

Kedves Vendégünk!

Most mi főzünk Önnek... finomat. Dőljön hátra... élvezze... nevéssen... egye le a ruháját... kenje össze a száját... fogja meg kézzel, amit tud, tegye magát piszkosan tisztává. Fogadja el... fogadja be... a színeket, a jóérzést, az életet, a mélységes könnyedet. Lakjon jól... S engedje, hogy mi csak nézzük, ahogy eszik, nevet, jóllakik és elálmosodik. Nocsak. Hisz már most mosolyog... látja, pontosan ezért csináljuk.

Kiss Éva, Bende Zsófi

é t e l k í n á l a t u n k . m o s t e g y k i c s i t m á s k é p p

hideg ízlelőnk / cold starter

mangalicaízlelő másképp, kedvenc termelői izgalmainkkal
mangalitza mix with our favourite farmers' excitements

3 300 Ft

Pósta Borház, Rozé, 2014

720 Ft

frissen ropogós kenyérünk, egy csomag
our home-made fresh bread, a pocket

300 Ft

... amikor tejfölös volt a szánk / ... we had sour cream on our lips

kenyérlángos a múltban és jelenben (15 perc alatt frissen a kemencéből)
kenyérlángos from past and present (freshly baked: it takes 15 minutes)

2 070 Ft

sajtfogásunk / cheese course

gnocchi 14-hónapos érlelt sajtból, faszenes lágysajtos paradicsommal, zsálya
aged-cheese gnocchi, charcoal-soft cheese tomato, sage

3 790 Ft

Losonci Pince, Riesling, 2014

1 440 Ft

metszéspontunk / crossroad

termelőien zöld, metszéspont leveles piténk: illatos lóherés gomolya, kötözött mangalicasonka, bikavér
crossroad pie with fresh salad and fresh cheese, mangalitza ham, Eger bikavér

3 790 Ft

Pók Tamás, Pajdos Bikavér, 2012

1 080 Ft

desszertünk / dessert

ostyánk zsendicés-sárgabarackosan
fresh cheese and apricot filled crispy cookies

1 810 Ft

Pelle Pince, Zsófia Cuvée, 2013

1 800 Ft

Zangio bonbon

350 Ft

NYITVA / OPENING HOURS

K – Cs / Tu – Th : 18.00-22.00

Kérjük vendégeinket, vegyék figyelembe, hogy az árak az áfát tartalmazzák és a kínált borok ára 1 dl pohárra vonatkoznak.

A kisbiztrónkban történő fogyasztáskor 10% szervizdíjat számolunk fel.

Allergénérzékeny vendégeink számára közösen megálmodott ételt készítünk.