

Kérjük, gondoljon rá, hogy egyes ételeink allergizáló anyagokat is tartalmaznak; kérésére örömmel adunk részletes tájékoztatást.

Please note that some of our dishes contain allergens; please ask and we'll be happy to explain.

## ALLERGÉN INFORMÁCIÓ ALLERGEN INFORMATION



1 zeller  
celery



8 puhatestűek  
molluscs



2 glutént tart. gabonaféle  
cereals containing gluten



9 mustár  
mustard



3 rákfélék  
crustaceans



10 diófélék  
nuts



4 tojás  
eggs



11 földimogyoró  
peanuts



5 hal  
fish



12 szezám mag  
sesame seeds



6 lupin  
lupin



13 szója  
soya



7 tej  
milk



14 kén-dioxid  
sulphur dioxide

**V** vegetáriánus / vegetarian

**G** glutén hozzáadása nélkül készült / gluten-free

**K** kímélő / healthy option

**L** nem tartalmaz laktózt / lactose-free

Áraink forintban értendők és az ÁFA-t tartalmazzák.

Az árakhoz 10% felszolgálati díjat számítunk fel.

All prices are in Hungarian Forint, including the VAT and are subject to additional 10% service charge.

## EBÉDMENÜ / LUNCH MENU



*Lisztay  
Kávéház*

CAFÉ • BISTRO • BAR

## HELYI ÍZEK

2020. február 10 - február 23.

Állítsa össze saját menüjét,  
válasszon 2 vagy 3 fogást kínálatunkból!

**2 fogás: 3 700.-    3 fogás: 4 900.-**

### ELŐÉTEL

Kencék (libamájás, padlizsános, humusz)  
kovászolt bagettel <sup>2;4;7</sup>

### LEVESEK

Csülkös-kolbászos fehérbab-püré leves <sup>1;2;7;14</sup>  
Tejszínes-rozsmaringos kacsazúza leves <sup>1;2;7;14</sup>

### FŐÉTELEK

Hortobágyi batyu <sup>2;4;7</sup>  
Zöldborsós burgonyagombóc kéksajttal <sup>2;4;7</sup>  
Sült csirkés töki pompos tejföllel <sup>2;4;7</sup>  
Libamell káposztás tésztán <sup>2;4;7</sup>  
Fokhagymás sertésstarja libazsíros sült burgonyával  
és bordás kellel <sup>2;14</sup>  
Sólet marhapofával <sup>2;4;7</sup>

### DESSZERTEK

Habos-szilvás mákosguba <sup>2;4;7</sup>  
Egres piskóta egres krémmel <sup>2;4;7</sup>  
Eklér fánk <sup>2;4;7</sup>

## LOCAL FLAVORS

10 - 23 February, 2020

Create your own menu,  
choose 2 or 3 courses from our selection!

**2 courses: 3 700.-    3 courses: 4 900.-**

### STARTER

Creams (Goose Liver, Eggplant, Hummus)  
with Baguette <sup>2;4;7</sup>

### SOUPS

White Bean Cream Soup with Pork Knuckle and Sausage <sup>1;2;7;14</sup>  
Creamy Duck Grizzard Soup with Rosemary <sup>1;2;7;14</sup>

### MAIN DISHES

Hortobágy Bundle <sup>2;4;7</sup>  
Potato Dumplings with Green Peas and Blue Cheese <sup>2;4;7</sup>  
Tartes Flambées with Grilled Chicken and Sour Cream <sup>2;4;7</sup>  
Breast of Goose and Square Pasta with Cabbage <sup>2;4;7</sup>  
Garlic Pork Spare Ribs with Goose-Fat Roasted Potatoes  
and with Pak Choi <sup>2;14</sup>  
Sholet-beans with Beef Cheeks <sup>2;4;7</sup>

### DESSERTS

Poppy Seed Dough with Plum Mousse <sup>2;4;7</sup>  
Strawberry Sponge Cake with Strawberry Cream <sup>2;4;7</sup>  
Eclair <sup>2;4;7</sup>