

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, SCONE	
JOGHURTOS SZÜRKEMARHA BÉLSZÍNTATÁR, ANCHOVIES VAJ, MEDVEHAGYMA	6.650
YOGHURT GREY-BEEF TENDERLOIN TARTARE, ANCHOVIES BUTTER, WILD GARLIC	
VELŐSCSONT, SALÁTA	6.350
BONE MARROW, GREEN SALAD	
MARINÁLT TONHAL, MANGÓ	6.850
MARINATED TUNA, MANGO	

LEVESEK/ SOUPS

MARHAPOFA GULYÁS, MANGALICA KOLBÁSZ	4.750
BEEF CHEEK GULYÁS, MANGALICA SAUSAGE	
MEDVEHAGYMÁS ZELLERKRÉMLEVES, FÜSTÖLT FÜRJ TOJÁS	2.950
CELERY CREAM SOUP WITH WILD GARLIC, 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	
SAJT TÁL	4.950
CHEESE SELECTION	

N28

WINE AND
KITCHEN

MENU

FŐÉTELEK/ MAIN COURSES

BORJÚ CORDON BLEU, ZÖLDSALÁTA, BURGONYA PÜRÉ	8.450
VEAL "CORDON BLEU", MASHED POTATOES, SALAD	
SZARVAS GERINC, GOMBÁS RISOTTO, MANGOLD	9.950
VENISON LOIN, MUSHROOM RISOTTO, MANGOLD	
ATLANTI TŐKEHAL, SÜTŐTÖK, TÖKMAGOS TORTELLINI, KECSKESAJT	8.950
ATLANTIC COD FISH, PUMPKIN, PISTACHIO, GOAT CHESSE	
MANGALICA SZŰZ, ZÖLDBORSÓ FŐZELÉK, GOMBA	9.350
MANGALICA PORK SIRLOIN, GREEN PEAS, MUSHROOMS	
LIBAMELL, CÉKLA, KÁPOSZTÁS RÉTES	7.950
GOOSE BREAST, BEETROOTS, CABBAGE STRUDEL	
VÖRÖSBOROS MARHA OSSO-BUCCO, LILABURGONYA, RÉPÁK	8.550
BEEF OSSO-BUCCO, LILAC POTATOES, CARROTS	

STEAK

PÁSZTÓI ANGUS RIB-EYE DRY AGE	14.650
PÁSZTÓI ANGUS DRY AGE RIB-EYE	
KENYÉRKOSÁR	1.250
HOME-MADE FRESH BREAD	
HÁZI SAVANYÚSÁG	1.290
HOME-MADE FERMENTED VEGETABLES	