

Házi kovászos fehér és magvas kenyér, vaj ^{27 10 12}	1,680
Napi leves kérdézd felszolgálónkat az aktuális ajánlatról	3,680
Little Gem Caesar ^{25 7 9} római saláta, parmezán, crouton, szardellás-fokhagymás öntet grillezett királyrákkal	4,360 5,860
Édesvízi szajbling ^{12 5 7 9} zöldalma, zeller, citrusos joghurt	4,360
Mangalica sonkás katona ^{12 4 7 14} érelt Mangalica sonka, metélőhagymás crème fraiche, padlizsánkrém miso, briós	3,980
Kaszinótojás ^{4 5 9} kaviár, savanyított spárga	4,480
Kerti salátánk ¹⁴ friss levelek, örökségparadicsom, olívaolaj, balsamecet Próbáld ki steak mellé	3,860
Pírított színes répák ^{7 10} színes répák, zöldfűszerek, sós mandula	3,260
Parázson sült vadbrokkoli ^{4 7} fekete fokhagyma, harissa majonéz, hajdina	3,540
Ropogós lapított burgonya ⁷ comté, újhagyma	2,780
Sült burgonya gruyere sajttal ⁷	2,360 3,580
Klasszikus lángos ^{2 7} hegyi sajt és tejföl	3,640
Lángos Supreme ^{2 7} prosciutto arrosto grantartufo, tejföl	4,480
Klasszikus marha tatár ^{2 4} házi kétszersült	5,860
Kacsamájpástétom ^{2 4 7 9 14} körte, levendula, házi briós	8,260
Kecskesajtos céklasaláta ^{7 10 14} színes cékla, fűgés öntet, gesztenyeméz	4,580
Gulyásleves ¹	4,460

TAFELSPITZ 3 fogásban^{1 2 7} 8,760

Prémium főtt marhahús bouillonban, gyökérzöldségekkel, póréhagymával, almás tormával, metélőhagymás szósszal és csontvelővel. Krémes spenóttal és pirított burgonyával tálalva.

HAL

Fekete tőkehal normandiai szószban ^{3 5 7 8 14} kagyló velouté, kaviár, metélőhagyma, sáfrány	10,980
Fogas Bakonyi ^{5 7} gomba, paprika crème fraiche	8,640
Tigrisrák ^{3 7} chorizós vaj	10,980

MARHA

ÉS Marha burger ^{2 7 9} érelt marhahús, sajt, bacon, saláta, paradicsom, csemegeuborka, házi briós buci	6,280
Steak frites 200 g bélszín, szalmaburgonya, Argentína	10,980
Filet mignon ⁷ Black Angus, 200 g, Új-Zéland	12,860
New York strip ⁷ prémium Black Angus, 300 g, USA	17,480
Australian A5 Flank steak ⁷ 250gr	24,900
Black Angus rib-eye ⁷ prémium Black Angus, 350 g, USA	18,640
Wagyu picanha ⁷ ausztrál wagyu, 280 g, Ausztrália	18,640
Kagoshima A5 Rib eye ⁷ 600gr to share	68,200
CÔTE DE BOEUF - csontos rib-eye szárazon érelt Central de Carnes, min. 500 g Spanyolország	24,860
Black Angus T-bone 30 napig szárazon érelt, 1 kg, Írország	31,290
Black Angus tomahawk 30 napig szárazon érelt, min. 1 kg, Új-Zéland	35,240

KLASSZIKUSOK

Híres pörköltünk ^{2 14} marhapofa, paprika, savanyúság házi kovászos kenyérral tálalva	7,860
Kijevi csirkemell ^{2 4 7} krémes burgonyapüré, fűszercsokor	7,860
Rigatoni burrata ^{2 4 7 14} paradicsomos-sült paprika szósz, espelette paprika, friss bazsalikom	6,840
Konfitált kacsacomb ^{1 2 14} pirított káposztás tészta, birsalma	7,260
A borjú bécsi gold standard ^{2 4 7} osztrák borjú	9,680

Áraink forintban, áfával értendők. A számla végösszegéhez 15% szervizdíjat számolunk fel, mely a teljes csapatot illeti.

A borraló opcionális és menő, a jó szolgáltatás elismerése. Legfeljebb 4 főszasztalig tudunk számlát bontani.

Allergénekkal kapcsolatban kérdezz bátran kollégáinktól.

Executive Chef: Bárdos Péter • Chef de Cuisine: Kovács Gergely • Zsidai Culinary Director Vernon Strachan

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