



ELŐÉTELEK, LEVESEK

1.	FÜSTÖLT GOMOLYA Rostlapon sütvé, friss saláta, füstölt fűrtojás	3390
2.	FÁCÁN HÚSLEVES Házi csigatészta, füstölt fűrtojás	3290
3.	ŐZRAGULEVES Tejszín, tárkony, hagymás burgonyagombóc	3190
4.	MARHAGULYÁS LEVES Zöldség, házi fűszeres reszelt tészta	2900
5.	NAPI KRÉMLEVES Szezonális zöldségből, pirított	2600

SALÁTÁK

6.	KAPROS, TEJFELES UBORKASALÁTA	1850
7.	KÁPOSZTASALÁTA	1850
8.	FRISS KEVERT SALÁTA Vinaigrette, rucola, madársaláta, koktélpáradicsom, sárgarépa	2090

DESSZERTEK, SAJTOK

9.	SAJTTORTA Citrusok, birsalma krém	2350
10.	GESZTENYE KRÉM Fahéjas piskóta, tejszínhab, étcsokoládé forgács	2350
11.	FAGYLALT KEHELY Csokoládé, vanília, gyümölcs	2420
12.	ERDEI GYÜMÖLCSŐS SZELET Paleo, glutén és laktóz mentes	3190

FŐÉTELEK

13.	AKONYHAFŐNÖK KEDVENCEI 2 FŐS TÁLON FELSZOLGÁLVA Konfitált kacsacomb, sült sertésoldalas, pankó morzsába forgatott csirkemell filé, roston sült zöldségek, burgonyaszirmok, snidlinges majonéz, mézes-füstös mártás		17190
14.	MÁTYÁS KIRÁLY	2 FŐRE	21900
15.	KEDVENC SÜLTJEI TÁLON	3 FŐRE	32600
16.	FELSZOLGÁLVA Libamáj, libacomb, sertéscsülök, csirkemell, gomolya, tócsni, almás-vörösboros káposzta, mustármártás, birsalmapüré	4 FŐRE	43500
17.	EGÉSZBEN SÜLT PISZTRÁNG Fehérborban, zöld-fűszerekkel pácolva, spenótos burgonyapüré		7850
18.	LIBAMÁJ Burgonyalángos, vajban párolt körte, birsalmapüré		11190
19.	LIBACOMB Bazsalikommal, fokhagymával fűszerezve, almás-vörösboros káposzta, tócsni		9090
20.	BIVALYHÁTSZÍN Vargányás bulgur, zellerkrém		9090
21.	MARHABÉLSZÍN Borskéregben sültve, fokhagymás fűszervaj, tócsni, sörmártás		11990
22.	SZARVASGERINC Rózsaszínre sültve, kávésmártás, mézes káposztapüré, burgonyalángos		9390
23.	VADDISZNÓ RAGU Erdei gombával készítve, szalvétagombóc		7850
24.	SERTÉSCSÜLÖK Hagymás sült parászburgonya, mustár- és tormamártás		6850
25.	CSIRKEMELL Zöldfűszeres burgonyapüré		7190
26.	VAJAS LEPÉNY Négyféle sajttal, ruccolával töltve, friss saláta		6690
27.	LAZACFILÉ Édesburgonyapüré, kapros hollandi mártás, fermentált cékla		9490
28.	ZÖLDSÉGES KÖLES (VEGÁN) Cukkini pogácsa, pirított karfiol, pak-choi, rukkolás velute		6490
29.	PÓRÉHAGYMÁS RIZOTTÓ (VEGÁN) Zöldséghasáb, rozsmaringos pirított burgonya, zöldborsó és karotta krém		6490

Az ételinkben található allergénekről érdeklődjön kollégáinknál



STARTERS, SOUPS

1.	SMOKED CHEESE Prepared on the grill, fresh salad, smoked quail egg	3390
2.	PHEASANT BROTH Home made pasta, smoked quail egg	3290
3.	VENISON RAGOUT SOUP Cream, tarragon, dumplings with onion	3190
4.	BEEF GOULASH SOUP Vegetables, grated pasta with spices	2900
5.	CREAM SOUP OF THE DAY Made of seasonal vegetables, toast bread	2600

SALADS

6.	CUCUMBER SALAD WITH DILL AND SOUR-CREAM	1850
7.	CABBAGE SALAD	1850
8.	FRESH SALAD Vinaigrette, rucola, lamb«s lettuce, cherry tomatoes, carrots	2090

DESSERTS

9.	CHEESE CAKE Citruses, quince cream	2350
10.	CHESTNUT CREAM Sponge cake with cinnamon, whipped cream, dark chocolate chips	2350
11.	ICE CREAM BOWL Chocolate, vanilla and fruit flavours	2420
12.	FOREST FRUIT BAR Paleo, gluten and lactose free	3190

MAIN COURSES

13.	FAVOURITES OF THE CHEF SERVED ON PLATTER FOR 2 Duck leg confit, baked pork ribs, chicken breast fillets in panko bread crumbs, grilled vegetables, potato chips, mayonnaise with chives, smoked sauce with honey	17190
14.	FAVOURITES OF KING MATTHIAS FOR 2	21900
15.	SERVED ON PLATTER FOR 3	32600
16.	Goose liver, goose leg, knuckle of pork, chicken breast, smoked cheese, fried potato patties, cabbage with red wine and apples, mustard sauce, mashed quince	43500
17.	WHOLE BAKED TROUT Marinated in white wine and herbs, mashed potatoes with spinach	7850
18.	GOOSE LIVER Fried dough of potatoes, pears braised in butter, mashed quince	11190
19.	GOOSE LEG Seasoned with basil and garlic, cabbage with red wine and apples, fried grated potato patties	9090
20.	BISON RUMPSTEAK Bulgur with porcini, celery cream	9090
21.	BEEF TENDERLOIN Grilled in pepper crust, garlic butter, fried grated potato patties, beer sauce	11990
22.	DEER SIRLOIN Grilled medium-rare, coffee sauce, mashed cabbage with honey, fried dough of potatoes	9390
23.	WILD BOAR RAGOUT Cooked with forest mushrooms, napkin dumplings	7850
24.	KNUCKLE OF PORK New potatoes fried with onions, mustard sauce, horseradish sauce	6850
25.	CHICKEN BREAST Mashed potatoes with herbs	7190
26.	FLATBREAD Filled with four types of cheese and rucola, fresh salad	6690
27.	SALMON FILLET Mashed sweet potatoes, dill hollandaise sauce, fermented beetroot	9490
28.	VEGETABLE MILLET Zucchini scones, roasted cauliflower, pak-choi, rucola velute	6490
29.	LEEK RISOTTO Vegetable hash browns, rosemary roasted potatoes, green peas and carrot cream	6490

For allergens found in our food please ask the service staff