

Kezdés zum Anfangt For a start...

- ✎ „Bagatell” elegance toast..... 1800 Ft
- ✎ *Eleganter Toast a la Bagatell*
- ✎ „Bagatell” elegance toast

- ✎ **Hideg libamáj, majorannás kalács, sütötök tzatziki 2500 Ft**
- ✎ *Kalter Gänseleber, Kuchen mit Majoran, Zaziki aus Kürbis*
- ✎ *Cold goose liver, marjoram cake, pumpkin tzatziki*

- ✎ **Meleg kenegető három ízben házi kenyérral 2200 Ft**
- ✎ *Toast mit Variationen von warmen Cremen in drei Geschmácken mit hausgemachtem Brot*
- ✎ *Hot spread in three flavor with home-made bread*

- ✎ **Bulgur rizottó, házi kecskesajt és batáta..... 1800 Ft**
- ✎ *Risotto aus Bulgur, hausgemachter Ziegenkäse, Batate*
- ✎ *Bulgur risotto, home-made goat cheese and sweet potato*

- ✎ **Marhahúsleves vietnámi stílusban 1200 Ft**
- ✎ *Fleischsuppe vom Rind im vietnamesischen Stil*
- ✎ *Beef meat soup in Vietnamese style*

- ✎ **Bio cékla cappuccino füstölt libamellel szőlőmagolajjal 1100 Ft**
- ✎ *Cappucino aus roten Rüben mit geräucherter Gänsebrust und Traubenkernöl*
- ✎ *Organic beetroot cappuccino with smoked goose breast and grapeseed oil*

- ✎ **Szarvas-lábszár gulyás lencsével..... 1300 Ft**
- ✎ *Gulaschsuppe vom Hirschhaxe mit Linsen*
- ✎ *Deer goulash with lentil*

Folytatás Die Fortsetzung Entrees

Halételek: *Fische:* *Fishes:*

- ✎ **Citromborsos lazac chilis majonézes királyrákkal, cukkini-padlizsán rakottassal 3800 Ft**
- ✎ *Lachs mit Zitronenpfeffer, dazu Riesengarnele mit Chili und Mayonnaise mit belegten Zucchini und Auberginen*
- ✎ *Lemon pepper salmon, chili mayonnaise king prawns and casserola zucchini- aubergine*

- ✎ **Roppanós fogasfilé, leveles paraj, burgonyakrém, fokhagyma szósz..... 3500 Ft**
- ✎ *Knuspriges Zanderfilet mit Spinat, Kartoffelpürree und Knoblauchsoße*
- ✎ *Crunchy pike-perch filet, leafy spinach, potato cream, garlic sauce*

- ✧ **Kellelélbe göngyölt harcsa zöldségraguval, jázmin rizzsel** 3800 Ft
- ✧ *Wells ins Wirsingkohlblatt gerollt mit Gemüseragout und Jasminreis*
- ✧ *Catfish covered in cole leaf with vegetables and jasmine rice*

Húsételek: Fleischgericht: Meat dishes:

- ✧ **Süpréme csirkemell, chedáros batáta gratin, alma cider szósz** 3000 Ft
- ✧ *Hänchenbrust- Supreme mit Cheddar-Batate-Gratin, dazu Soße aus Apfelicider*
- ✧ *Chicken breast supreme, sweet potato gratin with cheddar cheese apple cider sauce*
- ✧ **Sonkapürével göngyölt csirkecomb libamájjal, pirított zöldségekkel, szárnyas fonddal** 3800 Ft
- ✧ *Gerollter Hänchenschenkel mit Schinkenpürree und Gänseleber, dazu geröstetes Gemüse und Geflügelfond*
- ✧ *Chicken thigh wrapped with ham purée, goose liver, roasted vegetables, poultry fond*
- ✧ **Kacsa „java” lilakáposzta és burgonyapüré, birsalma, szilva** 3700 Ft
- ✧ *Entenbrust und Entenschenkel mit Rotkohl, Kartoffelpürree, Quitte und Pflaume*
- ✧ *The 'bests' of the duck with red cabbage and potato purée, quince, plum*
- ✧ **Magyar libamáj magyarosan** 5200 Ft
- ✧ *Ungarischer Gänseleber auf ungarische Art*
- ✧ *Hungarian goose liver in Hungarian style*
- ✧ **Ragacsos malaccsászár puy lencsével, sütőtökkel, bacon-ös zellerrel** 2900 Ft
- ✧ *Pappiger Schweinebauch mit Puy-Linsen, Kürbis, Zellerie und Bacon*
- ✧ *Sticky young pork with puy lentil, pumpkin, and bacon-celery*
- ✧ **Fiatall borjú-szűz „Bagatell” köntösben, házi burgonyával, káposztával, mártogatóval** 3500 Ft
- ✧ *Junges Kalbslendchen im Schlafrock a la „Bagatell” mit hausgemachten Kartoffeln, Kohl und Soße*
- ✧ *Young veal tenderloin a la Bagatell with home-made potato, cabbage, dip*
- ✧ **Borjú Ossobuco sült nudlival és hagymával** 3500 Ft
- ✧ *Kalb Osso-Bucco mit gebratenen Nudeln und Zwiebeln*
- ✧ *Veal Ossobuco with baked noodles and onion*

- ✧ **Puha marhapofa céklával, füstös burgonyával 3200 Ft**
- ✧ *Weiches Ochsenmaul mit roten Rüben und geräucherten Kartoffeln*
- ✧ *Soft beef meat with beetroot and smoked potato*

- ✧ **Angus érlelt hátszín-burger, házi burgonya, tejfölös uborka 4800 Ft**
- ✧ *Gereiftes Rumpsteak „Angus” als Burger, hausgemachte Kartoffeln, Gurken mit Sauerrahm*
- ✧ *Angus sirloin burger, home-made potato, cucumber with sour cream*

- ✧ **Argentín szarvasgombás bélszínsteak salátával 5600 Ft**
- ✧ *Argentinisches Rinderfilet mit Trüffeln und Salat*
- ✧ *Argentinean tenderloin steak with truffle and salad*

- ✧ **Vaddisznópaprikás tökegombával, túrós csuszával édes-savanyú paradicsommal 3200 Ft**
- ✧ *Paprikawildschwein mit Stockschwamm, Topfenfleckerln, dazu süße-saure Tomaten*
- ✧ *Wild boar stew with sheathed woodtuft, cottage cheese-pasta and sweet-sour tomato*

- ✧ **Szarvas gerincfilé „Rossini” módra korianderes burgonya puffanccsal, céklával 6000 Ft**
- ✧ *Hirschrückenfilet auf „Rossini” Art mit Kartoffelpuffern mit Koriander, dazu rote Rüben*
- ✧ *Deer saddle filet a la Rossini with coriander potato dumplings and beetroot*

Befejezés zum Abschluss To round it off

- ✧ **Narancsos fekete-fehér csokitrüffel, chili mousse, mangó konfit dip 1200 Ft**
- ✧ *Schwarz-weiße Trüffeln mit Orangen, dazu Mousse mit Chili und Mango- Konfitüre*
- ✧ *Black & white chocolate truffle with orange, chili mousse, mango confit dip*

- ✧ **Almás-mákos kalácsguba mandulával, szilvás bodzabogyó lekvárral 1200 Ft**
- ✧ *Mohnpielen mit Äpfeln und Mandeln, dazu Marmelade aus Pflaumen und Holunderbeeren*
- ✧ *Apple-poppy cake dump with almond and plum-elderberry jam*

- ✧ **Kézműves sajtok vajjal, szőlővel, almával 2400 Ft**
- ✧ *Handgemachte Käsesorten mit Butter, Weintrauben und Äpfeln*
- ✧ *Craft cheeses with butter, grapes and apple*

Itallap *Getränkekarte Drinks*

Étvágygerjesztő italok *Aperitif*

Aperol Spritz (Prosecco-Aperol-narancs)	1450 Ft	0,25 l
Kir (Prosecco-Feketeribizli likőr)	950 Ft	0,2 l
Bagatell Cocktail (Prosecco-Agárdimegygy likőr)	950 Ft	0,2 l
Kecskeméti Pezsgő (Prosecco - őszibarack likőr)	950 Ft	0,2 l
Sandeman Sherryk	650 Ft	0,05 l

Vermutok

	V/V%	0,08 l
Martini	18%	950 Ft
Campari	25%	950 Ft
Noilly Prat	18%	950 Ft

Pezsgők, Prosecco *Wines Sekt, Prosecco Sparkling, Prosecco*

	Palack	0,75 l
Hungaria Sweet Style Doux		4500 Ft
Zardetto Prosecco Frizzante Secco Brut - DOC Olaszország		4650 Ft
Bortolomiol Prosecco		
Senior Extra Dry DOCG (0,2l) Olaszország		1500 Ft
Bortolomiol Prosecco		
Senior Extra Dry DOCG Olaszország		7500 Ft
Kreinbacher Extra Dry Somló		6600 Ft
Steenberg Sparkling Sauvignon Blanc Brut Dél-Afrika		9000 Ft
Pierre-Marie Chermette		
Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs Brut Franciaország		9000 Ft
Leclerc Briant Réserve Brut Champagne Franciaország		15000 Ft

Borkínálat *Weinkarte Wine*

Fehérborok *Weißwein White*

	0,10 l	0,75 l
Csanádi Irsai Olivér 2018 Hajós-Baja	440 Ft	3300 Ft
Konyári Fecske Fehér 2017/18 Balatonboglár	440 Ft	3300 Ft
Pannonhalmi Hemina 2017	820 Ft	6150 Ft
Tokaj Nobilis Sárgamuskotály 2017 (félszáraz)	660 Ft	4950 Ft
Légli Chardonnay 2017 Balatonboglár	700 Ft	5250 Ft
Figula Sósút Olaszrizling Balatonszőlős 2016/17	820 Ft	6150 Ft
Gilvesy Bohém Cuvée 2017 Balaton	520 Ft	3900 Ft
Montes Limited Sauvignon Blanc 2017 Chile	820 Ft	6150 Ft
Szepsy Hasznos Furmint 2016 Tokaj		15000 Ft

Rosé borok *Rosewein Rose*

	0,10 l	0,75 l
Sauska Rosé 2017 Villány	540 Ft	4050 Ft
Konyári Rosé 2017 Balatonboglár	440 Ft	3300 Ft

Vörösborok *Rotwein Red*

Konyári Fecske Vörös 2017 Balatonboglár	600 Ft	4500 Ft
Sauska Cuvée 13 2016 Villány	660 Ft	4950 Ft
Sebestyén Kadarka 2017 Szekszárd	660 Ft	4950 Ft
Etyeki Kúria Kékfrankos 2015 Sopron	1100 Ft	8250 Ft
Etyeki Kúria Pinot Noir 2016/17 Etyek	1100 Ft	8250 Ft
St.Andrea Hangács Bikavér 2016 Eger	1400 Ft	10500 Ft
Ikon Cabernet Franc Evangelista 2015 Balatonboglár	1040 Ft	7800 Ft
Sauska Cuvée 7 2015 Villány	1800 Ft	13500 Ft
Luka Madárláta Merlot 2016 Sopron	1320 Ft	9900 Ft
Gere Kopár 2015 Villány	2000 Ft	15000 Ft
Kaiken Ultra Malbec 2016 Argentína	1200 Ft	9000 Ft
Montes Alpha Cabernet Sauvignon 2015 Chile	1200 Ft	9000 Ft

Desszert borok

	0,10 l	0,5 l
Oremus édes Szamorodni 2013 Tokaj, Tolcsva	1100 Ft	5500 Ft
Oremus 5 puttonyos aszú 2009 Tokaj, Tolcsva	3000 Ft	15000 Ft

Őszi-Téli Melengetők

<i>Bagatell gespritzte Weine, Wine and soda, and better</i>	0,20 l	
Mézes Puszedli csokoládé flip „A maximális csekélység”		950 Ft
Cékla-Birsalma-japán matcha tea		950 Ft
Glögg (fűszeres, forralt vörösbor)		950 Ft
Bagatell cider (fehérbor, almalé, Calvados, fűszerek)		950 Ft

Csapolt sörök *Draught Beer Vom Fass*

Dab (lager)	0,25 l	0,4 l
	500 Ft	800 Ft
Radeberger (pilsner)	0,20 l	0,4 l
	450 Ft	900 Ft
Erdinger (wheat beer)	0,30 l	0,5 l
	600 Ft	1000 Ft

Palackozott sörök *Bottled Beer Flaschenbier*

Guinness	0,33 l	950 Ft
Clausthaler (non alcoholic)	0,33 l	700 Ft
Erdinger (non alcoholic)	0,50 l	1100 Ft
Bombardier (english ale)	0,50 l	1100 Ft

Kézműves magyar sörválogatás *Bottled Beer Flaschenbier*

Horizont Gentle Bastard IPA		900 Ft
Horizont American PALE ALE		900 Ft

Vizek *Wasser Water*

Ház vize Solán de Cabras	0,33 l	0,75 l
	450 Ft	900 Ft
Vöslauer szénsavas, szénsavmentes	330 Ft	750 Ft
Szentkirályi víz savas, mentes	300 Ft	700 Ft

Bagatell üdítők, BIO gazdaságból származó házi szörpök

Hausgemachte Softdrinks Housemade soft drinks

Meggy, bodzavirág szörp, kukucska, szőlő, bodza bogyó	0,30 l	500 Ft
Házi limonádé	0,40 l	750 Ft
Gyümölcsös limonádé	0,40 l	950 Ft
Friss facsart narancs	0,10 l	400 Ft

Palackozott üdítők *Erfrischung Getränke Soft drinks*

Pepsi Cola, Pepsi Cola light, Schweppes narancs	0,25 l	450 Ft
Canada Dry, Schweppes Tonik	0,25 l	450 Ft
Tropicana termékek	0,25 l	450 Ft
Lipton jegestea	0,25 l	450 Ft

Kávék *Kaffee Coffee*

Maran Coffee

(saját pörkölésű Bagatell kávé, 100% Arabica, Brazil Fazenda Lagoa)

Tonino Lamborghini

Espresso, Machiatto, Americano	400 Ft
Cappucino	500 Ft
Doppio Espresso	800 Ft
Caffé Latte, Latte Macchiato	600 Ft
Melange	600 Ft

Forró italok *Heiße Getränke Hotdrinks*

Or Tea?	550 Ft
Forró csoki (barna, fehér)	800 Ft
Chilis-rumos forró csoki	1100 Ft
Fehér forró csoki narancslikőrrel	1100 Ft

Minden ami Agárdi *Schnaps Spirits V/V%*

	V/V%	0,02l	0,04 l	l/Ft
Prémium birs pálinka	40%	750 Ft	1500 Ft	37500 Ft
Prémium cigánymeggy pálinka	40%	750 Ft	1500 Ft	37500 Ft
Barrique szilva pálinka	40%	750 Ft	1500 Ft	37500 Ft
Prémium madárberkenye pálinka	40%	1250 Ft	2500 Ft	62500 Ft
Miraculum körte pálinka	40%	700 Ft	1300 Ft	35000 Ft
Miraculum f.cseresznye pálinka	40%	700 Ft	1300 Ft	35000 Ft
Miraculum kajszibarack pálinka	40%	700 Ft	1300 Ft	35000 Ft
Agárdi meggylikőr	22%	500 Ft	1000 Ft	25000 Ft
Prémium sörpárlat	40%	750 Ft	1500 Ft	37500 Ft
Heimann Digestif borpárlat	45%	750 Ft	1500 Ft	37500 Ft

Az étlap árai forintban értendők és az Áfá-t tartalmazzák. Szervizdíjat nem számolunk fel.

In ihrer rechnung ist kein trinkgeldzuschlag enthalten.

No service charge or gratuityhabben added to your bill.

Kecskemét, Lestár tér 1.; Üzemeltető: Chef-Mester Kft.

Üzletvezető, konyhafőnök: Kovács Sándor; Üzletvezető, konyhafőnök: Kecskeméti Krisztián;

Étterem felelős: Katzenbach Tamás

