

N28

WINE AND
KITCHEN

MENU

ELŐÉTELEK / STARTERS

GARNÉLA ROPOGÓS, AVOKÁDÓ	4.950
CRISPY SHRIMPS, AVOCADO	
LIBAMÁJ BRULÉE, ALMA, KALÁCS	6.950
GOOSE LIVER BRULÉE, APPLE, MILKLOAF	
BIVALYTATÁR, ANCHOVIES VAJ, MEDVEHAGYMA	6.850
BUFFALO TARTARE, ANCHOVIES BUTTER, WILD GARLIC	
SPÁRGA, HOLLANDI MÁRTÁS, MANGALICA SONKA	6.450
ASPARAGUS WITH SAUCE HOLLANDAISE AND MANGALITZA HAM	
VELŐSCSONT, PARMEZÁN, SALÁTA	6.650
BONE MARROW, GREEN SALAD, PARMESAN	

LEVESEK / SOUPS

MARHAPOFA GULYÁS, MANGALICA KOLBÁSZ	4.750
BEEF CHEEK "GOULASH", MANGALICA SAUSAGE	
SPÁRGA KRÉMLEVES, FÜSTÖLT FÜRJ TOJÁS	2.950
ASPARAGUS CREAM SOUP, SMOKED QUAIL EGG	

DESSZERTEK / DESSERTS

"RÁKÓCZI TÚRÓS", HOMOKTÖVIS	3.550
"RÁKÓCZI COTTAGE CHEESECAKE", SEABUCKTHORN	
MÁKOS CRÈME CARAMEL, ÁFONYA	3.550
POPPY-SEED CRÈME CARAMEL, BLUEBERRIES	
KÁVÉS CSOKOLÁDÉ MOUSSE	3.550
CHOCOLATE MOUSSE, COFFEE	
SAJTTÁL	4.950
CHEESE SELECTION	
ŐRSÉGI SAJTTÁL	5.750
CHEESE SELECTION FROM THE 'ŐRSÉG' REGION	

N28

WINE AND
KITCHEN

MENU

FŐÉTELEK/ MAIN COURSES

<u>BORJÚ CORDON BLEU, ZÖLDSALÁTA, BURGONYAPÜRÉ</u>	8.850
VEAL "CORDON BLEU", MASHED POTATOES, SALAD	
<u>SZARVAS GERINC, ZÖLDSPÁRGÁS RIZOTTO, MANGOLD</u>	9.950
VENISON LOIN, GREEN ASPARAGUS RISOTTO, RAINBOW CHARD	
<u>ATLANTI TÓKEHAL, TÖKFŐZELÉK, BURGONYA, ÉDESKÖMÉNY</u>	8.950
ATLANTIC COD FISH, SQUASH PUREE, POTATOES, FENNEL	
<u>MANGALICA SZŰZ, GERSLI, GOMBA, FODROS KEL</u>	9.350
MANGALITZA PORK TENDERLOIN, PEARL BARLEY, MUSHROOMS, KALE	
<u>LIBAMELL, CÉKLA, KÁPOSZTÁS LASAGNE, ZELLERKRÉM</u>	8.250
GOOSE BREAST, BEETROOTS, CABBAGELASAGNE, CELERIAC CREAM	
<u>BÁRÁNYFARTÓ, POLENTA, GOMBA, FEKETEGYÖKÉR, PAK CHOY</u>	9.350
LAMB RUMO, POLENTA, MUSCHROOM, BLACK ROOT, PAK CHOY	

STEAK

<u>PÁSZTÓI ANGUS RIB-EYE DRY AGE</u> ,	14.650
PÁSZTÓI ANGUS RIB-EYE DRY-AGE	
KENYÉRKOSÁR	1.250
HOME-MADE FRESH BREAD	
HÁZI SAVANYÚSÁG	1.290
HOME-MADE FERMENTED VEGETABLES	