















## ELŐÉTEL · STARTERS

- Kacsamáj/savanyított őszibarack/kalács    3 190 Ft  
Duck liver/fermented peaches/milk loaf
- Erdei gomba panna cotta/tökmagolaj/saláta/rozskenyér   1 790 Ft  
Forest mushroom panna cotta/pumpkin seed oil/lettuce/rye bread
- Szarvas carpacció/pesto/rukkola/parmezán   3 990 Ft  
Venison carpaccio/pesto/arugula/parmesan

## LEVESEK · SOUPS

- Sütőtökrémleves/tökmagropogós   1 190 Ft  
Butternut squash soup/pumpkin seed crackling
- Libaleves/gyömbéres maceszgombóc    1 990 Ft  
Goose soup/ginger matzo balls
- Ramenleves/malaccsászár      2 290 Ft  
Ramen noodles with pancetta

## FŐÉTELEK · MAIN COURSES

- Rib Eye steak/sült fokhagymamártás vagy zöldborsmártás/fűszeres sültburgonya  7 990 Ft  
Angus rib-eye steak/peppercorn sauce/steak fries
- Nizza saláta   2 390 Ft  
Nice salad
- Ropogós fűszeres csirkecomb/sültburgonya/zöldfűszeres mártogatós   2 890 Ft  
Crispy spicy chicken legs/French fries/herb dip
- Dödölle/tejföl   1 590 Ft  
Dumplings/sour cream



GLUTÉN



RÁK



TOJÁS



HAL



FÖLDIMOGYORÓ



SZÓJA



LAKTÓZ



DIÓFÉLE



ZELLER



MUSTÁR



SZEZÁMMAG



KÉN-DIOXID ÉS SZULFITOK



PUHATESTŰEK



CSILLAGFÜRT

Allergén anyagok:

Allergens:

GLUTEN

CRUSTACEANS

EGG

FISH

PEANUTS

SOYA BEAN

MILK

NUTS

CELERY

MUSTARD

SESAME SEED

SULPHURE DIOXIDE AND SULPHITES

MOLLUSC

LUPIN

Tájékoztatjuk tisztelt vendégeinket, hogy áraink tartalmazzák a 15%-os felszolgálói díjat, az áfát és magyar Forintban (HUF) értendők.  
We would like to inform our guests that our prices include the 15% service charge, VAT and are indicated in Hungarian Forint (HUF).

## FŐÉTELEK · MAIN COURSES

Brix burger/sült burgonya   	3 490 Ft
Brix burger/French fries	
“Tagliatelle aglio e olio”/garnéla   	3 590 Ft
“Tagliatelle aglio e olio”/shrimp	
Grillezett házi sajt/cékla rizottó  	2 990 Ft
Grilled homemade cheese/beetroot risotto	
Kacsamell/édesburgonya nudli/füstölt törökmogyoró/meggy   	4 990 Ft
Duck breast/sweet potato noodles/smoked hazelnut / wild cherry	
Szarvas/„pörkölt jus”/dödölle  	6 990 Ft
Venison/“stew jus”/dumplings	
Rántott rilette/tarkabab főzelék/savanyított hagyma  	2 490 Ft
Fried rilette/pinto bean stew/fermented onions	
Lazac szezámolajban/túrós ravioli/citrusos karalábé veloute     	6 990 Ft
Salmon in sesame oil /cottage cheese ravioli/citrusy kohlrabi velouté	
Szürkeharcsa/paprikamártás/ördögsekér gomba/kapros túrógombóc   	5 990 Ft
Wels catfish/paprika sauce/king trumpet mushrooms/cottage cheese dumplings with dill	

## DESSZERTEK · DESSERTS

Mandulás szilvás pite/vanília fagyalt    	1 590 Ft
Almond plum pie/vanilla ice cream	
Madártej  	1 290 Ft
Floating islands	
Lávasüti   	1 990 Ft
Lava cake	



GLUTÉN



RÁK



TOJÁS



HAL



FÖLDMOGYORÓ



SZÓJA



LAKTÓZ



DIÓFÉLE



ZELLER



MUSTÁR



SZEZÁMMAG



KÉN-DIOXID  
ÉS SZULFITOK



PUHATESTŰEK



CSILLAGFÜRT

Allergén anyagok:

Allergens:

GLUTEN

CRUSTACEANS

EGG

FISH

PEANUTS

SOYA BEAN

MILK

NUTS

CELERY

MUSTARD

SESAME SEED

SULPHURE DIOXIDE  
AND SULPHITES

MOLLUSC

LUPIN

Tájékoztatjuk tisztelt vendégeinket, hogy áraink tartalmazzák a 15%-os felszolgálói díjat, az áfát és magyar Forintban (HUF) értendők.  
We would like to inform our guests that our prices include the 15% service charge, VAT and are indicated in Hungarian Forint (HUF).