, hogy ételeinkhez a legjobb minőségű helyi alapanyagokat használjuk.

Executive Chef: **Bárdos Péter** • Chef de Cuisine: **Kovács Gergely**

Az árak forintban értendők és tartalmazzák az ÁFA-t. A feltüntetett árakra 15% szervízdíjat számolunk fel. Bármilyen ételallergia vagy összetevővel szembeni túlérzékenység esetén, kérjük, egyeztessen kollégánkkal. Lehetőségeinkhez mérten igyekszünk eleget tenni kéréseiknek, azonban kérjük, vegyék figyelembe, hogy nem minden esetben tudjuk ezeket megvalósítani. Ételeink az összetevőként jelzett allergének mellett nyomokban tartalmazhatnak további allergéneket.

Allergének: 1-zeller, 2-glutén, 3-rákfélék, 4-tojás, 5-hal, 6-csillagfűrt, 7-tej (laktóz), 8-puhatestűek, 9-mustár, 10-diófélék, 11-mogyorófélék, 12-szezám, 13-szója, 14-szulfid.