



~ Cold Appetizers ~ Hideg előételek ~

Tatar beefsteak Hungarian style with fresh vegetables - <i>Tatár beefsteak magyarosan, friss zöldségekkel</i>	3 400 Ft
Leaf salad served with honey-mustard dressing, roasted seeds and home-made ham crumbs „G” - <i>Leveles saláta mézes-mustáros dresszingsgel, pirított magvakkal és házi sonka morzsával</i>	1 300 Ft
Duck liver mousse served with dried fruits and leaf salad „G” - <i>Kacsamájhab aszalt gyümölcsökkel és leveles salátákkal</i>	3 970 Ft

~ Soups ~ Levesek ~

Chicken soup with chicken breast, vegetables and pasta „L” - <i>Tyúkhúsleves húzával, vele főtt zöldségekkel és lúdgége tészttával</i>	900 Ft
Bean soup with sour cream and smoked knuckle of pork „G” - <i>Tejfölös bableves füstölt csülökkel</i>	1 300 Ft
Ferryman's soup Pentele style (mushroom soup with dill, sour cream and chicken) „G” - <i>Pentelei révészleves (kapros, tejfölös gombaleves csirkehússal gazdagítva)</i>	900 Ft
Celery cream soup with roasted bread cubes and camembert cheese - <i>Zellerkrémleves pirított kenyérkockával és camembert sajttal</i>	900 Ft

~ Hot Appetizers ~ Meleg előételek ~

Risotto with Parmesan cheese and rucola chips „G” - <i>Parmezános rizottó rukkola chips-szel</i>	1 700 Ft
Grilled home-made walnut goat cheese with pickled radish, cherry tomato and rucola salad seasoned with pesto „G” - <i>Kézműves diós kecskesajt grillezve pácolt retekkel, koktélpáradicsommal és pesztós rukkola salátával</i>	2 200 Ft
Fresh Hungarian letcho with eggs and sausage crumbs - <i>Friss lecsó tojással és kolbász morzsával</i>	1 300 Ft

Dishes signed by „G” are gluten free. Dishes signed by „L” are lactose free.  
Our prices contain 0 % service charge.



**~ Food for Children ~ Gyermeknek ételajánlat ~**

Meat soup with pasta „L”- <i>Húsleves lúdgége tésztával</i>	450 Ft
Breaded chicken breast fillet with garnish of your choice (rice, pommes frites, mashed potatoes) - <i>Rántott csirkemellfilé választható körettel (rizs, hasábburgonya, burgonyapüré)</i>	1 100 Ft
Roasted chicken breast fillet with garnish of your choice (rice, pommes frites) „G, L”	1 000 Ft
- <i>Roston sült csirkemellfilé választható körettel (rizs, hasábburgonya)</i>	
Breaded cheese with garnish of your choice (rice, pommes frites, mashed potatoes)	1 400 Ft
- <i>Rántott sajt választható körettel (rizs, hasábburgonya, burgonyapüré)</i>	
Breaded fish sticks with garnish of your choice (rice, pommes frites, mashed potatoes) - <i>Rántott halrudacsák választható körettel (rizs, hasábburgonya, burgonyapüré)</i>	1 400 Ft
Pancake with cacao or jam (1 piece) - <i>Kakaós vagy lekváros palacsinta 1 db</i>	250 Ft
Pancake with hazel-nut cream (1 piece) - <i>Mogyorókrémes palacsinta 1 db</i>	350 Ft

**~ Fish Dishes ~ Halételek ~**

Roasted salmon fillet served with beetroot, pickled radish and rucicola salad (with peanut grilled beetroot, and mashed beetroot) „G”	3 900 Ft
- <i>Lazacfilé bőrén sütve céklával, pácolt retekkel és rukkola salátával (mogyorós sült céklával és céklapürével)</i>	
Sea bass fillet roasted in spicy butter served with spinach cream, zucchini spaghetti and torn salad „G” – <i>Tengeri sügérfilé fűszeres vajban sütve, parajkrémmel, cukkini spagettivel és tépett salátával</i>	3 900 Ft
Carp fillet from Balatonboglár fried in breadcrumbs served with mashed potatoes - <i>Rántott balatonboglári pontyfilé burgonyapürével</i>	2 700 Ft
Trout fillet roasted in butter served with roasted almond and piquant salad „G”	3 200 Ft
- <i>Vajas pisztrángfilé pirított mandulával és pikáns idény salátával</i>	
Roasted red tuna fillet with spicy crumbs, tomato risotto and roasted chicory	3 300 Ft
- <i>Vöröstonhalfilé fűszeres morzsával, paradicsomos rizottóval és sült cikóriával</i>	

**~ Game meals ~ Vadételek ~**

Roasted venison with potato doughnut, young vegetables and cranberry glaze sauce (The venison spine is made according to your order.) „G”	4 300 Ft
- <i>Szarvasgerincfilé burgonyafánkkal, zsenge zöldségekkel és áfonyás glaze mártással</i>	
Wild boar spare ribs served with forest mushrooms cream and roasted serviette dumpling	3 500 Ft
- <i>Vaddisznó tarja erdei gombakrémmel és pirított szalvétagombóccal</i>	
Lamb rump served with roasted celery cream and ratatouille „G”	3 500 Ft
- <i>Báránycsiga sült zellerkrémmel és francia lecsóval</i>	

*Dishes signed by „G” are gluten free. Dishes signed by „L” are lactose free.  
Our prices contain 0 % service charge.*



**~ Beef Dishes ~ Marhahúsból készült ételek ~**

<b>Tenderloin steaks Budapest style with gratin potato (as we cook) „G” (Broiled steak with fresh Hungarian letcho, peas, mushrooms and duck-liver) - Budapest bélszín, ahogy mi készítjük gratin burgonyával (roston sült bélszín steak friss lecsóval, zöldborsóval, gombával és kacsamájjal gazdagítva)</b>	<b>6 450 Ft</b>
<b>Fiery choice-top of tenderloin ragout with home-made potato doughnut „G” – Tüzes bélszínragu házi burgonyafánkkal</b>	<b>4 500 Ft</b>
<b>Rib-eye steak served with spinach cream, thyme spiced onions and roasted potatoes „G” - Rib-eye steak parajkrémmel, kakukkfűves hagymákkal és pirított burgonyával</b>	<b>3 800 Ft</b>
<b>Double rib-eye steak served with steak potatoes and coloured peppers sauce „G” - Dupla rib-eye steak fűszeres steakburgonyával és színes borsmártással</b>	<b>6 300 Ft</b>
<b>Vienna veal scallop with potato salad „L” - Borjú bécsi burgonyasalátával</b>	<b>3 600 Ft</b>
<b>Roasted beef cheek served with ragout of pearl onion, mushrooms and sautéed potato „G, L” - Vörösboros marhasült (marhapofából) pirított burgonyával, gombával és gyöngyhagymából készített raguval</b>	<b>3 950 Ft</b>
<b>* Beef in venison sauce with serviette dumpling - Vadas marhaszelet szalvétagombóccal</b>	<b>2 200 Ft</b>

**~ Pork Dishes ~ Sertéshúsból készült ételek ~**

<b>Spit-roasted pork cutlets with steak potato (as we cook) „G” - Cigánypecsenye, ahogy mi készítjük steakburgonyával</b>	<b>2 600 Ft</b>
<b>Roasted fillet mignon of pork Maros style served with curded ewe-cheese dumplings (Broiled mignon of pork stuffed with duck-liver in dilled paprika sauce) - Marosmenti szűzpecsenye juhtúrós galuskával (hízott kacsamájjal töltött sertésszűz roston sütve, kapros, paprikás mártással)</b>	<b>3 950 Ft</b>
<b>* Delicacy knuckle of pork with cabbage Bavarian style and gratin potato (We made the whole knuckle of pork then slice it and serve it with cabbage Bavarian style and gratin potato) „G” - Csemege csülök bajor káposztával és gratin burgonyával</b>	<b>2 600 Ft</b>
<b>Diófa wooden plate (Sirloin steak, roasted fillet mignon of pork, pork cutlet roasted with mustard served with bacon chips, fried potatoes with spicy sour cream and home made mixed salad) „G” - Diófa fatányéros (bélszín, szűzpecsenye, sertéskaraj mustárral pirítva, bacon chipsszel, fűszeres tejföllel locsolt sültburgonyával és házi vegyes csalamádéval)</b>	<b>3 400 Ft</b>



*Dishes signed by „G” are gluten free. Dishes signed by „L” are lactose free.  
Our prices contain 0 % service charge.*

~ Poultry Dishes ~ Szárnyashúsból készült ételek ~

- \* Grilled spiced chicken breast fillet roasted on iron flat with cream cheese dressing, fresh salad and steak potato „G” 2 700 Ft  
- *Grillfűszeres csirkemellfilé vaslapon sütve krémsajt dresszinges friss salátával és steakburgonyával*
- Chicken supreme with paprika sauce and noodles with sour cream 2 600 Ft  
- *Csirkemell supreme paprikás mártással és tejfölös galuskával*
- \* Royal turkey-breast (Broiled turkey-breast smothered with brown sauce, topped with peach, orange, sautéed mushrooms and duck-liver, garnished with potato croquettes) 3 450 Ft  
- *Királyi pulykamell*
- \*With ham and cheese stuffed turkey breast fillet fried in home-made breadcrumbs served with rice with peas 2 400 Ft  
- *Sajttal, sonkával töltött pulykamellfilé házi morzsában sütve rizi-bizivel*
- Roasted duck breast fillet served with beetroots, pears and salad with sesame seeds „G” - *Kacsamellfilé céklákkal, körtével és szezámagos salátával* 3 300 Ft
- \* Grilled duck liver slices with sautéed fruits and mashed carrots with orange „G” 5 950 Ft  
- *Hízott kacsamáj szeletek pirított gyümölcssel és narancsos répapürével*

~ Platters ~ Tálak ~

- Family platter for four persons 12 000 Ft  
(Broiled fillet mignon of pork rolled in bacon, roasted chicken breast fillet, breaded turkey breast stuffed with ham and cheese, pork cutlet fried in breadcrumbs, cheese fried in breadcrumbs served with mixed garnish and mixed salad)  
- *Családi-tál 4 személyre*
- Diófa-platter for two persons 6 600 Ft  
(Pork cutlet grilled with tomato and cheese, roasted fillet mignon of pork, Diófa breast of turkey (turkey breast fillet grilled with pear and Camembert cheese), breaded chicken breast, mixed garnish: vegetables steamed with butter, fried potatoes, rice and salad of the season)  
- *Diófa-tál 2 személyre*

~ Vegetarian Dishes ~ Vegetáriánus ajánlat ~

- Grilled home-made walnut goat cheese with pickled radish, cherry tomato and rucola salad seasoned with pesto „G” - *Kézműves diós kecskesajt grillezve pácolt retekkel, koktélpáradicsommal és pesztós rukkola salátával* 2 200 Ft
- Vegetarian dish (grilled vegetables with sautéed polenta, breaded mushrooms and cream cheese dressing) - *Vegetáriánus tál* 2 200 Ft
- Penne pasta with four cheese sauce and vegetables steamed in butter - *Penne tészta négyajt mártásban, vajon futtatott zöldségekkel* 1 700 Ft
- Risotto with Parmesan cheese and rucola chips „G” 1 700 Ft  
- *Parmezános rizottó rukkola chips-szel*



Dishes signed by „G” are gluten free. Dishes signed by „L” are lactose free.  
Our prices contain 0 % service charge.

~ Salads, Sauces ~ Saláták, Öntetek ~

☞ Salad of garden served with dressing of your choice ( <i>Dressings: cream-cheese dressing, Dijoned mustard dressing, basil-pesto dressing, dill-yogurt dressing, honey-mustard dressing</i> ) - <i>Kerti saláta választható dresszingsgel</i>	950 Ft
☞ Home made mixed salad - <i>Házi vegyes csalamádé</i>	500 Ft
☞ Cabbage salad - <i>Káposztasaláta</i>	500 Ft
☞ Cucumber salad - <i>Uborkasaláta</i>	500 Ft
☞ Tomato salad - <i>Paradicsomsaláta</i>	500 Ft
☞ Tartar sauce - <i>Tartármártás</i>	400 Ft
☞ Ketchup, Mustard - <i>Mustár</i> , Sour cream - <i>Tejföl</i>	300 Ft

~ Desserts ~ Desszertek ~

☞ Cold cottage cheese dumplings with plum cream and fresh fruits - <i>Hideg túrógombóc szilvakrémmel és friss gyümölcsökkel</i>	1 000 Ft
☞ Sponge cake Somló style - <i>Somlói galuska</i>	900 Ft
☞ Chocolate cake with citrus-forest fruits sour cream „G” - <i>Csokoládétorta citrusos, erdei gyümölcsös tejjöhlhabbal</i>	1 100 Ft
☞ Chocolate soufflé with vanilla ice cream - <i>Csokoládé soufflé vanília fagylalttal</i>	1 050 Ft
☞ Mascarpone mousse flavoured with citrus fruits served with forest fruits and biscuit crumbs - <i>Citrusos mascarpone hab erdei gyümölcsökkel és keksz morzsával</i>	950 Ft
☞ Curd cheese pancake baked with vanilla sauce - <i>Túrós palacsinta vaníliamártással sütve</i>	1 050 Ft
☞ Pancake 2 pieces/portion (with jam, cacao, cinnamon) - <i>Palacsinta választás szerint 2 db/adag (ízés, kakaós, fahéjas)</i>	500 Ft
☞ Pancake 2 pieces/portion (with hazel-nut cream) - <i>Palacsinta 2 db/adag (mogyorókrémes)</i>	700 Ft
☞ Carte D’or ice cream cups - <i>Carte D’or fagylaltkelyhek</i>	1 100 Ft

\* Dishes signed by \* can be ordered as zone dish which costs 70% of the whole price.

\* Kis adagot is készítünk \*-gal megjelölt ételeinkből, melynek ára az eredeti ár 70%-a.

*In case of takeaway meals packaging fee is 100 Ft.*

*Enjoy your meal!*

*Dishes signed by „G” are gluten free. Dishes signed by „L” are lactose free.  
Our prices contain 0 % service charge.*