

antré

CAFÉ • RESTAURANT • BAR

CHEF'S OFFER

CHEF AJÁNLAT

2020 // 01



MELEG ELŐÉTEL // HOT APPETIZER

Bőrében sült mangalicapofa remulade mártással (1, 7)	1950 Ft
Mangalitzka cheek (Ancient Hungarian pork-breed) fried with its skin served with remoulade sauce	6,50 €
Borajánlat // Wine offer - 0,1 l. Haraszthy, Sauvignon blanc, 2017, Etyek	1050 Ft / 3,50 €

LEVES // SOUP

Fácánrőleves shiitake gombával töltött tésztabatyúval, zöldségekkel (lf, 1, 3, 4, 7)	2170 Ft
Pheasant consommé with shiitake mushroom filled pasta & vegetables	7,23 €
Borajánlat // Wine offer - 0,1 l. Fanni Kertje, Száraz szamorodni, 2001, Tokaj	1680 Ft / 5,60 €

SALÁTA // SALAD

Marinált harcsa, édesköményes salátaágyon (gf, lf, 4)	3490 Ft
Marinated catfish served on a bed fresh salad with fennel	11,63 €
Borajánlat // Wine offer - 0,1 l. Holdvölgy, Hold and Holló 2016, Mád - Tokaj,	1050 Ft / 3,50 €

FŐÉTELEK // MAIN COURSES

Grillezett vadkacsa darabok zöldfűszeres Serrano krusztával, mézes sütőtökkel, birsalmakompóttal (gf, lf, 7, 8)	5190 Ft
Grilled mallard crusted with herbed Serrano ham served with honey butternut squash & quince compote	17,30 €
Borajánlat // Wine offer - 0,1 l. Babarcsi, Merlot 2017, Pannonhalma	1450 Ft // 4,83 €
Érlelt sonkakéregben sült parajos szarvas szűzermék, csicsókapürével, füstölt burgonyával (gf, lf, 7)	7910 Ft
Deer medallions wrapped & baked in aged ham served with sweet potato puree & smoked potato	26,37 €
Borajánlat // Wine offer - 0,1 l. Ebner, Cabernet Franc 2015, Pécs	1320 Ft // 4,40 €
Vörösboros, szedres vaddisznópörkölt gyökérezöldségekkel, zsemlegombóccal (1, 3, 7, 9)	5230 Ft
Red wine flavoured wild boar stew with root vegetables & bread dumplings	17,43 €
Borajánlat // Wine offer - 0,1 l. Kovács Nimród Winery, Soul Syrah '16, Eger	1650 Ft // 5,50 €

DESSZERT // DESSERT

Mézes krémes chilis vilmoskörte chatney-val (1, 3, 5, 7, 8)	1950 Ft
Honey flavoured pastry with seminola cream & apricot jam	6,50 €
Borajánlat // Wine offer - 0,1 l. Barta, Egy kis édes, 2018, Tokaj	1120 Ft // 3,73 €