ELŐÉTELEK | STARTERS

Citrusos lazactatár, wasabimajonéz, gránátalma, blini **5590.-Ft**
Citrus-cured salmon tartare, wasabi mayonnaise, pomegranate, blinis 1,3,4,6,8,9,12

Mangalica-rilette, fűszeres szőlő,
szarvasgombás vaj, marinált mustármag **4590.-Ft**
Mangalica pork rillettes, spiced grapes, truffle butter, pickled mustard seeds 1,3,4, 9,12

LEVESEK | SOUPS

Norvéghomár bisque, zeller és zöldalma, grillezett garnéla **4890.-Ft**
Norwegian lobster bisque, celery and green apple, grilled prawn 2,7

Ázsiai zöldségerőleves, gyoza, shimeji gomba,
roppanós sárgarépa VEGAN, ENYHÉN CSÍPŐS **3950.-Ft**
Asian vegetable consommé, gyoza, shimeji mushrooms, crunchy carrots 1,7,9,12,13
VEGAN, MILDLY SPICY

Jókai-bableves, ahogyan mi készítjük, sülthagymás gyökérkenyér **4890.-Ft**
Traditional Hungarian Jókai bean soup – our signature recipe,
rustic root bread with crispy onions 1,3,7,9,12,14

TÉSZTÁK | PASTA

Bolognai tagliatelle **5490.-Ft**
Tagliatelle Bolognese 1,3,7,8,9,12

“Krumplis tészta”, nduja morzsa, savanyított cékla **4590.-Ft**
Traditional hungarian potato pasta, ,nduja crumble, pickled beetroot 1,8,9,12

Pesztós gnocchi, dió, ördögszekérgomba **4990.-Ft**
Pesto gnocchi, walnuts, king oyster mushrooms 1,9,12 VEGAN

FŐÉTELEK | MAIN COURSES

Érlelt sonkával és brie sajttal töltött jércemell morzsában sütve, édesburgonyakrém, vajban pirított balzsamos körte 7990.-Ft
Crispy breaded chicken breast stuffed with cured ham and brie, sweet potato purée, butter-sautéed pear with balsamic glaze 1,3,8,9,12

Ropogós kacsacomb, sütőtökkrém, lemezes/gratin burgonya, szilva coulis 8290.-Ft
Crispy duck leg, pumpkin purée, potato gratin, plum coulis 1,9,12

Sertéscsászár, gorgonzolás paszternákkrém, sült lila burgonya, marinált kelvirág 7990.-Ft
Pork belly, gorgonzola and parsnip purée, roasted purple potatoes, marinated cauliflower 1,3,9,12

Lakeside burger (180g), házias sült burgonya, mézes-mustáros BBQ szósz 6990.- Ft
Lakeside Burger (180 g), homemade french fries, honey-mustard BBQ sauce 1,3,4,8,9,12,13

Bélszín steak (200g), Eszterházy-mártás, zöldségszalma, barnított vajas burgonyapüré 15900.-Ft
A tökéletes steak elkészítési ideje 25-30 perc. Ezt rendelésnél kérjük vegyék figyelembe.
Beef tenderloin steak (200 g), Eszterházy sauce, crispy vegetable julienne, brown butter mashed potatoes 1,4,7,9,12
The perfect steak takes approximately 25–30 minutes to prepare. Please kindly note this when placing your order.

Grillezett lazacfilé, zöld kruszta, cékla rizottó, zöldfűszeres ricotta 8290.-Ft
Grilled salmon fillet, herb crust, beetroot risotto, herb-infused ricotta 1,3,6,7,9,12

GYERMEKEKNEK | CHILDREN'S MENU

Rántott szelet, sültburgonya, ketchup (vagy majonéz) 4590.-Ft
Breaded schnitzel, French fries, ketchup (or mayonnaise) 1,3,8,9,12,14

Bolognai tagliatelle, sajt 3490.-Ft
Tagliatelle Bolognese, grated cheese 1,3,7,8,9,12

KÖRETEK | SIDE DISHES

Serpenyőben sült zöldségek **2590.-Ft**
Pan-sautéed vegetables 7

Házi sült burgonya **2490.-Ft**
Homemade French fries 1

DESSZERTEK | DESSERTS

Kecskesajtos panna cotta, vörösboros birsalma, mandulagrillázs **3290.-Ft**
(Magda Péter szakács kollégánk első helyezett versenydesszertje)
Goat cheese panna cotta, red wine-poached quince, almond brittle
(First-prize-winning competition dessert created by our chef, Péter Magda) 3,9,12

Opera-szelet **3290.-Ft**
Opera cake 1,3,8,9,12

Sacher-torta **3290.-Ft**
Sacher cake 1,3,8,9,12

Vegán tortaszelet napi kínálat szerint **2850.- Ft**
Egyes ételeink allergén jelölésénél a glutén csak a hozzá kínált kenyér/pékáru miatt szerepel. Ezeknél kérhető gluténmentes alternatíva, kérjük érdeklődjön a felszolgáló kollégáktól.
Vegan cake of the day
For some of our dishes, gluten is listed as an allergen solely due to the bread or bakery products served alongside them. Gluten-free alternatives are available upon request. Please ask our service staff for further information.

Konyhánkon 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 az Áfa-t és Magyar Forintban (HUF) értendőek.

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

