

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



2 glutént tart. gabonaféle  
cereals containing gluten



3 rákfélék  
crustaceans



4 tojás  
eggs



5 hal  
fish



6 lupin  
lupin



7 tej  
milk



8 puhatestűek  
molluscs



9 mustár  
mustard



10 diófélék  
nuts



11 földimogyoró  
peanuts



12 szezám-mag  
sesame seeds



13 szója  
soya



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

Árunk 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.



## ÜNNEPI KÍNÁLAT

2019. december 3-29.

### ELŐÉTELEK

Hideg libamájburger mangó salsával <sup>1;2;4;7;9;13;14</sup>	<b>3 900.-</b>
Malackocsonya, torma, kovászolt kenyér <sup>1;2</sup>	<b>2 800.-</b>

### LEVESEK

Mohácsi halászlé gyufatésztával <sup>1;2;5</sup>	<b>1 900.-</b>
Narancsos süttőkrémleves marhasonka metélttel <sup>1</sup>	<b>1 600.-</b>

### FŐÉTELEK

Rántott pontyfilé burgonyasalátával <sup>2;4;5;7;9</sup>	<b>3 400.-</b>
Gesztenyés töltött pulykamell libamájas gyümölcsraguval, erdei gombás rizottón <sup>1;2;7;14</sup>	<b>3 500.-</b>
Illatos kacsacomb paszternákpürével és parajjal <sup>1;2;7</sup>	<b>4 800.-</b>
Ünnepi töltött káposzta nyeles bordával, kicsit másképp <sup>1;2;4;14</sup>	<b>3 500.-</b>

### DESSZERTEK

Flódni vaníliakrémmel <sup>2;4;7;10</sup>	<b>1 100.-</b>
Zsolnay beigli-variációk <sup>2;4;7;10</sup>	<b>900.-</b>
Téli Mese <sup>4;7;G</sup>	<b>900.-</b>

### ITALOK

Forralt bor <sup>14</sup>	<b>1 500.-</b>
Grog <sup>14</sup>	<b>1 500.-</b>



## FESTIVE OFFER

3-29 December, 2019

### STARTERS

Cold Goose Liver Burger with Mango Salsa <sup>1;2;4;7;9;13;14</sup>	<b>3 900.-</b>
Jellied Young Pig, Horseradish and Sourdough Bread <sup>1;2</sup>	<b>2 800.-</b>

### SOUPS

Hungarian Fish Soup Mohács Style with Thick-cut Soup Pasta <sup>1;2;5</sup>	<b>1 900.-</b>
Orange Pumpkin Cream Soup with Beef Ham Noodles <sup>1</sup>	<b>1 600.-</b>

### MAIN DISHES

Fried Filet of Carp with Potato Salad <sup>2;4;5;7;9</sup>	<b>3 400.-</b>
Turkey Breast Stuffed with Chestnut, served with a Fruity Goose Liver Ragout on Forest Mushroom Risotto <sup>1;2;7;14</sup>	<b>3 500.-</b>
Fragrant Duck Leg with Mashed Parsnip and Spinach <sup>1;2;7</sup>	<b>4 800.-</b>
"Season's" Stuffed Cabbage with Pork Chops – a little differently <sup>1;2;4;14</sup>	<b>3 500.-</b>

### DESSERTS

"Flódni" with Vanilla Sauce <sup>2;4;7;10</sup>	<b>1 100.-</b>
Zsolnay "Beigli" Variations <sup>2;4;7;10</sup>	<b>900.-</b>
Winter Tale <sup>4;7;G</sup>	<b>900.-</b>

### DRINKS

Mulled Wine <sup>14</sup>	<b>1 500.-</b>
Grog <sup>14</sup>	<b>1 500.-</b>

