



# STARTER

## FICAT DE GÂSCĂ

Ficat de gâscă servit cu măr caramelizat și gem de ceapă  
Libamáj karamellizált almával és hagyma lekvárral tálalva

**160 GR/100 GR/ 50 GR - 85 LEI**





## FEL PRINCIPAL

### PAPRICAȘ DE PUI

Pulpe de pui cu smântână, ceapă, usturoi, boia și găluște  
Csirkecomb tejföllel, hagymával, fokhagymával,  
paprikával és nokedlivel tálalva

350 GR - 54 LEI

### MUȘCHI DE VITĂ A LA BUDAPESTA

Mușchi de vită cu ficat de gâscă, ciuperci, piure de cartofi  
și sos savory

Marhabélszín libamájjal, gombával, burgonyapürével  
és savoury szósszal tálalva

180 GR/ 80 GR/ 200 GR/ 50 ML - 138 LEI

### GULYAS DE VITĂ CU GĂLUȘTE

Tocăniță cu pulpă de vită, roșii, ceapă, ardei gras,  
cartofi, chimen, ardei iute, vin roșu și găluște

Gulyás marhacombbal, paradicsommal, hagymával, paprikával,  
burgonyával, köménnyel, chili paprikával, vörösborral és galuskával

200 GR/ 200 GR - 48 LEI





## **FEL PRINCIPAL**

### **CEAFĂ ȚIGĂNEASCĂ**

**Ceafă de porc servită cu slănină afumată  
și cartofi copti cu boia și ceapă  
Sertéstarja füstölt szalonnával,  
paprikás sült burgonyával és hagymával tálalva  
200 GR/200 GR/ 80 GR - 57 LEI**

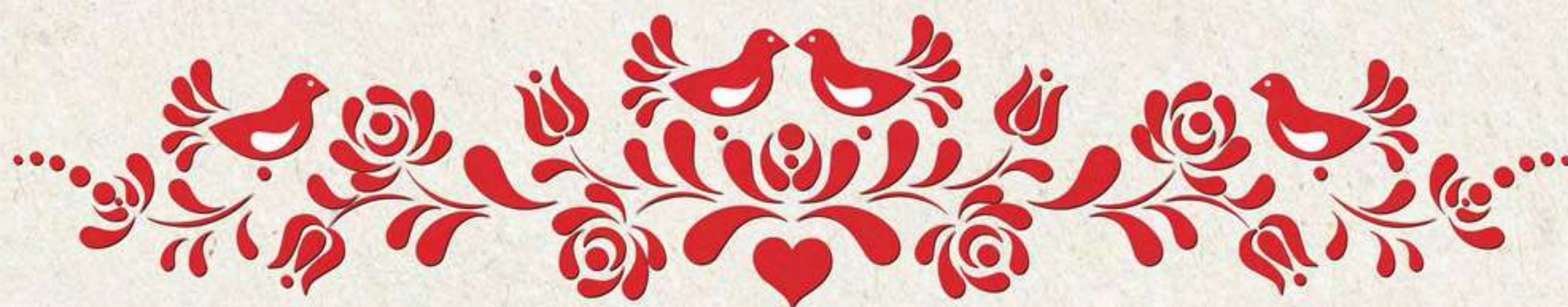
### **COTLET DE PORC ÎN STIL BAKONYI**

**Cotlet de porc servit cu tocăniță de ciuperci și roșii,  
alături de slănină afumată și piure de cartofi  
Sertéskaraj gomba- és paradicsompörkölttel,  
füstölt szalonnával és burgonyapürével tálalva  
180 GR/180 GR/ 100 GR - 54 LEI**

### **PIEPT DE PUI CU SOS DE BOIA ȘI MIERE**

**Piept de pui sous vide servit cu cartofi, ardei, vinete  
și zucchini sauté, alături de sos de boia afumată și miere  
Szuvidált csirkemell burgonyával, paprikával, padlizsánnal és  
párolt cukkinivel, füstölt paprikaszósszal és mézzel tálalva  
200 GR/180 GR/ 60 GR - 57 LEI**





# DESSERT

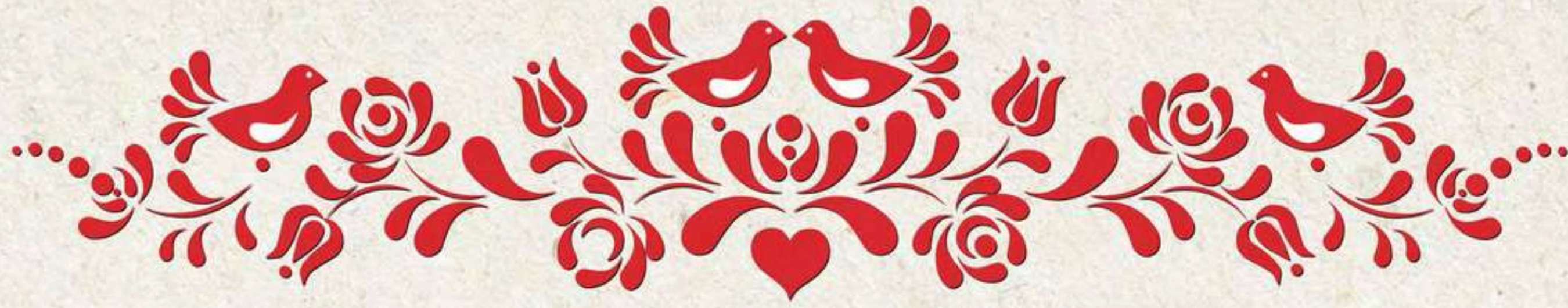
## SOMLOI

**Rețetă autentică făcută din trei tipuri de pandișpan pufos, însiropat cu rom servit cu nuci, stafide, cremă de vanilie, frișcă și sos de ciocolată**

**Saját recept után készített három fajta piskóta keverék, rumba áztatva, diófélékkel, mazsolával, vaníliakrémmel, tejszínhabbal és csokoládé krémmel tálalva**

**180 GR/ 20 GR - 28 LEI**





# PIGĂȚURI PENTRU POFTĂ

## DISTILERIA SZICSEK

Prune/ Caise/ Gutui/ Visine/ Irsai Olivér/ Birsai  
Szilva/ Barack/ Birs/ Cigánymeggy/ Irsai Olivér/ Birsai  
4 CL - 25 LEI

## VIN ROȘU 12,5%

Nyakas - Pinot noir  
STICLĂ 0,75L/ ÜVEG 0,75L - 109 LEI  
PAHAR 0,15L/ POHÁR 0,15L - 22 LEI

## VIN ROSÉ 13%

Nyakas - Pinot noir/ Merlot/ Cadarcă  
STICLĂ 0,75L/ ÜVEG 0,75L - 99 LEI  
PAHAR 0,15L/ POHÁR 0,15L - 20 LEI

## VIN ALB 11,5%

Nyakas - Irsai Olivér  
STICLĂ 0,75L/ ÜVEG 0,75L - 99 LEI  
PAHAR 0,15L/ POHÁR 0,15L - 20 LEI