

## ÉTLAP

### ELŐÉTELEK

Tokaji libamájpástétom gyümölcskompóttal és házi brióssal <b>ACG</b>	4 240.-
Magyar sonka és szalámi válogatás	2 960.-
Burrata fügével, pekándióval és balsamecettel <b>GH</b>	3 980.-
Sült csontvelő tonhal tatárral <b>DG</b>	3 960.-
Lángos rukolával, tejföllel, érlelt sajttal és érlelt sonkával <b>ACG</b>	2 580.-
Füstölt lazacpisztráng sütőtökkel, zöldalmával és tormával <b>D</b>	3 680.-


### TATÁR

Marha bélszín tatár <b>M</b>	3 980.-
Marha carpaccio rukolával és parmezán forgáccsal	4 040.-

### SALÁTÁK

Galambbegysaláta sült sütőtökkel, grapefruittal és friss kecskesajttal <b>G</b>	2 960.-
Rukola saláta körtével, kandírozott dióval és érlelt sonkával <b>H</b>	3 880.-
Nizzai saláta tonhallal és fűrjtojással <b>CD</b>	3 980.-
Klasszikus Caesar <b>ACDGM</b>	3 150.-
konfitált kacsacombbal grillezett garnélával <b>B</b>	3 580.- 4 140.-

### KLASSZIKUSOK

Rántott csirke sültburgonyával <b>AC</b>	3 940.-
Grillezett libamáj zöldborsóval, lecsóval és gombával <b>G</b>	5 520.-
 Szalontüdő borjúnyelvvél, zsemlegombóccal <b>ACGM</b>	3 160.-
Borjúpaprikás burgonyagombóccal <b>ACG</b>	3 960.-
Borjúbécsi, rukolás burgonyasalátával <b>ACGM</b>	5 860.-
Fogas gyökérzöldségekkel, tormaszósszal és petrezselymes burgonyával <b>DG</b>	4 890.-
Pisztrángfilé gombával, spenőtpürével és burgonyás rétesrel <b>DG</b>	4 280.-



<b>A legendás Tafelspitz három fogásban</b> leves, csontvelő pirítóssal, marhahús körettel	6 880.-
---	---------

### TÉSZTA ÉS RIZOTTÓ

Garnéla fettuccine kóktélpáradicsomraguval és spenóttal <b>ADG</b>	4 480.-
Húsgombóc spagetti paradicsomszósszal <b>ACGM</b>	3 280.-
Gombás rizottó fűrjmellel <b>G</b>	4 480.-

### LEVESEK

Marhahúsleves gazdagon, májgombóccal <b>AG</b>	1 850.-
Paszternák-kréMLEVES tépett sertéshússal <b>AG</b>	1 650.-
Gulyásleves házi csipetkével <b>AC</b>	1 850.-

### BURGER

Klasszikus sajtburger coleslaw salátával és sültburgonyával <b>ACGM</b>	3 840.-
Kacsacomb burger kecskesajttal és sültburgonyával <b>ACG</b>	3 580.-
Lazac burger spenóttal, kapos crème fraîche-sel és sültburgonyával <b>ACDG</b>	3 840.-

### GRILL ÉTELEK

#### STEAK

házi grill salsóval szervírozva

Bélicsirke citrommal és fokhagymával <b>DM</b>		4 560.-
48 órán át pácolt sertésoldalas <b>M</b>		4 460.-
Dry aged Sirloin	230g	7 880.-
Dry aged Rib eye	230g	8 880.-
Dry aged Fillet steak	200g	9 440.-
Fűszeres kéregben szárazon érlelt rib eye steak	400g	12 440.-
Bárányborda		5 980.-
Egész tengeri süllő <b>D</b>	360g	6 480.-
	520g	8 480.-
Királyrák <b>B</b>	250g	6 580.-

### SZÓSZOK

Béarnaise <b>CG</b>	890.-
Cabernet Sauvignon szósz <b>CGH</b>	890.-

### KÖRETEK

Friss kevert saláta <b>H</b>	1 140.-
Tejfölös uborkasaláta <b>G</b>	990.-
Grillezett zöldpaprika	1 460.-
Szotírozott bébispenót	1 190.-
Grillezett zöldségek	1 380.-
Lecsó	1 150.-
Sültburgonya	1 260.-
Héjában sült burgonya <b>G</b>	1 150.-
Szarvasgombás burgonyapüré <b>G</b>	1 260.-

Bármilyen egyéni kívánsággal, kéréssel kérem forduljon az ÉS Bisztró csapatához. Elkötelezett kulináris csapatunk bármikor szívesen elkészíti az Ön személyes kedvencét.

Executive Chef: **Roland Holzer** • Chef: **Kónya Géza** • Senior Group Chef: **Lutz Lajos**

Az árak forintban értendők és tartalmazzák az ÁFA-t. A feltüntetett árakra 12% szervízdíjat számolunk fel.

Nyers vagy félig átsült húsok, szárnyasok, halak, tengeri ételek fogyasztása növeli az élelmiszer eredetű megbetegedések kockázatát, különösen ha Önnek egyéb egészségügyi problémája is van. Mindent megteszünk annak érdekében, hogy alkalmazkodjunk az előforduló ételallergiákhoz, ennek ellenére nem tudjuk garantálni, hogy ennek minden esetben meg is tudunk felelni. Kérjük, vegye figyelembe, hogy egyes ételeink nyomokbanogyoróféléket tartalmazhatnak. Allergének: A-glutén, B-rákfélék, C-tojás, D-hal, E-mogyorófélék, F-szója, G-tej (laktóz), H-diófélék, O-szulfid, P-csillagfűrt, N-szezám, L-zeller, M-mustár, R-puhatestűek.