

KÓSTOLÓ MENÜ

Füstölt zellerleves, élesztő
G,L

VAGY

Süllő, kápia, zab
Borbély Kéknyelű Selection 2021

...

Kacsamell, sárgarépa, cékla
GN.A.G. Föld és Ég Syrah 2021

VAGY

Szarvasgerinc,
feketegyökér, csipkebogyó
Korózs Syrah Superior 2017

...

Búzacsíramálé, kovász, körte
L,VE

Oremus Édes Szamorodni 2018

17 900,-

Füstölt zellerleves, élesztő
G,L

...

Kacsamáj, pezsgő, birsalma
(G),(L)

Kreinbacher Rose Brut

...

Dorozsmai ponty, túrós csusza
BÖJT Egri csillag Superior 2023, 2024

...

Kacsamell, sárgarépa, cékla
GN.A.G. Föld és Ég Syrah 2021

VAGY

Szarvasgerinc,
feketegyökér, csipkebogyó
Korózs Syrah Superior 2017

...

Búzacsíramálé, kovász, körte
L,VE

Oremus Édes Szamorodni 2018

32 900,-

Borpárosítás:

3 fogás esetén 2 700,-

5 fogás esetén 4 000,-

ELŐÉTEL, LEVES

Csorbaleves, bárány
(G) 5 650,-

Füstölt zellerleves, élesztő
G,L 5 450,-

Kacsamáj, pezsgő, birsalma
(G),(L) 9 850,-
Kreinbacher Rose Brut

Süllő, kápia, zab
4 850,-

Borbély Kéknyelű Selection 2021

Marhatatár, velő, fokhagyma
(G) 9 850,-
Etyeki Kúria Pinot Noir 2020

FŐÉTEL

Mangalica tarja, káposzta, csicsóka, tarhonya
11 950,-
Szent Benedek Furmint 2008

Kacsamell, sárgarépa, cékla
G 9 450,-
N.A.G. Föld és Ég Syrah 2021

Dorozsmai ponty, túrós csusza
7 950,-
BÖJT Egri csillag Superior 2023, 2024

Csirkemell, spenót, krokett, tojássárga

S 6 850,-

Újvári Gólya 2025

Szarvasgerinc, feketegyökér, csipkebogyó

13 450,-

Korózs Syrah Superior 2017

Bélszín, paszternák, parmezán

G 15 450,-

Ipacs-Szabó „Nászút helyett” Villányi Franc 2022

DESSZERT

Mákosguba

VE 4 650,-

Chateau Ste. Michelle Riesling 2021

Répatorta

G,VE 4 250,-

Újvári Tiszavirág 2025

Búzacsíramálé, kovász, körte

L,VE 4 250,-

Oremus Édes Szamorodni 2018

L – LAKTÓZMENTES ÉTEL / (L) – AZ ÉTEL LAKTÓZMENTESEN IS ELKÉSZÍTHETŐ

G – GLUTÉNMENTES ÉTEL / (G) – AZ ÉTEL GLUTÉNMENTESEN IS ELKÉSZÍTHETŐ

V- VEGÁN ÉTEL / (V) – AZ ÉTEL VEGÁN VERZIÓBAN IS ELKÉSZÍTHETŐ

VE – VEGETÁRIÁNUS ÉTEL / (VE) – AZ ÉTEL VEGETÁRIÁNUS VERZIÓBAN IS ELKÉSZÍTHETŐ

S – SZERECSENDIÓT TARTALMAZÓ ÉTEL

AZ ÉTELEK ÖSSZEÁLLÍTÁSÁN NEM ÁLL MÓDUNKBAN VÁLTOZTATNI.
KÖSZÖNJÜK MEGÉRTÉSÜKET!

ÉTELALLERGIÁJÁT, KÉRJÜK ELŐRE JELEZZE A FELSZOLGÁLÓKNÁL!

ÁRAINK FORINTBAN ÉRTENDŐK ÉS TARTALMAZZÁK AZ ÁFA-T.

A SZÁMLA VÉGÖSSZEGE 12%-OS SZERVIZDÍJAT TARTALMAZ.



Chef: Karakas Dávid

TASTING MENU

Smoked celery soup, yeast
G,L

OR

Zander, kapia pepper, oat
Borbély Kéknyelű Selection 2021

...

**Duck breast, carrot,
beetroot**

OR

**Saddle of venison, black
salsify, rosehip**

GN.A.G. Föld és Ég Syrah 2021

...

Korózs Syrah Superior 2017

Hungarian wheat germ pudding, sourdough, pear
L,VE

Oremus Édes Szamorodni 2018

17 900,-

Smoked celery soup, yeast

G,L

...

Duck foie gras, sparkling wine, quince
(G),(L)

Kreinbacher Rose Brut

...

„Dorozsmai” style carp, hungarian curd cheese pasta

BÖJT Egri csillag Superior 2023, 2024

...

**Duck breast, carrot,
beetroot**

OR

**Saddle of venison, black
salsify, rosehip**

GN.A.G. Föld és Ég Syrah 2021

...

Korózs Syrah Superior 2017

Hungarian wheat germ pudding, sourdough, pear
L,VE

Oremus Édes Szamorodni 2018

32 900,-

Wine Pairing:

3-course menu 2 700,-

5-course menu 4 000,-

STARTER, SOUP

Chorba soup, lamb
(G) 5 650,-

Smoked celery soup, yeast
G,L 5 450,-

Duck foie gras, sparkling wine, quince
(G),(L) 9 850,-
Kreinbacher Rose Brut

Zander, kapia pepper, oat
4 850,-
Borbély Kéknyelű Selection 2021

Beef tartare, marrow, garlic
(G) 9 850,-
Etyeki Kúria Pinot Noir 2020

MAIN COURSE

**Mangalica pork collar , cabbage, jerusalem artichoke,
egg barley**
11 950,-
Szent Benedek Furmint 2008

Duck breast, carrot, beetroot
G 9 450,-
N.A.G. Föld és Ég Syrah 2021

„Dorozsmai” style carp, hungarian curd cheese pasta
7 950,-
BÖJT Egri csillag Superior 2023, 2024

Chicken breast, spinach, croquette, egg yolk

S 6 850,-

Újvári Gólya 2025

Saddle of venison, black salsify, rosehip

13 450,-

Korózs Syrah Superior 2017

Beef tenderloin, parsnip, parmesan

G 15 450,-

Ipacs-Szabó „Nászút helyett” Villányi Franc 2022

DESSERT

Hungarian poppy seed bread pudding

VE 4 650,-

Chateau Ste. Michelle Riesling 2021

Carrot cake

G,VE 4 250,-

Újvári Tiszavirág 2025

Hungarian wheat germ pudding, sourdough, pear

L,VE 4 250,-

Oremus Édes Szamorodni 2018

L - LACTOSE-FREE DISH / (L) - THE DISH CAN BE PREPARED LACTOSE-FREE

G - GLUTEN-FREE DISH / (G) - THE DISH CAN BE PREPARED GLUTEN-FREE

V- VEGAN FOOD / (V) - THE FOOD CAN BE PREPARED IN A VEGAN VERSION

VE - VEGETARIAN FOOD / (VE) - THE FOOD CAN BE PREPARED IN A VEGETARIAN VERSION

S - A DISH CONTAINING NUTMEG

WE CANNOT CHANGE THE COMPOSITION OF THE FOOD.
THANK YOU FOR YOUR UNDERSTANDING!

N CASE OF ANY FOOD ALLERGIES, PLEASE INFORM THE WAITERS IN ADVANCE!
PRICES ARE IN HUF AND VAT IS INCLUDED.

THE TOTAL AMOUNT OF THE INVOICE INCLUDES A 12% SERVICE CHARGE.



Chef: Karakas Dávid