EBÉD MENÜ
LUNCH MENU

ELŐÉTELEK, LEVESEK / STARTERS, SOUPS:

BIVALYMOZZARELLA DINNYÉVEL ÉS GAZPACHOVAL — 3 000 FT / 10 €
BUFFALO MOZZARELLA WITH MELON AND GAZPACHO

HIDEG ZÖLDBORSÓKRÉMLEVES — 2 850 FT / 9,5 €
COLD GREEN PEAS CREAM SOUP

GYÖNGYTYÚK CONSOMMÉ MACESZGOMBÓCCAL — 3 000 FT / 10 €
GUINEA FOWL CONSOMMÉ WITH MATZO BALL

MARINÁLT LAZAC MANGÓVAL ÉS KORIANDERREL — 3 900 FT / 13 €
MARINATED SALMON WITH MANGO AND CORIANDER

FŐÉTELEK / MAIN COURSES:

PARAJDI SAJTTAL TÖLTÖTT TÉSZTA — 3 600 FT / 12 €
PAPRIKAKRÉMMEL ÉS ZÖLDSÉGEKKEL
PARAJD CHEESE STUFFED PASTA WITH PAPRIKA CREAM
AND VEGETABLES

PISZTRÁNG BROKKOLIVAL, VAJMÁRTÁSSAL ÉS ZELLERREL — 4 500 FT / 15 €
TROUT FILLET WITH BROCCOLI, BUTTER SAUCE AND CELERY

KACSAMELL KUKORICA TEXTÚRÁKKAL — 4 800 FT / 16 €
DUCK BREAST WITH CORN TEXTURES

ANGUS MARHA RÉTEGELT BURGONYÁVAL
ÉS KONFITÁLT HAGYMÁKKAL — 6 000FT / 20 €
ANGUS BEEF WITH LAYERED POTATO AND CONFIT ONIONS

DESSZERTEK / DESSERTS:

RÁKÓCZI TÚRÓS — 3 000 FT / 10 €
HUNGARIAN CURD CHEESE SQUARE "RÁKÓCZI STYLE"

SZILVÁS PITE PORTÓIVAL ÉS MANDULÁVAL — 3 000 FT / 10 €
PLUM PIE WITH PORT WINE AND ALMOND

CSOKOLÁDÉ MOUSSE MÁLNÁVAL — 3 000 FT / 10 €
CHOCOLATE MOUSSE WITH RASPBERRY