

❑ Hideg előételek ❑

HUF EUR*

1.	Rukkola és tölgysaláta lágy kecskesajttal, pirított szezámmagos körtével és szezámolajos öntettel – V	2.900,-	9,6
2.	Aszúban pácolt hideg libamáj mazsolás piskótaágyon, mézes-kakukkfüves öntettel – M	6.900,-	23
3.	Bivaly ízelítő (3 féle bivaly szalámi, bivalysajt) ajvással és friss primőrökkel – M, Cs	3.900,-	13

❑ Levesek ❑

4.	Fokhagymakrémleves aszalt paradicsommal és kenyér chipsszel – V	1.800,-	6
5.	Halászlé csípős paprikás túrós rétesrel – <i>csészében</i> – M, Cs	2.200,-	7,3
6.	Halászlé csípős paprikás túrós rétesrel – <i>tálban</i> – M, Cs	3.300,-	11
7.	Marhahúsleves vele főtt zöldségekkel és friss petrezselyemmel – <i>csészében</i> – M	1.800,-	6
8.	Gulyásleves köményes-fokhagymás kiflivel – <i>csészében</i> – M	1.900,-	6,3
9.	Gulyásleves köményes-fokhagymás kiflivel – <i>tálban</i> – M	2.700,-	9

M = Magyar **V = vegetáriánus** **Cs = csípős**

+ 12 % felszolgálati díj

*: Euróban megadott áraink csak tájékoztató jellegűek,
számlázás minden esetben a napi középárfolyam szerint történik.

HUF EUR*

☒ Főételek ☒

10.	Fogasfilé Kárpáti módra <i>(tejszínes-kapros mártás, gomba és rák)</i> kaviárral és citrusos törtburgonyával – M	6.300,-	21
11.	Lazacsteak fekete szezámmaggal grillezett bébi zöldségekkel és parajos olívaolajjal	6.200,-	20,7
12.	Paradicsomos tollhegy tészta garnélával, parmezán forgáccsal szórva	4.200,-	14
13.	Klasszikus csirkepaprikás tojasos galuskával – M	4.300,-	14,3
14.	Gyöngytyúkmell szegfűgombamártással és cukkinis vadrizzsel	4.900,-	16,3
15.	Kacsa válogatás: rozé melle, filézett sült combja káposztás rétesel, pálinkás aszalt szilva raguval – M	6.200,-	20,7
16.	Grillezett libamáj bundás kalácson, szedres vörösbor redukcióval	7.900,-	26,3
17.	Óriás bécsi szelet <i>(sertésszűzből)</i> sárgarépás káposztasalátával	4.500,-	15
18.	Cigánypecsenye <i>(konfitált tarjából)</i> lecsóval forgatott burgonyával és bacon chipsszel – M	4.500,-	15
19.	Borjúpörkölt túrófelfújttal és kapros tejfölhabbal – M	5.200,-	17,3
20.	Bélszín steak Budapest módra <i>(libamájjal, gombával, lecsóval)</i> zöldborsó-és burgonyapürével – M	7.700,-	25,7
21.	Vadas marhapofa zelleres zsemletallérral és bébirépával – M	4.800,-	16

M = Magyar **V = vegetáriánus** **Cs = csípős**

+ 12 % felszolgálati díj

*: Euróban megadott áraink csak tájékoztató jellegűek,
számlázás minden esetben a napi középárfolyam szerint történik.

HUF EUR*

☒ Vegetáriánus főételek ☒

22.	Paradicsomos tollhegy tészta aszalt paradicsommal, parmezán forgáccsal szórva – V	3.400,-	11,3
23.	Rozmaringos kukoricabundában grillezett gomolyasajt friss zöldsalátákkal és balzsamecetes paprikakrémmel – V	3.700,-	12,3

☒ Saláták, savanyúságok ☒

24.	Házi készítésű saláták – V (<i>Fokbagymás uborkasaláta, tökmagolajos paradicsomsaláta, sárgarépas káposztasaláta</i>)	900,-	3
25.	Hordós savanyúság választék a piaci kínálatból (<i>választékról érdeklődjön a felszolgálótól</i>) – V	900,-	3

☒ Desszertek ☒

26.	Csokoládés-marcipános rétes forró meggyraguval – M	1.900,-	6,3
27.	Eszterházy tortaszelet karamellás csokoládé ropogóssal – M	1.900,-	6,3
28.	Csokoládéfűjt vörösboros málnaöntettel	2.100,-	7
29.	Tökmagos sajttorta vaníliafagylalttal	2.200,-	7,3
30.	Erdei gyümölcsös fagylalt válogatás ibolyás tejszínhabbal	2.800,-	9,3

Meszleny Gábor – *üzletvezető*

Izsák Zoltán – *konyhafőnök*

M = Magyar V = vegetáriánus Cs = csípős

+ 12 % felszolgálati díj

*: Euróban megadott áraink csak tájékoztató jellegűek,
számlázás minden esetben a napi középárfolyam szerint történik.

▣ Javasolt menü a chef ajánlatával ▣

Kárpátia menü I.

Gulyásleves köményes-fokhagymás kiflivel– *csészében* – **M**
Kacsa válogatás: rozé melle, sült combja káposztás rétesel,
pálinkás aszalt szilva raguval – **M**
Eszterházy tortaszelet karamellás csokoládé ropogóssal – **M**

A menü ára **9.900,- Ft (~33 EUR)**

Borjavaslat

Szekszárdi Kadarka 2015 - Vida Családi Birtok - 0,1 l
Egri Pinot Noir 2012 - Kovács Nimród - 0,1 l
Tokaji Aszú 4 puttonyos 2013 – Evinor Pincészet- 0,1 l
A fenti borajánlat ára összesen: 3.500 Ft (~ 11,7 EUR)

Kárpátia menü II.

Aszúban pácolt hideg libamáj mazsolás piskóta ágyon,
mézes-kakukkfüves öntettel – **M**
Marhahúsleves vele főtt zöldségekkel és friss petrezselyemmel
– *csészében* – **M**
Bélszín steak Budapest módra zöldborsó-és burgonyapürével – **M**
Csokoládés-marcipános rétes forró meggyraguval – **M**

A menü ára **14.900,- Ft (~49,6 EUR)**

Borjavaslat

Szekszárdi Királylány 2015 - Vesztergombi Pince - 0,1 l
Villányi Cabernet Franc 2012 - Chateau Teleki - 0,1 l
Tokaji Primus Cuvée 2006 - Kárpátia Selection - 0,1 l
A fenti borajánlat ára összesen: 3.500 Ft (~ 11,7 EUR)

M = Magyar **V = vegetáriánus** **Cs = csípős**

+ 12 % felszolgálati díj

*: Euróban megadott áraink csak tájékoztató jellegűek,
számlázás minden esetben a napi középárfolyam szerint történik.