



## CREATE YOUR OWN MENU\*

1 STARTER  
1 MAIN COURSE  
1 DESSERT or 1 PATISSERIE ITEM  
17 500

\*OF YOUR CHOICE OF THE SELECTION MARKED IN RED.



## APPETIZER

### FINE DE CLAIRE MARKET OYSTER

Mignonette, Lemon  
3 500 / pc

### SEABASS TARTARE

Cucumber, Orange, Herbs  
7 100

### TIGER PRAWNS

White Wine, Parsley Buttersauce  
6 500

### CALAMARI À LA PROVENÇALE

Tomato, Olives, Parsley  
6 100

### FRENCH OSCIETRA CAVIAR 30G

Traditional Condiments  
59 000

### FRENCH BEAN SALAD

Mint Pesto, Mushroom, Straciatella, Almond  
4 100

### LETTUCE SALAD

Olive Oil, Lemon Dressing, Cherry Tomato  
3 900

### GOAT CHEESE SALAD

Baguette, Oak Lettuce, Walnut, Honey  
4 500

### ESCARGOTS DE BOURGOGNE

Burgundy Snails, Parsley & Garlic Butter  
5 900

### MELON & MANGALICA HAM

Basil, Arugula  
6 200

## SOUP

### CHILLED GREEN PEA SOUP

Cream, Snowpea  
4 200

### FRENCH ONION SOUP

Gruyère Cheese  
5 800

### LOBSTER BISQUE

Cayenne Pepper  
9 900

THE ENTIRE MENU IS SEASONALLY CHANGED AND IS MADE UP OF INGREDIENTS THAT HARMONISE WITH THE SEASON. OUR EGGS ARE FREE RANGE AND OUR MEAT, FISH, POULTRY, COFFEE AND TEA SELECTION ARE SUSTAINABLY SOURCED.

VEGETARIAN VEGAN GLUTEN SHELLFISH DAIRY NUTS

## MAIN

### TOMATO FARCIE

Stuffed Tomato, Tomato Sauce, Herbs  
6 500

### NIÇOISE SALAD

Seared Tuna, French Bean, Quail Egg,  
Potato, Olive, Artichoke, Caper  
9 900

### BOUILLABAISSE

Tomato, Saffron, Rock Fishes  
9 900

### SCOTTISH SALMON

Zucchini, Summer Squash, Dill  
13 900

### DOVER SOLE À LA MEUNIÈRE

Mashed Potato,  
Beurre Meunière  
28 500

### SKIN ROASTED SEABASS

Ratatouille  
13 900

### DUCK BREAST

Green Peas à la Française  
12 900

### POULET FRITES

Thyme, Home-Made French Fries  
For 2, Limited Quantities Available  
21 900

### WIENER SCHNITZEL

Sucrine Salad, French Vinaigrette  
12 900

### LAMB NAVARIN

Lamb Ragout, Tomato, Baby Potato  
14 500

### TOURNEDOS AU POIVRE

Beef Tenderloin,  
French Bean, Green Pepper Sauce  
19 900

### STEAK FRITES

USDA Prime Sirloin,  
Béarnaise, Home-Made French Fries  
19 900

### TARTARE DE BOEUF

French Fries  
Prepared at your table  
15 900

## SIDE DISH

### BABY POTATO

2 900

### SUCRINE SALAD

2 900

### GRILLED VEGETABLES

2 900

### RATATOUILLE

2 900

### MASHED POTATO

2 900

### SPINACH & MUSHROOM

3 500

### HOME-MADE FRENCH FRIES

3 500

## TASTE TRADITIONAL

### TOKAJI ASZÚ MARINATED FOIE GRAS

Rhubarb Compote, Brioche  
9 900

### CHICKEN PAPRIKA

Hungarian Curd Cheese Pasta, Crackling  
7 500

### SOMLÓI SPONGE CAKE

Vanilla, Chocolate, Walnut  
3 900

### TRADITIONAL GOULASH SOUP

Noodles  
5 800

### TRADITIONAL HUNGARIAN LECSÓ

Sausage  
Add Pan Seared Foie Gras + 5 500  
5 900

### ESZTERHÁZY CAKE

Walnut Dacquoise, Walnut Butter Cream  
3 700



## ÁLLÍTSA ÖSSZE SAJÁT MENÜJÉT\*

1 ELŐÉTEL

1 FŐÉTEL

1 DESSZERT vagy 1 PÂTISSERIE SÜTEMÉNY

17 500

\*AZ ÖN VÁLASZTÁSA ALAPJÁN A PIROSSAL JELÖLT ÉTELEK KÖZÜL.



## ELŐÉTEL

### FINE DE CLAIRE OSZTRIGA

Mignonette, Citrom

3 500 / db

### TENGERI SÜGÉR TATÁR

Uborka, Narancs, Zöldfűszerek

7 100

### TIGRIS GARNÉLA

Fehérbor, Petrezselymes Vajmártás

6 500

### TINTAHAL PROVENCE-I MÓDRA

Paradicsom, Olajbogyó, Petrezselyem

6 100

### FRANCIA OSETRA KAVIÁR 30 G

Klasszikus Kiegészítőkkel

59 000

### CERUZABAB SALÁTA

Gomba, Straciatella, Menta Pesto, Mandula

4 100

### SZÍVSALÁTA

Olívaolaj, Citrom Dresszing, Koktélpáradicsom

3 900

### KECSKESAJT SALÁTA

Baguette, Tölgysaláta, Dió, Méz

4 500

### BURGUNDI CSIGA

Fokhagymás, Petrezselymes Fűszervaj

5 900

### SÁRGADINNYE & MANGALICA SONKA

Bazsalikom, Rukkola

6 200

## LEVES

### HIDEG ZÖLDBORSÓKRÉMLEVES

Tejszín, Cukorborsó

4 200

### FRANCIA HAGYMALEVES

Gruyère Sajt

5 800

### HOMÁR LEVES

Cayenne Bors

9 900

A TELJES MENÜT SZEZONÁLISAN VÁLTOZÓ, AZ ADOTT ÉVSZAKKAL HARMONIZÁLÓ ALAPANYAGOKBÓL ÁLLÍTJUK ÖSSZE. TOJÁSOK SZABAD TARTÁSBÓL SZÁRMAZNAK. HÚS, HAL, BAROMFI VALAMINT A KÁVÉ ÉS TEA VÁLASZTÉKUNK FENNTARTHATÓ FORRÁSBÓL SZÁRMAZIK.

VEGETÁRIÁNUS VEGÁN GLUTÉN KAGYLÓ TEJTERMÉK DIÓFÉLÉK

## FŐÉTEL

### TÖLTÖTT PARADICSOM

Paradicsommártás, Zöldfűszerek

6 500

### NIZZAI SALÁTA

Vörös Tonhal, Ceruzabab, Fürjtojás, Burgonya, Olajbogyó, Articsóka, Kapri

9 900

### FRANCIA HALLEVES

Paradicsom, Sáfrány, Sziklahalak

9 900

### SKÓT LAZAC

Cukkini, Vajtök, Kapor

13 900

### DOVERI NYELVHAL MEUNIÈRE MÓDRA

Barna Vaj, Burgonyapüré

28 500

### BŐRÉN SÜLT TENGERI SÜGÉR

Ratatouille

13 900

### KACSAMELL

Francia Zöldborsó

12 900

### GRILLEZETT CSIRKE

Kakukkfű, Házi Hasábburgonya  
2 Fő Részére, Limitált Mennyiségben Elérhető

21 900

### BÉCSI SZELET

Szívsaláta, Francia Vinaigrette

12 900

### BÁRÁNY NAVARIN

Paradicsomos Báránragu, Parászburgonya

14 500

### BÉLSZÍN BORSMÁRTÁSBAN

Ceruzabab, Savanyított Salottahagyma

19 900

### STEAK FRITES

USDA Prime Hátszín,

Béarni Mártás, Házi Hasábburgonya

19 900

### MARHA TATÁR

Házi Hasábburgonya

Az Ön asztalánál elkészítve

15 900

## KÖRET

### PARÁZSBURGONYA

2 900

### SZÍVSALÁTA

2 900

### GRILLEZETT ZÖLDSÉGEK

2 900

### RATATOUILLE

2 900

### BURGONYAPÜRÉ

2 900

### SPENÓT & GOMBA

3 500

### HÁZI HASÁBBURGONYA

3 500

## HELYI ÍZEK

### TOKAJI ASZÚVAL MARINÁLT KACSAMÁJ TERRINE

Rebarbara Kompót, Briós

9 900

### CSIRKEPAPRIKÁS

Túrós csusza, Tejföl, Tepertő

7 500

### SOMLÓI GALUSKA

Vanília, Csokoládé, Dió

3 900

### HAGYOMÁNYOS GULYÁSLEVES

Csipekta

5 800

### HAGYOMÁNYOS LECSÓ

Kolbász

Serpenyőben sült kacsamájjal + 5 500

5 900

### ESZTERHÁZY TORTA

Diós Piskóta, Diós Vajkrém

3 700