

**HIDEG ELŐÉTEL**

Füstölt lazactekercs kecskesajttal töltve,
grapefruit és narancs szeletekkel 3870 Ft

COLD STARTER

Smoked salmon roll filled with goat's cheese,
grapefruit and orange slices

LEVESEK

Daragaluska leves gazdagon 1875 Ft

SOUPS

Semolina dumpling soup

Kacsa consommé kacsaragus házi
tortellinivel, beluga lencsével, süttők
kockával tálalva 2120 Ft

Duck consommé served with homemade
tortellini, beluga lentils and pumpkin cubes

FŐÉTELEK

Borjúpaprikás házi galuskával 6950 Ft

MAIN DISHES

Paprika veal ragout with gnocchi

Rántott velő tartármártással és rizzsel 4990 Ft

Fried brains with tartar sauce and rice

Rántott borjúláb remoulade mártással
petrezselymes héjas burgonyával 6150 Ft

Fried veal leg with remoulade sauce, parsley
potatoes

Sertésszűzermék póréahagymakrémre tálalva,
libamájéremmel, tokaji bormártással,
mediterrán pirított burgonyával 8110 Ft

Pork tenderloins served on leek cream,
goose liver medalien, Tokaji wine sauce,
Mediterranean roasted potatoes

Csirkemell steak olívaolajos rukkolával,
késajtos burgonyapürével 7610 Ft

Chicken breast steak with rucola in olive oil,
blue cheese mashed potatoes

Brazil érlelt hátszín vörösborban pácolt
lilahagymával, baconos burgonya
gombóccal 8980 Ft

Brazilian aged sirloin with red onions
marinated in red wine and potato dumplings
with bacon

DESSZERT

Karamellás almatorta 1890 Ft

DESSERTS

Caramelised Apple cake

Gundel palacsinta 1950 Ft

Pancake Gundel style

Jó étvágyat kívánnak konyhafőnökeink:

Rosta Ákos
Mátyus Gyula

Tóth Krisztián
Bíró Tamás