

# ÉTLAP – MENU

## ELŐÉTELEK - APPETIZERS

Tatár válogatás (marha és füstölt lazac tatárral) marinált zöldségekkel, medvehagyma majonézzel, pirítóssal

*Tatar selection (beef and salmon tatar) with marinated vegetables, ramsish mayonnaise and toast*

2,3,5,6 **4.990,-**

Antipasti tál két személyre (sonka - sajt válogatás) zöldségekkel, kovászos kenyérral

*Antipasti plate for two person (ham-cheese selection) with vegetables and bread*

1,2,6 **5.190,-**

## LEVESEK - SOUPS

Medvehagyma krémleves kecske ricotta gombóccal, salsa verdével

*Ramsons cream soup with goat cottage cheese and salse verde*

1,6,7,8 **2.490,-**

Házi tyúkhúsleves gazdagon cérnametélttel, vele főtt zöldségekkel

*Rich chicken soup with homemade pasta, vegetables*

2,3,4,7 **2.590,-**

Alföldi gulyásleves friss kenyérral, csípőssel

*Hungarian Goulash Soup with fresh bread and spices*

2,7 **2.590,-**

## FŐÉTELEK - MAIN COURSES

Juhtúrós sztrapačka hagymákkal, szalonna pörccel

*Roasted sheep's cheese noodles, with onion and bacon chips*

1,2,3 **3.990,-**

Medvehagymás házi gnocchi gorgonzolával, spenóttal, aszalt paradicsommal

*Gnocchi with ramsons, gorgonzola, spinach and dried tomato*

1,2,3,6,7,8 **4.190,-**

Zöldfűszeres zöldborsó rizottó pírított spárgával, kecske ordával, buggyantott tojással  
*Green herby green pea risotto, with roasted asparagus, goat cottage cheese and poached egg*

1,2,3,6,7,8

**4.190,-**

Grillezett kecskesajt a borsodi sajtműhelytől, kevert saláta spárgával és szamóccával, citromos mézes vinegrettel

*Grilled goat cheese, mixed salad with asparagus and strawberry, lemonish honey vinaigrette*

1,6,8

**4.190,-**

Paradicsomos bárányraguval töltött cannelloni kemencében sütvé érlelt bükki sajtokkal

*Cannelloni with tomato sheepragout and aged Bükkish cheeses*

1,2,3,6,7

**4.490,-**

Lignum cézár saláta fűszeres csirkemellel, fokhagymás krutonnal

*Lignum Caesar salad, with chicken breast and garlic crouton*

1,2,5,6

**4.290,-**

Lillafüredi pisztrángfilé citromos sült zöldségekkel, zöldborsókrémmel, zöldfűszeres vajmártással

*Trout with lemonish roasted vegetables, greenpea cream and green herbish hollandaise sauce*

1,3,4,5,6,7

**5.690,-**

Lazacfilé toszkán paradicsomraguval, bébispenótos házi gnocchival, sült zöldekkel

*Salmon fillet with Tuscan ragout, spinach home made gnocchi and roasted vegetables*

1,2,3,4,5,6,7

**5.690,-**

Kijevi csirkemell házi morzsában sütvé medvehagymás burgonyapürével, sült spárgával, parmezános salátalevelekkel

*Chicken Kiev in homemade breadcrumbs with ramish smashed potato, roasted asparagus and parmesanish lettuce*

1,2,3,6

**5.290,-**

Rózsaszín kacsamell petrezselyemkrémmel, kakukkfüves céklákkal, gránátalmás salátával, mézes, fokhagymás, szójás pecsenyelével

*Rose duck breast with parsley cream, tyhmeish beetroot, pomegranate salad, with honey garlic soy sauce dripping*

1,2,5

**5.690,-**

Sertés szűzpecsenye grillezett kápia paprikakrémmel, rozmaringos vajban sült burgonyával, hirtelen sült lecsóval, szegfűgombás pecsenyelével

*Pork tenderloin with grilled kápia pepper cream, potato roasted in rosemary butter, with letcho, marasmius dripping*

1,4,6,7

**5.490,-**

Gesztelyi mangalica tomahawk zellerkrémmel, pirított ördögszekér gombával, debreceni kolbászos raguval

*Mangalitca tomahawk with celery cream, roasted mushroom and Debrecziner sausage ragout*

1,4,7

**7.490,-**

Ragacsos mézes, chilis sertésoldalas, házi hasáburgonyával, majonézes amerikai káposztasalátával

*Sticky-chili pork ribs with honey, homemade french fries and coleslaw*

1,3

**5.990,-**

Glasszírozott bárány kolozsvári szalonnás babokkal, brokkolival, mentás zöldborsóval

*Glazed sheep with bacony beans, broccoli and minty green pea*

1,4,5,6,7

**7.390,-**

Dupla húsos sajtburger [Angus marha húspogácsa (10 dkg) és BBQ mangalica tépetthús (10 dkg)] fűszeres-füstös cheddar sajttal, baconnel, hasáburgonyával, coleslaw-val

*Double meat cheeseburger- Angus beef (10 dkg) and BBQ mangalitca pulled meat (10 dkg) cheddar cheese, bacon, french fries and coleslaw*

1,2,3,6

**5.990,-**

## GYEREKEKNEK - FOR KIDS

Bolognai Spagetti <i>Spaghetti Bolognese</i> 1,2,3,7	2.890,-
Rántott csirkemell választható körettel, ketchup vagy majonéz <i>Fried chicken breast with an optional side dish and ketchup or mayonnaise</i> 1,2,3,6	2.990,-
Rántott lillafüredi pisztráng választható körettel, ketchup vagy majonéz <i>Fried trout with an optional side dish, ketchup or mayonnaise</i> 1,2,3,5,6	3.190,-
Gyerek sajtburger <i>Cheeseburger</i> 1,2,3	2.990,-

## DESSZERTEK - DESSERTS

Madártej, narancsos tojáshabbal <i>Floating island with eggfoam</i> 1,3	1.890,-
Lignum házi krémes <i>Lignum Mille Feuille</i> 1,2,3	1.990,-
Sült sajtorta szamóca raguval, vanília fagyalittal <i>Cheesecake with strawberry and vanilla ice cream</i> 1,2,3	2.190,-

## KÖRETEK - SIDES

Sült burgonya / <i>French fries</i>	990,-
Burgonyapüré / <i>Mashed potatoes</i>	990,-
Sült zöldség / <i>Roasted vegetables</i>	1.190,-

Kevert saláta / <i>Mixed salad</i>	<b>1.490,-</b>
Coleslaw / <i>Coleslaw</i>	<b>890,-</b>
Csemegeuborka / <i>Pickled cucumber</i>	<b>890,-</b>
Ketchup, majonéz / <i>Ketchup, mayonnaise</i>	<b>400,-</b>
Kenyér kosár / <i>Bread basket</i>	<b>790,-</b>
Kenyér szelet/ <i>Bread slice</i>	<b>150,-</b>

### ALLERGÉNEK - *SUBSCRIPTION (contain)*

- |                            |                                     |
|----------------------------|-------------------------------------|
| 1: laktóz / <i>lactose</i> | 5: tengeri herkentyű / <i>fish</i>  |
| 2: glutén / <i>gluten</i>  | 6: magvak / <i>seeds</i>            |
| 3: tojás / <i>egg</i>      | 7: zeller / <i>celery</i>           |
| 4: gomba / <i>mushroom</i> | 8: vegetáriánus / <i>vegetarian</i> |

Egyéb allergiát / ételérzékenységet kérjük jelezze kollégáinknak!  
*Please report any other allergies/ food sensitivities to our colleagues!*

Ételeink frissen készülnek, ezért türelmüket köszönjük!

A számla végösszege után 12% szervizdíjat számolunk fel annak reményében, hogy elégedetten távoznak az éttermünkből.

*12% service charge will be added to the final bill, in the hope of you leave our restaurant feeling satisfied.*

**Séf / *chef* : Durbák Norbert**

Jó étvágyat kívánunk!  
*Enjoy your meal!*

## ITALLAP - DRINKS

### ÜDÍTŐK - SOFT DRINKS

Házi jegestea - <i>Homemade ice tea</i> 0,5L	1090.-
Házi szörpök - <i>Homemade syrup</i> 0,5L	1090.-
Házi limonádé - <i>Homemade lemonade</i> 0,5L	1090.-
Coca-Cola termékek – <i>Coca-Cola products</i> 0,25L (Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta Narancs, Sprite Zero, Kinley Tonic-Citromfű, Kinley Gyömbér-Rozmaring, Kinley Pink Aromatic Berry)	790.-
Natur Aqua ásványvíz – csendes, dús – 0,33L <i>Natur Aqua mineral water – still, sparkling – 0,33L</i>	690.-
Cappy gyümölcslevek és nektárok - <i>Cappy juices and nectars</i> 0,25L (Alma, Narancs, Ananász, Őszibarack, Eper, Körte)	890.-
Römerquelle ásványvíz – szénsavmentes, szénsavas –0,75L <i>Römerquelle mineral water – still, sparkling – 0,75L</i>	1290.-
Hell energiatital - <i>Hell energy drink</i> 0,25L	690.-
XIXO tea - <i>XIXO ice tea</i> 0,25L	590.-

### ALKOHOLMENTES KOKTÉLOK - NON ALCOHOLIC COCKTAILS

Bora Bora (2 cl gránátalma szirup, gyömbér, ananászlé, lime) <i>Bora Bora (2 cl grenadine syrup, ginger, pineapple juice, lime)</i>	2190.-
Virgin Mojito (2 cl cukorszirup, menta, lime, szóda) <i>Virgin Mojito (2 cl sugar syrup, mint, lime, soda)</i>	1290.-
Virgin Gin&Tonic (4 cl Seedlip Garden, Kinley tonik, lime) <i>Virgin Gin&amp;Tonic (4 cl Seedlip Garden, Kinley tonic, lime)</i>	2690.-

## KOKTÉLOK –COCKTAILS

Mojito (4 cl Bacardi Carta Blanca rum, 2 cl cukorszirup, menta, lime, szóda) <i>Mojito (4 cl Bacardi Carta Blanca rum, 2 cl cukorszirup, menta, lime, soda)</i>	<b>2690.-</b>
Aperol Spritz (8 cl Aperol, Prosecco, szóda) <i>Aperol Spritz (8 cl Aperol, Prosecco, soda)</i>	<b>2790.-</b>
Piña Colada (4cl Bacardi Carta Blanca rum, kókusz szirup, Cappy ananászlé, tejszín) <i>Piña Colada (4cl Bacardi Carta Blanca rum, coconaut syrup, Cappy pineapple juice, cream)</i>	<b>3290.-</b>
Negroni ( 4 cl Bombay gin, 4 cl Campari, 4 cl Martini Rosso, narancs) <i>Negroni ( 4 cl Bombay gin, 4 cl Campari, 4 cl Martini Rosso, orange)</i>	<b>3890.-</b>
Hugo (2 dl Prosecco, lime, menta, bodza szörp, szóda) <i>Hugo (2 dl Prosecco, lime, mint, elderberry syrup, soda)</i>	<b>1990.-</b>
Tequila Sunrise (4 cl Olmeca tequila, 2 cl gránátalma szirup, Cappy Narancslé) <i>Tequila Sunrise (4 cl Olmeca tequila, 2 cl grenadine syrup, Cappy orange juice)</i>	<b>2890.-</b>
Long Island Iced Tea (2 cl Triple Sec, 2 cl Finlandia vodka, 2 cl Bombay gin, 2 cl Bacardi Carta Blanca rum, 2 cl Olmeca tequila, Coca-Cola) <i>Long Island Iced Tea (2 cl Triple Sec, 2 cl Finlandia vodka, 2 cl Bombay gin, 2 cl Bacardi Carta Blanca rum, 2 cl El Jimador tequila, Coca-Cola)</i>	<b>4390.-</b>
Martini Fiero & Kinley Tonic (1 dl Martini Fiero, Kinley Tonic, narancs) <i>Martini Fiero (1 dl Martini Fiero, Kinley Tonic, orange)</i>	<b>2490.-</b>
Bacardi & Coke (4 cl Bacardi Carta Blanca rum, lime, Coca Cola)	<b>2490.-</b>
Finlandia Botanical Wildberry & Kinley Aromatic (4 cl Finlandia Botanical Wildberry, Kinley Pink Aromatic Berry)	<b>2590.-</b>

## GIN & TONIC

Bombay Gin&Tonic (4 cl Bombay gin, Kinley tonik, citrom) <i>Bombay Gin&amp;Tonic (4 cl Bombay gin, Kinley tonic, lemon)</i>	<b>2590.-</b>
--	---------------

Malfy Gin&Tonic (4 cl Malfy Rosa gin, Kinley tonik, narancs)  
*Malfy Gin&Tonic (4 cl Malfy Rosa gin, Kinley tonic, orange)* **2590.-**

Hendrick's Gin&Tonic (4 cl Hendrick's gin, Kinley tonik, uborka, citrombors)  
*Hendrick's Gin&Tonic (4 cl Hendrick's gin, Kinley tonic, cucumber, lemon pepper)* **3690.-**

Chameleon Gin&Tonic (4 cl Agárdi Chameleon gin, tonik, lime)  
*Chameleon Gin&Tonic (4 cl Agárdi Chameleon gin, tonic, lime)* **3690.-**

**RUM** **2 cl / 4 cl**

Bacardi Carta Blanca **690.- / 1290.-**

Bacardi Spiced Gold **690.- / 1290.-**

Diplomatico Exclusiva **1340.- / 2590.-**

Plantation XO **1690.- / 3290.-**

**GIN** **2 cl / 4 cl**

Bombay Sapphire **740.- / 1390.-**

Malfy Rosa **940.- / 1790.-**

Hendrick's **1340.- / 2490.-**

Agárdi Chameleon **1290.- / 2490.-**

**WHISKEY** **2 cl / 4 cl**

Jack Daniel's **790.- / 1490.-**

Jim Beam **690.- / 1290.-**

Jameson **840.- / 1590.-**

Jameson Black Barrel **1540.- / 2990.-**

Teeling Single Grain **1340.- / 2590.-**

## PANYOLAI PÁLINKA

2 cl / 4 cl

Birsalma - <i>Quince</i>	1140.- / 2190.-
Kajszibarack - <i>Apricot</i>	1290.- / 2490.-
Szatmári szilva - <i>Plum</i>	1040.- / 1990.-
Vilmoskörte - <i>Vilmos pear</i>	1040.- / 1990.-
Szabolcsi alma - <i>Apple from Szabolcs</i>	1040.- / 1990.-
Fürtös meggy - <i>Sour cherry</i>	1040.- / 1990.-
Fekete cseresznye- <i>Cherry</i>	1140.- / 2190.-
Irsai Olivér szőlő - <i>Grape</i>	990.- / 1890.-
Meggy – Málna remix - <i>Cherry – Raspberry remix</i>	1240.- / 2390.-

## LIKŐRÖK – LIQUERS

2 cl / 4 cl

Unicum	790.- / 1490.-
Unicum Szilva – <i>Unicum Plum</i>	790.- / 1490.-
Unicum Barista	790.- / 1490.-
Jägermeister	790.- / 1490.-
Baileys	790.- / 1490.-

## TEQUILA

2 cl / 4 cl

Olmecca Gold	840.- / 1590.-
Olmecca Blanco	840.- / 1590.-

**VODKA** 2 cl / 4 cl

Finlandia 640.- / 1190.-

Finlandia Botanical Wildberry & Rose 690.- / 1290.-

Absolut 690.- / 1290.-

Grey Goose 1140.- / 2190.-

**COGNAC, BRANDY** 2 cl / 4 cl

Metaxa 5\* 690.- / 1290.-

Hennessy VS 1040.- / 1990.-

**SÖRÖK – BEER**

Floris meggyes sör - csapolt 0,25 L / 0,4 L  
*Floris sour cherry - draft beer* 940.- / 1690.-

Pilsner Urquell - csapolt 0,3 L / 0,5 L  
*Pilsner Urquell - draft beer* 890.- / 1190.-

Peroni Nastro Azzurro - csapolt 0,3 L / 0,5L  
*Peroni Nastro Azzurro - draft beer* 990.- / 1390.-

Dreher Gold / Hidegkomlós / Bak / Alkoholmentes (0,5L)   
*Dreher Gold / Dry Hop / Dark / Non-alcoholic (0,5L)* 990.-

Pilsner Urquell (0,33L) 990.-

Dreher citrom alkoholmentes / *Dreher lemon non-alcoholic (0,33L)* 790.-

Corona (0,33L) 1390.-

## BAZ KÉZMŰVES SÖRÖK - BAZ CRAFT BEER

Lightyear Lager – <i>Munich Helles (0,33L)</i>	1690.-
Belga búza – <i>Belgian witbier (0,33L)</i>	1790.-
Kenderes IPA (0,33L)	1790.-
Sweet Tonka Stout (0,33L)	1890.-

## FORRÓ ITALOK - HOT DRINKS

Zöld tea – <i>Green Tea</i>	890.-
Fekete tea – <i>Black Tea</i>	890.-
Fehér tea – <i>White Tea</i>	990.-
Erdei gyümölcs tea – <i>Forest Fruit Tea</i>	890.-
Piros bogyós tea – <i>Red Berry Tea</i>	890.-
Vérnarancs tea – <i>Blood Orange Tea</i>	890.-
Gyömbéres citromfűves tea – <i>Ginger Lemongrass Tea</i>	890.-

## KÁVÉK – COFFEES

Espresso / Ristretto	640.-
Dupla espresso – <i>Double espresso</i>	890.-
Hosszú kávé – <i>Long coffee</i>	690.-
Cappuccino	890.-
Cortado	790.-
Flat white	1140.-
Melange	990.-

Caffé Latte	1090.-
Spicy Cortado (cortado, rózsabors) <i>Spicy Cortado (cortado, pink peppercorn)</i>	1090.-
Espressino (mogyorókrém, cappuccino, kakaó) <i>Espressino (chocolate hazelnut spread, cappuccino, cocoa)</i>	990.-
Bubble&Mint Coffee (espresso, menta, jég, szóda) <i>Bubble&amp;Mint Coffee (espresso, mint, ice, soda)</i>	990.-
Gin&Tonic Presso (Bombay Gin&Tonic, espresso)	3190.-
Írkávés – <i>Irish coffee</i>	2590.-
Jeges kávé – <i>Iced- coffee</i>	1090.-
Bécsi jeges kávé (vanília fagylalttal) – <i>Iced coffee with vanilla ice cream</i>	1390.-

Kávéinkat választhatják növényi tejjel/koffeinmentesen **150 Ft** felár ellenében.

*Our coffees can be chosen with plant-based milk/caffeine-free for an additional **150 HUF** charge.*

Áraink forintban értendők és az ÁFÁ-t tartalmazzák.

A számla végösszege után 12% szervizdíjat számolunk fel annak reményében, hogy elégedetten távoznak az éttermünkből.

*Our prices are in HUF and include VAT.*

*12% service charge will be added to the final bill, in the hope of you leave our restaurant feeling satisfied.*