

Kezdés zum Anfangt For a start...

✧ **Három krémes kenegető, kovászolt kenyér** 2000 Ft

✧ *Drei verschiedene Aufstrich, Sauerteigbrot*

✧ *Three cream spreads, leavened bread*

✧ **Libamáj ganache, bresaola, savanyított zöldségek** 2500 Ft

✧ *Gänseleber-Ganache, Bresaola, eingelegtes Gemüse*

✧ *Goose liver ganache, bresaola, pickled vegetables*

✧ **Roppanós kecskesajt, borsó-burgonya textúrák, áfonya** 1800 Ft

✧ *Knuspriger Ziegenkäse, Erbsen-Kartoffel Texturen, Heidelbeeren*

✧ *Crunchy goat cheese, green peas-potato textures, blueberries*

✧ **Lecsó, tarhonya, bélszín frikasszé**..... 2000 Ft

✧ *Letscho, Knopfnudeln, Rinderfilet-Frikassee*

✧ *Letcho, pasta, tenderloin fricasee*

✧ **Házityúk consommé "Újházi"** 1200 Ft

✧ *Consommé nach "Újházi" Art von bäuerliche Henne*

✧ *Chicken consommé 'Újházi'*

✧ **Paradicsom velouté, Grana Padano, óriás oliva**..... 1200 Ft

✧ *Tomaten-Velouté, Grana Padano, riesen Olive*

✧ *Tomato velouté, Grana Padano, giant olives*

✧ **Csomboros bárányleves kellel, karfiollal**..... 1500 Ft

✧ *Lammsuppe mit Bohnenkraut, Wirsing und Blumenkohl*

✧ *Lamb soup with summer savory, Brussels sprouts and cauliflower*

Folytatás Die Fortsetzung Entrees

Halételek: **Fische:** **Fishes:**

✧ **Lazacpisztráng, fogas, burgonya, borsókrém, gremolata** 3500 Ft

✧ *Lachsforelle, Zander, Kartoffel, Erbsencreme, Gremolata*

✧ *Sea-trout, pikeperch, potato, green pea-cream, gremolata*

✧ **Sárga currys királyrák genovai paradicsomos fussili** 4100 Ft

✧ *Gelbe Curry-Königskrabben mit genueser Tomaten-Fusilli*

✧ *Yellow curry king prawns with tomato fussili Genoese*

✧ **Fokhagymás-tejfölös harcsa, tökegomba, cukkini, tarhonya**..... 3800 Ft

✧ *Knoblauch-Sauerrahm-Wels, Stockschwämmchen,*

Zucchini, Knopfnudeln

✧ *Garlic-sour cream catfish, sheathed woodtuft, zucchini, pasta*

Húsételek: Fleischgericht: Meat dishes:

- ✧ **Sonkapürével göngyölt csirkecomb libamájjal, zöldségekkel, velouté-val 3800 Ft**
- ✧ *Gerollte Hähnchenschenkel mit Schinkenpüreefüllung mit Gänseleber, Gemüse und Velouté*
- ✧ *Chicken thigh wrapped with ham-purée, goose liver, vegetables and velouté*

- ✧ **Süprém csirkemell brokkoli torta, mascarponés borsószósz 3200 Ft**
- ✧ *Supreme Hähnchenbrust mit Brokkolitorte, Mascarpone -Erbsensauce*
- ✧ *Chicken breast supreme with broccoli-cake and mascarpone green peas sauce*

- ✧ **Rántott rakott csirke, paradicsom, joghurt, jéghegy saláta 2800 Ft**
- ✧ *Gestapeltes Backhendl, Tomaten, Joghurt, Eisbergsalat*
- ✧ *Casserole fried chicken, tomato, yoghurt, iceberg salad*

- ✧ **Kacsamell-spíz, rizses nyári lecsó, füstös burgonya, savanyú hagyma 4000 Ft**
- ✧ *Entenbrustspieße, Letscho mit Reis, rauchiger Kartoffeln, eingelegte Zwiebel*
- ✧ *Duck breast skewer, summer letcho with rice, smoky potato, sour onion*

- ✧ **Libamáj "Bagatell" köntösben, kókuszos burgonyakrém, sült gyümölcs, robusta szósz 5900 Ft**
- ✧ *Gänseleber im "Bagatell"-Mantel, Kokos-Kartoffel-Creme, gebratene Früchte, Robusta-Sauce*
- ✧ *Goose liver wrapped in 'Bagatell', coconut potato cream, roasted fruits, Robusta sauce*

- ✧ **Hosszúborsos mangalica szűz kucsmagombás avokádós tészta..... 3800 Ft**
- ✧ *Schweinefilet mit lange Pfeffer und Morchel-Avocado-Nudeln*
- ✧ *Indian long pepper mangalica medallion with yellow morel avocado pasta*

- ✧ **Grillezett malaccsászár, facniburger, háziburgonya, tejfölös savanyú tök 3200 Ft**
- ✧ *Gegrilltes Schweinebauch, Facniburger, hausgemachte Kartoffeln, Sauerrahm-Kürbis*
- ✧ *Grilled young pork bacon, pork burger, homemade potato, sour marrow with sour cream*

- ✧ **Borjúpaprikás "szerintünk", brindzás óriás nudlival ... 3600 Ft**
- ✧ *Kalbsrahmgulasch "wie wir denken" und riesen Schupfnudel mit Brinza*
- ✧ *Veal stew 'as we think' with Bryndza giant noodles*

- ✧ **Kadarkás marhapofa noisette, burgonya gratin..... 3200 Ft**
- ✧ *Rinderbacke „Noisette” mit Kartoffelgratin*
- ✧ *Kadarka beef noisette, potato gratin*

- ✧ **Argentín szarvasgombás bélszínsteak salátával 6500 Ft**
- ✧ *Argentinisches Filetsteak mit Trüffel und Salat*
- ✧ *Argentinean sirloin of beef steak with truffle and salad*

- ✧ **Angus érlelt hátszínlángos hagymával, sült zöldségekkel 6500 Ft**
- ✧ *Gereifte Angus Rumpsteak mit Zwiebel und gegrillte Gemüse*
- ✧ *Angus sirloin of beef with onion, roasted vegetables*

- ✧ **Bárány enchilada a la „Bagatell” 5200 Ft**
- ✧ *Lamm-Enchilada à la "Bagatell"*
- ✧ *Lamb enchilada a la 'Bagatell'*

Befejezés zum Abschluss To round it off

- ✧ **Zöldalma-„krémes” joghurt, yuzu-csoki mousse, cékla 1200 Ft**
- ✧ *Grüner Apfel „Creamschnitte” Joghurt, Yuzu-Schokoladenmousse, Rote Beete*
- ✧ *Green apple- 'cream' yoghurt, yuzu-chocolate mousse, beetroot*

- ✧ **Feketecseresznye-leves, hideg túrógombóc, madártej-hab, sós karamell 1200 Ft**
- ✧ *Schwarzkirsch-suppe, kalte Topfenknödel, Milchstern, Schaum, gesalzenes Karamell*
- ✧ *Black cherry-soup, cold cottage cheese dumpling, floating island, foam, salty caramel*

- ✧ **Sajt válogatás kézműves termékekből 2400 Ft**
- ✧ *Eine Auswahl der Handwerker Käseprodukte*
- ✧ *Cheese selection from artisan products*

Itallap *Getränkekarte Drinks*

Étvágygerjesztő italok *Aperitif*

Aperol Spritz (Prosecco-Aperol-narancs)	1450 Ft	0,25 l
Kir (Prosecco-Feketeribizli likőr)	1400 Ft	0,20 l
Bagatell Cocktail (Prosecco-Agárdimegygy likőr)	1400 Ft	0,20 l
Kecskeméti Pezsgő (Prosecco - őszibarack likőr)	1400 Ft	0,20 l
Sandeman Sherryk	650 Ft	0,05 l

Vermuthok

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

Pezsgők, Champagne, Prosecco, Cava

		Palack	0,75 l
Keinbacher Brut Classic Somló			9400 Ft
Hungária Irsai Olivér (édes)			5500 Ft
Bortolomiol Prosecco Senior			
Extra dry DOCG (0,2L) Olaszország			2500 Ft
Zardetto Prosecco Frizzante Secco Brut DOC Olaszország			5500 Ft
VENDRELL OLIVELLA Cava Brut			
Nature Organic 2015 Spanyolország			9900 Ft
Steenberg Sparkling Sauvignon Blanc Brut Dél-Afrika			9900 Ft
Bortolomiol Prosecco Senior Extra dry DOCG Olaszország			9000 Ft
Billecart-Salmon Champagne			
Brut Réserve Franciaország	0,10 l	2990 Ft	0,75 l 22400 Ft
Billecart-Salmon Champagne			
Brut Rosé Franciaország	0,10 l	2990 Ft	0,75 l 22400 Ft
Billecart-Salmon Champagne Vintage 2008 Franciaország			37000 Ft
Billecart-Salmon Champagne			
Brut Réserve MAGNUM Franciaország			1,5 l 43000 Ft

Borkínálat *Weinkarte Wine*

Fehérborok *Weißwein White*

	0,10 l	0,75 l
Csanádi Irsai Olivér 2018 Hajós-Baja	440 Ft	3300 Ft
miklóscsabi Füligér Királyleányka 2018 Mór	570 Ft	4300 Ft
Gilvesy Bohém 2017/2018 Balaton	600 Ft	4500 Ft
Laposa Szürkebarát 2018 Badacsony	680 Ft	5100 Ft
Késa Zöldveltelini 2018 Balatonboglár	740 Ft	5550 Ft
Tokaj Nobilis Sárgamuskotály 2018 (félszárász)	740 Ft	5550 Ft
Légli Chardonnay 2018 Balatonboglár	800 Ft	6000 Ft
Montes Limited Sauvignon Blanc 2018 Chile	900 Ft	6750 Ft
Figula Sáfránkert Olaszrizling 2017		
Balatonfüred-Csopak	920 Ft	6900 Ft
Fritz Haag Riesling Trocken 2018 Németország	990 Ft	7400 Ft
Villa Tolnay Tenger Cuvée 2017 Badacsony	990 Ft	7400 Ft
Szepsy Hasznos Furmint 2016 Tokaj		15000 Ft

Rosé borok *Rosewein Rose*

	0,10 l	0,75 l
Konyári Rosé 2018 Balatonboglár	480 Ft	3600 Ft
Sauska Rosé 2018 Villány	600 Ft	4500 Ft

Vörösborok <i>Rotwein Red</i>	0,10 l	0,75 l
Sauska Cuvée 13 2017 Villány	760 Ft	5700 Ft
Martinus Kékfrankos 2017 Balatonfüred-Csopak	860 Ft	6450 Ft
Balla Feketeleányka 2017 Erdély-Arad	920 Ft	6900 Ft
Heimann Stílusgyakorlat Kadarka 2017 Szekszárd	1100 Ft	8250 Ft
Ikon Evangelista 2016 (cabernet franc) Balatonboglár	1320 Ft	9900 Ft
Etyeki Kúria Pinot Noir 2017	1320 Ft	9900 Ft
Montes Alpha Cabernet Sauvignon 2016 Chile	1400 Ft	10500 Ft
Luka Madárláta Merlot 2017 Sopron	1500 Ft	11250 Ft
St. Andrea Hangács Bikavér 2016 Eger	1600 Ft	12000 Ft
Sebestyén Grádus Cuvée 2015 Szekszárd	1800 Ft	13500 Ft
Clos De Los Siete 2015 Argentína	2000 Ft	15000 Ft
Gere Kopar 2015 Villány	2200 Ft	16500 Ft
Sauska Cuvée 7 Villány 2015	2200 Ft	16500 Ft

Desszert borok	0,10 l	0,5 l
Oremus édes Szamorodni 2014 Tokaj-Hegyalja	1300 Ft	6500 Ft
Oremus 5 puttonyos Aszú 2009/2010 Tokaj-Hegyalja	3300 Ft	16500 Ft

Prémium borok	0,10 l	0,5 l
Montes Purple Angel 2015/2016 Chile	2700 Ft	19000 Ft
Castello di Monsanto Il Poggio Chianti Classico Riserva 2013 Olaszország	3500 Ft	25000 Ft
CHATEAU PALMER Alter Ego De Palmer 2014 Margaux Franciaország	5700 Ft	40000 Ft

Bagatell hűsítők		
Házi limonádék		
Klasszikus (friss citrom, narancs, lime, cukor, szóda)	0,4 l	750 Ft
Gyümölcsös (friss gyümölcs, citrom, narancs, lime, szóda)	0,4 l	950 Ft
Bodzavirágos/bodzabogyós (friss citrom, narancs, lime, házi bodzasörp, szóda)	0,4 l	950 Ft
Bitter (friss grapefruit, citrom, narancs, lime, tonic, szóda, gránátalma)	0,4 l	950 Ft
Frissen facsart narancs/grapefruit	0,1 l	400 Ft
Eper shake (friss eper, vanília fagy, tej)	0,4 l	950 Ft
Citromos fröccs (fehérbor, gin, friss citrom, narancs, lime, szóda)	0,25 l	1200 Ft
Epres fröccs (rosé bor, friss eper, citrom, narancs, lime, szóda)	0,25 l	990 Ft

Csapolt sörök <i>Draught Beer Vom Fass</i>		
Dab (lager)	0,25 l 500 Ft	0,4 l 800 Ft
Radeberger (pilsner)	0,20 l 450 Ft	0,4 l 900 Ft
Erdinger (wheat beer)	0,30 l 600 Ft	0,5 l 1000 Ft

Palackozott sörök <i>Bottled Beer Flaschenbier</i>		
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 <i>Craft beer Kraft Bier</i>	0,33 l
Horizont Gentle Bastard IPA	900 Ft
Horizont American PALE ALE	900 Ft

Vizek <i>Wasser Water</i>	0,33 l	0,75 l
Ház vize Solán de Cabras	450 Ft	900 Ft
Vöslauer szénsavas, szénsavmentes	330 Ft	750 Ft
Szentkirályi víz savas, mentes	300 Ft	700 Ft

BIO gazdaságból származó házi szörpök <i>Hausgemachte Softdrinks Housemade soft drinks</i>	
Bodzabogyó, bodzavirág, cigánymeggy, mentás meggy, kukucska, kakukkfűves rebarbara, menta-citromfű	0,30 l 500 Ft

Palackozott üdítők <i>Erfrischung Getränke Soft drinks</i>	
Pepsi Cola, Pepsi Black, Schweppes narancs	0,25 l 450 Ft
Canada Dry, Schweppes Tonik, 7up	0,25 l 450 Ft
Tropicana gyümölcslevek	0,25 l 450 Ft
Lipton jegesteá (citrom, barack, zöld)	0,25 l 450 Ft

Kávék <i>Kaffee Coffee</i>	
Maran Coffee (saját pörkölésű Bagatell kávé, 100% Arabica, Brazil Fazenda Lagoa)	
Tonino Lamborghini	
Espresso, Machiatto, Cortado, Americano	400 Ft
Cappucino	500 Ft
Doppio Espresso	800 Ft
Caffé Latte, Latte Macchiato, Melange	600 Ft
Ice coffee	990 Ft

Forró italok <i>Heiße Getränke Hotdrinks</i>	
Or Tea?	750 Ft
Forró csoki (barna, fehér)	800 Ft
Chilis-rumos forró csoki	1100 Ft
Fehér forró csoki narancslikőrrel	1100 Ft

Minden ami Agárdi Schnaps Spirits <i>V/V%</i>	0,02l	0,04 l	l/Ft	
Prémium piros vilmoskörte pálinka	800 Ft	1600 Ft	40000 Ft	
Prémium birs pálinka	40%	800 Ft	1600 Ft	40500 Ft
Prémium barrique szilva pálinka	40%	800 Ft	1600 Ft	40000 Ft
Prémium szeder pálinka		950 Ft	1900 Ft	47500 Ft
Miraculum Kajsziarack pálinka	40%	750 Ft	1500 Ft	37500 Ft
Miraculum Irsai Olivér szőlő pálinka	40%	700 Ft	1300 Ft	35000 Ft
Miraculum F. cseresznye pálinka	40%	700 Ft	1300 Ft	35000 Ft
Miraculum érlelt alma pálinka		700 Ft	1300 Ft	35000 Ft
Agárdi meggylikőr	22%	500 Ft	1000 Ft	25000 Ft
Heimann Digestif borpárlat	45%	750 Ft	1500 Ft	37500 Ft
Agárdi Chameleon Gin		600 Ft	1200 Ft	30000 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 gratuity has been added to your bill.

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

Üzletvezető, konyhafőnök: Kovács Sándor; Üzletvezető, konyhafőnök: Kecskeméti Krisztián;
Étterem felelős: Mányoki Zsolt