



## VADRÓZSA ÉTTEREM

### ELŐÉTELEK / STARTERS

Vadrózsa ízelítő (hideg libamáj, füstölt libamell, libamáj pástétom, libasajt, zsidó tojás) <i>Vadrózsa's special</i> (cold foie gras, smoked goose breast, foie gras pâté, „goose cheese”, Jewish eggs)	8.800 Ft
Grillezett kecskesajt kerti kevert salátával <i>Grilled goat cheese with mixed salad</i>	6.800 Ft
Kemencében sült velős csont fokhagymával, pirítóssal <i>Oven-baked marrow bone with garlic and toast</i>	6.800 Ft
Gambas Pil-Pil (fokhagymás garnéla édes és csipőspaprikával) <i>Gambas Pil-Pil (garlic shrimp with sweet and chili pepper)</i>	8.800 Ft
Haltepertő lilahagymával <i>Fish crackling with red onion</i>	5.800 Ft

### LEVESEK / SOUPS

Húsleves macesszombóccal és zöldségekkel <i>Consommé with Matzah ball and vegetables</i>	3.600 Ft
Palócleves friss kaporral és házi tejjöfellel <i>Traditional Hungarian Palóc soup with fresh dill and homemade sour cream</i>	3.600 Ft
Helyben készített házi kenyér <i>Homemade bread</i>	800 Ft / kosár

A feltüntetett árakra 12 % szervízdíjat számolunk fel.

Az árak ételek esetében 5%, italok esetében 27% Áfa-t tartalmaznak.

Amennyiben allergiája vagy érzékenysége van étellel vagy itallal szemben azt kérjük előre jelezze.

*All food and beverage are subject to a 12% service charge.*

*The VAT-5% for dishes and 27% for drinks-are included in the prices.*

*Should you have allergy or sensitivity to any food please ask the Manager about the components of the dishes.*





## VADRÓZSA ÉTTEREM

### FŐÉTELEK / MAIN COURSES

Tagliatelle egzotikus gombákkal, parmezán forgáccsal <i>Tagliatelle with specialty mushrooms and parmesan</i>	8.800 Ft
Grillezett citromos csirkemell kecskesajtos brokkolival és vadrizs-konfettivel <i>Grilled chicken breast with goat cheese broccoli and wild rice confetti</i>	7.800 Ft
Rózsaszín kacsamell kéksajttal sült körtével és édesburgonyával <i>Pink duck breast with baked blue cheese pears and sweet potatoes</i>	8.800 Ft
Borjúpaprikás tojásos galuskával <i>Hungarian veal stew with egg dumplings</i>	8.800 Ft
Bőrén sült fogas filé avokádós garnélával és grillezett zöldségekkel <i>Roasted pike perch fillet with avocado shrimp and grilled vegetables</i>	9.800 Ft
Ropogós libacomb sólettel és főtt tojással <i>Crispy goose leg with cholent and boiled egg</i>	9.800 Ft
Grillezett libamáj almával és habos burgonyapürével <i>Grilled foie gras with apples and mashed potatoes</i>	13.800 Ft
Ribeye steak (300g) cukkinivel, pirított burgonyával és vörösboros salottahagymával <i>Ribeye steak (300g) with zucchini, roasted potatoes and caramelized red wine shallots</i>	13.800 Ft
Borjú Wellington, szarvasgombás burgonyakrémmel <i>Veal tenderloin Wellington style with truffle potato cream</i>	13.800 Ft
Fűszerkéregben sült Új-Zélandi tejes báránygerinc ceruzababbal és polentával <i>Roasted saddle of lamb coated in herbs with fine green beans and polenta</i>	14.800 Ft

### DESSZERTEK / DESSERTS

Kávés crême brulée friss gyümölcsökkel <i>Coffee crême brulée with fresh fruits</i>	3.600 Ft
Belga csokoládéláva sztracsatella fagyalattal <i>Belgian chocolate lava with stracciatella ice cream</i>	3.600 Ft
Flódni dió fagyalattal <i>Layered cake with poppyseed, apple and walnut, served with walnut ice cream</i>	3.600 Ft
Somlói galuska ropogós csokoládéval és kandírozott dióval <i>Sponge cake with crispy chocolate and candied walnuts</i>	3.600 Ft