

ÉTLAP

MENU

LEVESEK | SOUPS

- Vargányakrémleves, pirított shimeji, szarvasgomba púder** 3850.-
Porcini cream soup, roasted shimeji, truffle powder (7,9,12,13,14, VEGAN)
- Szarvasgulyás házi csipetkével** 4350.-
Venison goulash with homemade pinched noodles (1,7,8,12,14)
- Liba consommé, maceszgombóc, zöldségek** 3850.-
Goose consommé with matzo ball and vegetables (1,7,8,12,)

SALÁTÁK | SALADS

- Zeller steak, friss tépett saláta paradicsom, balzsamos vinaigrette** 6250.-
Celery steak, fresh torn lettuce, tomato, balsamic vinaigrette (7,12,13,14, VEGAN)
- Lakeside cézársaláta ropogós kenyérmorzsával** 5950.-
(1,3,4,6,7,8,9,11,12,14)
Szívsaláta, szardella dresszing, parmezán, ropogós kenyérmorzsza
Romaine lettuce, anchovy dressing, parmesan, crispy breadcrumbs
- **Grillezett csirkemellel** / with grilled chicken breast 6950.-
 - **Grillezett sajttal** / with grilled cheese 6950.-

TÉSZTÁK | PASTA

- Pirított gnocchi, sütőtökrém, céklertextúrák** 6450.-
Roasted gnocchi, pumpkin cream, beet textures (1,12,VEGÁN)
- Pappardelle, grillezett bélszíncsík, erdei gomba, tejszín** 9250.-
Pappardelle with grilled beef tenderloin strips, forest mushrooms, cream (1,8,12)
- Tagliatelle, grillezett fokhagymás garnéla, lime, chili** 7450.-
Tagliatelle with grilled garlic shrimp, lime, chili (1,2,6,8,11,12)

FŐÉTELEK | MAIN COURSES

- Préselt tanyasi csirkecomb, serrano chips, snidlinges burgonyakrém, marinált lilahagyma** 7550.-
Pressed free-range chicken leg, serrano chips, chive potato cream, marinated red onion
(3,7,8,10,12,14)

Rozé kacsamell, lilakáposzta terrine, karottás süttőtkrém, mézes fokhagymás gesztenye **8650.-**
Rosé duck breast, red cabbage terrine, carrot-pumpkin cream, honey-garlic chestnuts (8,12)

Pörkölt sertéspofa, rántott kapros polenta, rókagomba paprikás, bacon morzsa **7550.-**
Braised pork cheek, fried dill polenta, chanterelle paprika ragout, bacon crumbs (1,3,8,12,14)

Tőkehal karaj, fekete rizottó, rukkola, zellerszalma, kaviár **7550.-**
Cod loin, black risotto, arugula, celery straw, caviar (2,3,6,7,11,12)

Omlós marha, céklakrém, meggy chutney, diós nudli, tápióka ropogós **8650.-**
Tender beef, beet cream, sour cherry chutney, walnut dumplings, tapioca crisp (1,3,8,9,12)

Szarvas vagdalt, sült vadas krém, burgonyagombóc, mustár kaviár, tejfölhab **8650.-**
Venison patty, roasted "hunter's style" cream, potato dumpling, mustard caviar, sour cream foam (1,3,4,7,8,12,14)

KÖRETEK | SIDE DISHES

Házias sült burgonya **2250.-**
Home-made fried potatoes (1,12,14)

Sült zöldségek **2450.-**
Roasted vegetables (9,12)

DESSZERTEK | DESSERTS

Rákóczi túrós tarte, meringue, kajszi zselé **3650.-**
Rákóczi curd tarte, meringue, apricot jelly (1,3,8,9,10,12,14)

Mákos guba, bourbon vanília, pisztácia **3650.-**
Poppy seed bread pudding, bourbon vanilla, pistachio (1,3,8,9,10,12,14)

Gundel-palacsinta, tonkababos csokoládé, dió grillázs **3450.-**
Gundel pancake, tonka bean chocolate, walnut brittle (1,3,8,9,10,12,14)

Sajtválogatás, pácolt aszaltgyümölcsök, mikrosaláta **4150.-**
Cheese selection, marinated dried fruits, microgreens (3,9,12)

Vegán desszert kínálatunkról érdeklődjön felszolgáló kollégáinktól!

For our vegan dessert selection, please ask our waiters!

Konyhánkban a felsorolt allergéneket tartalmazó alapanyagok megtalálhatóak, így teljesen allergénmentes környezetben az ételek elkészítése nem lehetséges.

Our kitchen's ingredients contain the above mentioned allergens, therefore total allergen-free options are not available.

Tájékoztatjuk tisztelt vendégeinket, hogy áraink tartalmazzák a 15%-os felszolgálati díjat, az Áfa-t és Magyar Forintban (HUF) értendők.

We would like to inform our guests that our prices include the 15% service charge, VAT and are indicated in Hungarian Forint (HUF).

1.



2.



3.



4.



5.



6.



7.



8.



9.



10.



11.



12.



13.



14.

