


# HALÁSZBÁSTYA MENÜ

menü ára borsorral » 		menü ára		
30000 Ft	+	100 €		
		20850 Ft	+	69,5 €

LAZAC TENGERI SPÁRGÁVAL, HAGYMÁVAL ÉS KAGYLÓMÁRTÁSSAL



*Gallay, Nyékládbáza Zenit 2016 – Bükk (0,15l)*

SZARVASRAGULEVES

PAPRIKÁS CSIRKE FERMENTÁLT SALÁTASZÍVVEL

*Tüske Pince, Harmados Kadarka 2019 - Szekszárd (0,075l)*

ANGUS HÁTSZÍN FÜSTÖLT BURGONYÁVAL ÉS SÜLT ZELLERREL

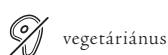


*Vylyan, Halászbástya Finesse Cuvée 2016 – Villány (0,15l)*

CSOKOLÁDÉ SÓS KARAMELLEL ÉS VÉRNARANCCSAL




*Royal Oporto, LBV 2015 – Douro, Portugal (0,05l)*



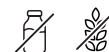
# ÍNYENC MAGYAROS MENÜ

---

<i>menü ára borsorral » </i>	<i>menü ára</i>
<b>26100 Ft + 87 €</b>	16950 Ft + 56,6 €

---

KACSAMÁJ SZŐLŐVEL ÉS REBARBARÁVAL



---

*Zombory Pincészet, Édes Cuvée 2012 – Tokaj (0,1l)*

---

ILLATOS TYÚKHÚSLEVES



---

SZARVAS „VADAS” GŐZÖLT BRIÓSSAL

---

*Grál Borpince, Pelzberg Kékfrankos 2017 – Tolna (0,15l)*

---

CSÁSZÁRMORZSA MADÁRTEJFAGYLATTAL

---

*Disznókő, Halászbástya Aszú 2016 – Tokaj (0,05l)*

---



gluténmentes



laktózmentes



vegetáriánus

# VEGETÁRIÁNUS MENÜ

menü ára borsorral » 

**22500 Ft + 75 €**

menü ára

15900 Ft + 53 €

KECSKESAJT SÜTŐTÖKKEL ÉS PISZTÁCIÁVAL



*Weingut Eymann, Alte Reben Toreye Riesling 2018 - Pfalz, Germany (0,15l)*

GOMBA TEA



PARAJOS-SZÁRÍTOTT PARADICSOMOS RAVIOLI PARMEZÁNNAL

*Disznókő, Hárslevelű 2016 – Tokaj (0,15l)*

SZILVÁSGOMBÓC

*Disznókő, Halászbástya Aszú 2016 – Tokaj (0,05l)*



gluténmentes



laktózmentes



vegetáriánus

# — MENÜ —

SZEMÉLYENKÉNT MINIMUM 3 FOGÁS RENDELHETŐ

**3** fogás

11550 Ft

**4** fogás

15900 Ft

**5** fogás

19350 Ft

A KÖVETKEZŐ TÉTELEKBŐL SZABADON ÖSSZEÁLLÍTVÁ

## ELŐÉTELEK

KECSKESAJT SÜTÖTÖKKEL ÉS PISZTÁCIÁVAL



LEVÉL SALÁTA FÜSTÖLT KACSAMELLEL ÉS CÉKLÁVAL



LAZAC TENGERI SPÁRGÁVAL, HAGYMÁVAL  
ÉS KAGYLÓMÁRTÁSSAL



KACSAMÁJ SZŐLŐVEL ÉS REBARBARÁVAL

+ 1050 FT



## LEVESEK

GOMBA TEA



ILLATOS TYÚKHÚSLEVES



SZARVASRAGULEVES



gluténmentes



laktózmentes



vegetáriánus

Kérjük, hogy ételérzékenységet, allergiájukat előre jelezzék,  
hogy kollégáink ennek megfelelően készítsék el a fogásokat.

# FŐÉTELEK

PARAJOS-SZÁRÍTOTT PARADICSOMOS RAVIOLI  
PARMEZÁNNAL

---

FOGAS RÁKKAL, GOMBÁVAL ÉS KAPORRAL

---



PAPRIKÁS CSIRKE FERMENTÁLT SALÁTASZÍVVEL

---

KACSCOMB KÁPOSZTÁS NUDLIVAL  
ÉS CSICSÓKÁVAL

---

BÁRÁNY „PALÓC” LÁGY BURGONYÁVAL  
ÉS KONFITÁLT BABBAL

---



SZARVAS „VADAS” GŐZÖLT BRIÓSSAL

---

ANGUS HÁTSZÍN FÜSTÖLT BURGONYÁVAL  
ÉS SÜLT ZELLERREL

---

+ 1500 FT



# DESSZERTEK

SZILVÁSGOMBÓC

---

KECSKETEJ PIROS RIBIZLIVEL ÉS ZABPEHELLYEL

---



CSOKOLÁDÉ SÓS KARAMELLEL ÉS VÉRNARANCCSAL

---



CSÁSZÁRMORZSA MADÁRTEJFAGYLATTAL

---