

## 3 FOGÁSOS MENÜ / 3 COURSE DINNER

6990 FT + 12% SZERVÍZ DÍJ

**\*Két főétel külön extra felár ellenében rendelhető / two main course could be ordered with an extra surcharge fee**

### ELŐÉTELEK / STARTERS

MAROKKÓI FŰSZERES MARHA "PASTILLA" / MOROCCAN SPICY BEEF PASTILLA  
korianderrel és fenyőmaggal / with cilantro and pine nuts (1, 3, 8, 9, 10, 12)

ERDEI GOMBA LEVES / WILD MUSHROOM SOUP (1, 7, 9)

MAGYAROS GULYÁS LEVES CSIPETKÉVEL / HUNGARIAN „GULYÁS” SOUP (1, 3, 9)

### FŐÉTELEK / MAIN COURSES

PADLIZSÁNNAL ÉS RICOTTA SAJTTAL TÖLTÖTT RAVIOLI /  
EGGPLANT AND RICOTTA CHEESE RAVIOLI  
sült paprika mártással / with baked pepper sauce (1, 3, 7)

ZÖLD KÉREGBEN SÜLT LAZAC FILE / HERBS CRUSTED SALMON  
fehérbab raguval, kapribogyó és ajóka relish-el / with white bean ragout, caper and anchovy relish (1, 4, 7) **\*+1800Ft felár**

MAGYAROS PAPRIKÁS CSIRKE / HUNGARIAN CHICKEN „PAPRIKÁS”  
galuskával és tejfölös uborkasalátával / with noodle and sour creme cucumber salad (1, 3, 7)

KACSAMELL SZELETEK / DUCK BREAST SLICES  
meleg lencse salátával, ropogós fodros kel levelekkel és kumkvat dresszingsel /  
with warm lentil salad and crispy kale leaves and kumquat dressing (9, 12)

PÁROLT BÁRÁNY CSÜLÖK / BRAISED LAMB SHANK  
olívás tört burgonyával / with olive crushed potato (9, 12)

ROSTON SÜLT BÉLSZÍN „FORESTIERE” MÓDRA / BEEF TENDERLOIN „FORESTIERE” STYLE  
gomba, burgonya, szalonna / mushroom, potatoes, bacon (9, 10, 12) **\*+2200Ft felár**

### DESSZERTEK / DESSERTS

CSOKOLÁDÉ MOUSSE TOKAJ-I BORBAN PÁROLT, VANÍLIÁS SZILVA  
CHOCOLATE MOUSSE WITH TOKAJ WINE AND VANILLA POACHED PLUM  
(1, 3, 7)

TRADICIONÁLIS ESZTERHÁZY TORTA / TRADITIONAL „ESZTERHÁZY” CAKE  
(1, 3, 5, 7, 8, 12)

MASCARPONÉS KÖRTE TORTA / MASCARPONE CAKE WITH PEAR  
(1, 3, 7, 8)