

前菜
KEZDŐ FOGÁSOK

マンガリツァ豚のハム
パプリカとトマトのサラダ、ガーリックコンポート、洋わさび付き
Mangalica sonka paprika-paradicsom salátával, fokhagymakompóttal, friss tormával
2600 HUF

フォアグラのパフェ
ニワトコと梨のミニガーデンサラダ、ラズベリーのビネグレットソースと青胡桃クリームがけ
Libamájparfait bodzás-körtés kiskerti salátával, málna vinegrettel, zölddiókrémmel
2900 HUF

ミュージアムの味見
サーロインのカルパッチョ、マンガリツァ豚のハム、フォアグラのパフェ
Múzeum ízelítő:
bélszín carpaccio lágysajttal, mangalica sonka, libamájparfait
3900 HUF

季節のミックスサラダ もしくはハンガリー風ミックスサラダ
Idény kevert salátatál vagy magyaros vegyes saláta
1100 HUF

フォアグラのグリル とバルサミコ風味セロリのガレット
トカイワインのクリームソースがけ
Grillezett libamáj balzsamos zeller galetten aszúkrémmel
2800 HUF

ポルチーニ茸のニンニク炒め
Fokhagymás pirított vargánya
2400 HUF

羊のカッテージチーズの燻製 グリーンオイルのミニガーデンサラダ付き
Füstölt juhgomolya zöldolajos kiskerti salátával
2100 HUF

スープ
LEVESEK

季節の果物で作った冷製フルーツスープ
Hideg gyümölcsleves a szezon gyümölcseiből
900 HUF

ウーイハーズ地方のホロホロチョウのスープ
Újházi gyöngytyúklevés csészében
1100 HUF

伝統のグヤーシュスープ ミニパスタ入り
Hagyományos gulyásleves csipetkével
1300 HUF

ナマズと鯉のスープ ミニパスタ入り
Hallé harcsából és pontyból gyufatésztával
1300 HUF

魚料理
HALAK

ザンダーのグリル
ほうれん草とレモンバーム風味のリースリングソース、カロッタ、香草風味のポテト添え
Bőrén sült fogas filé angol parajjal, citromfüves rizlingmártással, karottával
és füves burgonyával
3900 HUF

マスのバター焼き パセリ和えのポテト添え
Vajban sült pisztráng petrezselymes burgonyával
3400 HUF

生姜風味のサーモンのパスタ
シュガーペッパーとサフランのソースがけ
Gyömbéres lazac laskával, cukorborsóval, sáfránymártásban
3800 HUF

ナマズのステーキ野菜入りクレープとガーリックソースがけ
Harcsa steak káposztás-zöldséges palacsintával és baconos sült fokhagymamártással
3700 HUF

ガーリック風味の海老グリル
シトラスオイル風味のミックスサラダ添え
Fokhagymás királyrákfarak citrusos-olivás kevert salátával
5400 HUF

当店の契約農家により
伝統方法で、放牧された鳥類を使用した逸品

**ÉTTERMŰNK SZÁMÁRA,
HAGYOMÁNYOS TARTÁSSAL,
SZABADON NEVELT BAROMFIBÓL**

香草風味の衣で揚げたタニヤシ地方の若雌鶏
ポテトのブルーチーズ和えと野菜炒め付き

*Tanyasi jércemell fűszeres morzsában süítve, kéksajtos burgonyával,
pirított zöldségekkel*

2900 HUF

ホロホロチョウのパプリカジャムがけ
ブルーチーズ風味のほうれん草と押し麦のリゾット添え

Gyöngytyúkmell paprikalekvárral és kecskesajtos parajos gerslirizottóval

3400 HUF

ヒヨコのシチュー カッテージチーズのパスタ付き

Csibepörkölt túrós csuszával

2900 HUF

鴨の胸肉 レア焼き
アマレーナチェリーとくるみのバーミセリ添え

Kacsamell roséra süítve amarena meggyel, diós-darázs metélttel

3800 HUF

ガチョウのレッグ
温キャベツサラダとオニオンポテト添え

Libacomb meleg káposztasalátával és hagymás tört burgonyával

3600 HUF

お気軽、当店のおすすめ
KÖNNYŰ ÉTELAJÁNLATAINK

シェフサラダ: ミックスサラダ シトラスオイルがけ、サワーミルクドレッシング、ヒヨコの胸肉、ハム、手作りチーズ入り

Chef saláta: kevert saláta citrusos-olivás öntettel, aludttej dresszingsel, csibemellel, sonkával, kézműves sajttal
3200 HUF

フィッシュアンドチップス: ワイン風味の衣で揚げた魚のフィレとフレンチフライ、ピリ辛酢風味のたまねぎ付き

Fish and chips: Halfilé könnyű bortésztában sütvve, sült burgonyával és pikáns ecetes hagymával
2900 HUF

伝統料理
TRADICIONÁLIS ÉTELEINK

仔牛のパプリカ煮込み タニヤシ地方のパスタ付き
Borjúpaprikás tanyasi galuskával
3200 HUF

マンガリツァ豚チョップのフライ マッシュポテト添え
Rántott mangalicakaraj burgonyapürével
3800 HUF

スペアリブのグリル フレンチフライ付き
Grillezett omlós tarja sült burgonyával
3400 HUF

子羊のリブの香草フライ 焼きパプリカのサラダ添え
Fűszerkéregben sült bárányborda sült paprikasalátával
5900 HUF

フォアグラ
ハンガリー風ポテト 又は 焼きフルーツ添え
Hízott libamáj magyaros burgonyával vagy vele sült gyümölcsökkel
5400 HUF

仔牛のステーキ フォアグラ、ディルとパプリカのソース、
シュガーペッパーと平パスタ添え

*Borjú steak libamájjal, gombával, kapros-paprikás mártással,
cukorborsóval és szélesmetélttel*

4800 HUF

ビーフステーキ ハンガリー風、又はきのこネギのソース
グリル野菜添え

*Beefsteak magyarosan vagy erdei gombás és pórémártással
grillezett zöldségekkel*

5200 HUF

サーロイン オリーブのミックスサラダとベイクドポテト付き

Bélszínnyárs olivás kevert salátával és héjában sült burgonyával

3900 HUF

デザート・チーズ
DESSZERTEK, SAJTOK

シヨムローイガルシュカ

Somlói galuska

900 HUF

季節のフルーツを使ったハンガリー風パイ

カスタードソースとアイスクリーム添え

Rétes a szezon gyümölcséből sodóval és fagylalttal

1100 HUF

パラチンタ(クレープ)のフルーツとカッテージチーズ包み

バニラホイップ添え

Gyümölcsös túrós palacsinta vaníliahabbal

1100 HUF

デザートトリオ:

シヨムローイガルシュカ、パイ、パラチンタ

Desszert trió:

somlói galuska, rétes, palacsinta

1300 HUF

エクストラアイスクリーム

Extra fagylalt

1200 HUF

ハチミツ焼きフルーツのシトラスアイスとバニラアイス添え

Borsos selyemfűmézben sült gyümölcsök, citrus- és vaníliafagylalttal

1600 HUF

ブック地方のチーズ盛り合わせ ぶどう、りんご、くるみ添え

Bükki sajtfalatok, szőlővel, almával, dióval

2300 HUF

+12%のサービス料を頂戴致します。
+ 12% *felszolgálati díjat számítunk fel.*

アレルギーに関する情報などは、直接ウェイターまでお尋ねください。

Az allergénekre vonatkozó információt közvetlenül a személyzettől szerezheti be.

相互汚染の可能性を完全には回避できませんので、悪しからずご了承くださいませ。

A keresztzennyezés lehetősége nem kizárható.