



ÉTLAP/MENU

ELŐÉTELEINK / STARTERS

Tokaji borban pácolt libamájpástétom málnaecetes lilahagymalekvárral
és pirított fonott kaláccsal

Tokaj wine marinated goose liver pâté with raspberry vinegar flavoured red onion jam and toasted, braided milk-bread

2490 Ft

Füstölt lazactatár kapribogyóval, pirítóssal és balzsamos rukkolával
Smoked salmon Tartar served with caper, toast and balsamic vinegar flavoured rucola

Gluténmentes / Gluten free

2290 Ft

Kecskesajt diómorzsában szarvasgombás fügével és madársalátával

Goat cheese in walnut crumble with truffle scented fig and lamb's lettuce

Gluténmentes / Gluten free

1990 Ft

Erdélyi padlizsánkrém pitával és zöldségekkel
Transsylvanian eggplant cream with pita and vegetables

Gluténmentes / Gluten free

1790 Ft

Csirkés cézársaláta
Caesar salad with chicken

1990 Ft

Cézár saláta - Vegetáriánus

Caesar salad for vegetarian's

1790 Ft

Garnélás cézár saláta
Caesar salad with prawns

2490 Ft

LEVESEK / SOUP'S

Tyúkleves zöldségjulienne-nel, fásgaluskával és csigatésztával
Chicken soup with vegetable julienne, meat dumpling and home-made pasta

890 Ft

Zöldfűszeres-fehérboros erdei gombaleves
Green herbs and white wine flavoured forest mushroom soup
Glutén és laktózmentes / Gluten and lactose free

890 Ft

FŐÉTELEK / MAIN COURSES

Csirkemell gyömbéres sütőtökkel töltve fehérbormártással és grillezett zöldségekkel
Chicken breast stuffed with ginger seasoned squash, sided by white wine sauce and grilled vegetables
Gluténmentes / Gluten free

2490 Ft

Ropogós kacsacomb káposztás rétesrel és krumplipürével
Crispy duck leg with cabbage strudel and mashed potatoes

3290 Ft

Dijoni mustáros sertésszűzermék erdei gombás pappardellével
Dijon mustard flavoured pork loin medallions with forest mushroom pappardelle
Laktózmentes / Lactose free

2990 Ft

Rozmaringos báránycomb baconos ceruzababbal és konfitált parázskrumplival
Rosemary seasoned lamb leg accompanied by French bean with bacon and brand potato confit
Glutén és laktózmentes / Gluten and lactose free

3990 Ft

Grillezett pisztrángfilé balsamos zöldsalátával és snidlinges tormahabbal
Grilled trout fillet with balsamic green salad and chive seasoned horse-radish mousse
Gluténmentes / Gluten free

2990 Ft

Vadas marhapecsenye baconos szalvétagombóccal
Roast beef with creamy vegetable sauce and bacon flavoured bread roll dumpling
Gluténmentes / Gluten free

3490 Ft

Erdei gombás pappardelle
Forest mushroom pappardelle (vegetarian)
Laktózmentes / Lactose free

1990 Ft

Töltött burgonya snidlinges tejföllel, roppanós zöldsalátával
Stuffed potatoes with chive seasoned sour cream, with fresh salads (vegetarian)
Gluténmentes / Gluten free

1990 Ft

DESSZERTEK / DESSERTS

Somlói galuska

Sponge cake „Somló” style

1090 Ft

Variációk csokoládéra

Chocolate variations

1490 Ft

Panna cotta gyümölcsraguval

Panna cotta with seasonal fruits sauce (made with xylit)

Glutén és laktózmentes / Gluten and lactose free

890 Ft

Áraink tartalmazzák az Áfát.

Prices include the VAT.

Áraink 10% szervízdíjat tartalmaznak.

Prices include the 10% service fee.

Jazz Event Kft.

Üzletvezető: Kiss Roland
Konyhafőnök: Szabó Csaba