

ÉTLAP

Előételek / Starters

Kacsamáj terrine (1,3,7,8,12) 6.750 Ft
Aszúban pácolt kacsamáj | Birsalma | Dió

Duck liver terrine (1,3,7,8,12)
Marinated in Tokaji Aszú | Quince | Walnut

- I Barta Pince Öreg Király Furmint 2023 (1,25 dl) 5.000 Ft
- I Tokaj Oremus Kései szüret 2023 (1,25 dl) 3.900 Ft

Füstölt kecsge (4,7) 4.850 Ft
Torma | Alma

Smoked sterlet (4,7)
Horseradish | Apple

- I Holdvölgy Birtok Vision Birtokválogatás 2022 (1,25 dl) 3.500 Ft

Marhatatár (1,3,9,10) 4.500 Ft
Érlelt Magyar Angus hátszín | Házi kovászos kenyér | Sózott kapribogyó

Beef tartare (1,3,9,10)
Dry aged Hungarian Black Angus Loin | Sourdough bread | Salted capers

- I Zsirai Pince Középhegy Hárslevelű 2023 (1,25 dl) 2.000 Ft

Sütőtökös nudli (1,3,7,9) 4.300 Ft
Dobogó kéksajt | Zsálya

Pumpkin noodles (1,3,7,9)
Dobogó blue cheese | Sage

- I Gizella Barát Hárslevelű Monopole 2023 (1,25 dl) 5.000 Ft

Mangalicavelős pirítós (1,3,7,9) 3.600 Ft
Házi kovászos kenyér | Savanyított zöldségek

Mangalica marrow with toast (1,3,7,9)
Homemade sourdough bread | Pickled vegetables

Galuschka ízelítő (1,7,8,9,10) 4.300 Ft
Érlelt sonka és kolbász, termelői sajt | Házi krémek | Savanyított zöldségek

Galuschka platter (1,7,8,9,10)
Aged ham and sausage, cheese from Zemplén County | Homemade spread | Pickled vegetables

Levesek / Soups

Gulyásleves (1,3,9) 3.700 Ft

Marhanyak | Házi csipetke | Házi kovászos kenyér

Goulash Soup (1,3,9)

Beef neck | Homemade pasta | Sourdough bread

I Majoros Birtok Deák Furmint „Basic Instincts” 2018 (1,25 dl) 3.750 Ft

Kakasleves (1,3,6,9) 3.300 Ft

derelye | Roppanós zöldségek

Rooster Consommé (1,3,6,9)

Dumpling | Vegetables

I Paunoch Birtok Field Blend 2020 (1,25 dl) 2.600 Ft

Gomba Consommé (1,4,6,9) 2.900 Ft

Hagymák | Kakukkfű

Mushroom Consommé (1,4,6,9)

Onions | Thyme

I Tokaj Nobilis Szőlőbirtok Barakonyi Hárslevelű 2023 (1,25 dl) 3.200 Ft



Főételek / Main Courses

Tojásos galuska (1,3,7,10) 4.900 Ft
Római saláta | Hagymák | Tökéletes tojás

Homemade noodles with egg (1,3,7,10)
*Homemade noodles with egg | Marinated romaine lettuce | Onion shells
Perfectly cooked egg*

I Kikelet Pince Lónyai Hárslevelű 2023 (1,25 dl) 3.500 Ft

Vadbrokkoli (1,3,7,9) 4.500 Ft
Zöldborsó fasírt | Tamarind

Wild broccoli (1,3,7,9)
Green pea patty | Tamarind

I Tokaj Hétszőlő Szőlőbirtok Kis Garai Furmint 2021 (1,25 dl) 3.200 Ft

Fürj (1,6,9,10) 7.500 Ft
Répa | Homoktövis

Quail (1,6,9,10)
Carrot | Sea buckthorn

I Majoros Birtok Pipacs Pinot Noir 2023 (1,25 dl) 2.600 Ft

Csirkepaprikás (1,3,7,9) 6.700 Ft
Kurca - parti Kendermagos csirke | Galuska | Uborkasaláta

Chicken paprikash (1,3,7,9)
Kurca - parti Kendermagos chicken | Noodles | Cucumber salad

I Erzsébet Pince Zafir dűlő Furmint 2022 (1,25 dl) 2.600 Ft

Rántott tanyasi csirke (1,3,7,9) 6.100 Ft
Kurca - Parti csirke | Zöldfűszeres burgonyapüré | Édeskömény és szőlősaláta

Breaded free range chicken (1,3,7,9)
Kurca - parti chicken | Mashed potatoes with herbs | Sweet fennel and grape salad

I Basilicus Szőlőbirtok Kabar 2025 (1,25 dl) 2.100 Ft



Prémium steak válogatás (1,6,7,9,10)

Csicsóka | Gombák

Premium steak selection (1,6,7,9,10)

Jerusalem artichoke | Mushrooms

I Oremus Syrah 2020 (1,25 dl) 2.500 Ft

Japán Wagyu A5 flank steak 22.000 Ft
Japanese Wagyu A5 flank steak

Kakaóval hízlalt Finn rumpsteak 16.000 Ft
Cocoa-fed Finnish rump steak

Dél-amerikai érlelt hátszín 13.500 Ft
South American aged sirloin

Választható extra feltétek / *Optional extra topping*

Hízott kacsamáj 10 dkg 6.000 Ft
Fattened duck liver 100 g

Friss szarvasgomba 3 g 5.000 Ft
Fresh truffle 3 g

Bőren sült fogasfilé (2,4,6,9,14) 6.900 Ft

Karfiol | Zöld curry

Pan seared pike perch (2,4,6,9,14)

Cauliflower | Green curry

I Tokaj Nobilis Szőlőbirtok Sárgamuskotály (félszáraz/semi dry) (1,25 dl) 2.000 Ft

Rántott mangalica (1,3,7,9,10) 7.500 Ft

Kézműves sajttal, mangalicasonkával töltve | Burgonyasaláta

Mangalitza schnitzel (1,3,7,9,10)

Filled with cheese from Zemplén County and mangalica ham | Potato salad

I Pelle Pince Makovicza Hárslevelű 2023 (1,25 dl) 2.900 Ft



Desszertek / Desserts

Aranygaluska (1,3,7,8,12) 3.390 Ft
Aszús aranymazsola | Sabayon | Kandírozott dió

„Aranygaluska” (1,3,7,8,12)
Raisin with Tokaji Aszú | Sabayon | Candied walnut

I Pelle Pince Zsófia cuvée 2023 (0,5 dl) 1.400 Ft

Palacsinta, túró, vanília (1,3,7) 2.700 Ft

Pancake, cottage cheese, vanilla (1,3,7)

I Tokaj Nobilis Édes Szamorodni 2019 (0,5 dl) 2.500 Ft

Csokoládé, körte, kávé (1,3,7,8) 3.700 Ft

Chocolate, pear, coffee (1,3,7,8)

I Tokaj Oremus 3 Puttonyos Aszú 2018 (0,5 dl) 5.950 Ft

„Szilvásgombóc” (1,3,7,8,12) 3.390 Ft

Mandula mousse | Gyömbéres szilva

„Plum dumpling” (1,3,7,8,12)
Almond mousse | Ginger flavoured plum

I Maison Aux Pois Kései Szüret 2024 (0,5 dl) 1.700 Ft



Gyerek Menü / Kids Menu

Húsleves (1,3,6,9) 2.190 Ft
Házi tészta | Zöldségek

Guinea fowl consommé (1,3,6,9)
Homemade pasta | Vegetables

Rántott csirkemell (1,3,7) 3.500 Ft
Burgonyapüré

Breaded chicken breast (1,3,7)
Mashed potatoes

Rántott sajt (1,3,7,10) 3.190 Ft
Rizibizi | Házi majonéz

Breaded cheese (1,3,7,10)
Rice and peas | Homemade mayonnaise

Paradicsomos spagetti (1,3,7,9) 2.790 Ft
Kézműves sajt | Sült paradicsom

Tomato pasta (1,3,7,9)
Cheese from Zemplén County | Roasted tomato

1. GLUTÉN | 2. RÁKFÉLÉK | 3. TOJÁS | 4. HAL | 5. FÖLDIMOGYORÓ | 6. SZÓJABAB | 7. TEJ | 8. DIÓFÉLÉK |
9. ZELLER | 10. MUSTÁR | 11. SZEZÁMMAG | 12. KÉN-DIOXID | 13. CSILLAGFÜRT | 14. PUHATESTÜEK

1. GLUTEN | 2. CRUSTACEANS | 3. EGG | 4. FISH | 5. PEANUT | 6. SOY | 7. DAIRY | 8. NUTS |
9. CELERY | 10. MUSTARD | 11. SESAME SEED | 12. SULPHUR DIOXIDE & SULPHITES | 13. LUPINE | 14. MOLLUSCS

Áraink HUF-ban értendők és tartalmazzák az ÁFA-t, a 15% szervízdíj pedig a számla végösszegéhez adódik.
Esetleges ételérzékenységet kérjük jelezze kollégáinknak.
Vegetáriánus vagy vegán ételigényét jelezze kollégáinknak, akik igyekeznek a választott ételt eszerint módosítani.

All prices are in Hungarian Forints and include VAT, a 15% service charge will be added to your final bill.
Should you have any dietary requirements please contact one of our colleagues.
Let us know of your vegetarian or vegan preferences. We try our best to make your choice of food accordingly.

