

## ÉTLAP /// MENU

## ELŐÉTEL &amp; LEVES /// STARTER &amp; SOUP

Tahitótfalusi pisztráng, savanyított zöldség  
*Trout from Tahitótfalu, pickled vegetables*  
5200 Ft

Gulyás marhapofából  
*Beef cheek „gulyás”*  
4500 Ft

Magyar tarka marha tatár, bosnyák lepény  
*Hungarian „tarka” beef tartare, Bosnian flatbread*  
5500 Ft

Szardínia, saját készítésű szarvas sonka, gránátalma vinaigrette  
*Sardines, homemade deer ham, pomegranate vinaigrette*  
4500 Ft

Gyöngytyúkmáj pástétom, cornishon, bosnyák lepény  
Guineafowl liver paté, cornishon, Bosnian flatbread  
4500 Ft

Házilag füstölt, hízott kacsamáj terrine, passiógyümölcs, shiitake gomba  
*Smoked duck foie gras terrine, passionfruit, shiitake mushroom*  
5800 Ft

Préselt mangalica, bosnyák lepény  
Pressed mangalica pork, Bosnian flatbread  
4500 Ft

Mangalica rilette, bosnyák lepény  
*Mangalica rilette, Bosnian flatbread*  
4500 Ft

## FŐÉTEL /// MAIN COURSE

Vargánya curry, sushi rizs  
*Porcini mushroom curry, sushi rice*  
5200 Ft

Rák saláta, fermentált zöldségek  
*Shrimp salad, fermented vegetables*  
6500 Ft

Vad hekk Merluza, konfitált bab, tojás  
*Merluza, confit bean, egg*  
6800 Ft

Békacomb, tárkonyos velouté, sushi rizs  
*Frog leg, tarragon velouté, sushi rice*  
6800 Ft

Rántott balatoni ponty, zellerpüré, saláta  
*Breaded carp from Balaton, celery purée, salad*  
6800 Ft

Tokhal, sütőtök, mangó saláta  
*Sturgeon, pumpkin, mango salad*  
6500 Ft

Glasszírozott bárány, burgonya püré, saláta  
*Glazed lamb, mashed potatoes, salad*  
7500 Ft

Rántott mangalica karaj, sült burgonya, savanyított retek  
*Breaded mangalica loin, fried potato, pickled radish*  
7500 Ft

Bárány - marha burger 150 g (gluténmentes)  
*Lamb and beef burger 150 g (glutenfree)*  
6800 Ft

## DESSZERT /// DESSERT

Körte, kecskesajt, fűszeres karamell, pekándió  
*Pear, goat cheese, spiced caramel, pecan nuts*  
3000 Ft

Feketeerdő desszert  
*Black forest gateau*  
3000 Ft