

## *Kezdés Vorspeisent For a start...*

✧ **Nyári kenegetők, rozskenyér, kovászolt uborka ABDE .... 1800 Ft**

✧ Sommeraufstriche, Roggenbrot, Sommer Gurke

✧ Summer spreads, rye bread, leavened cucumber

✧ **Kacsaterrin, libamájkrém, bodzás hagymalekvár BA.... 2300 Ft**

✧ Ententerrine, Gänselebercreme, Holunder-Zwiebelmarmelade

✧ Duck terrin, goose liver cream, elder onion jam

✧ **Paradicsom rizottó brie sajt, bazsalikom peszto BCDE 1900 Ft**

✧ Tomatenrisotto mit Brikäse und Basilikumpesto

✧ Tomato risotto, brie cheese, basil pesto

✧ **Vargányás pappardelle Iberico sonka, Manchego sajt ABC 1900 Ft**

✧ Steinpilz-Pappardelle mit Iberico-Schinken und Manchego-Käse

✧ Porcini pappardelle, Iberico ham, Manchego cheese

✧ **Marhapofa húsleves, házitészta**

**és minden ami benne főtt ACE ..... 1300 Ft**

✧ Rinderbacke-suppe, hausgemachte Pasta  
und alles, was darin gekocht

✧ Beef meat soup, home-made pasta and  
everything that was cooked in it

✧ **Hideg cseresznye leves, pisztáciahab, amaréna fagy BDC 1300 Ft**

✧ Kaltschale von Kirsch, Pistazienschaum, Amarena-Eis

✧ Cold cherry soup, pistachio foam, amarena ice cream

✧ **Citromos jércebecsinált-leves szárzellerrel, karfiollal BE1300 Ft**

✧ Zitronen-Hähnchen Eintopf mit Stangensellerie und Blumenkohl

✧ Lemon pullet soup with celery and cauliflower

## *Folytatás Die Fortsetzung Entrees*

**Halételek:      Fische:      Fishes:**

✧ **Magyar fogas, sós túrógombóc,**

**fokhagymás parajszósz ABC ..... 4000 Ft**

✧ Zanderfilet aus Ungarn, salzige Topfenknödel,  
Knoblauch-Spinatsauce

✧ Hungarian pikeperch, salty cottage cheese  
dumpling, garlic spinach sauce

✧ **Lazacjava burgonyakrém, karotta, citrom-vaj szósz AB 4200 Ft**

✧ Lachssteak mit Kartoffelpüree, Karotte, Zitronenbuttersauce

✧ Salmon with potato cream, carrot, lemon-butter sauce

- ✎ **Chilis-paradicsomos királyrák, bazsalikomos szélesmetélt ACE ..... 4700 Ft**
- ✎ *Chili-Tomaten Riesengarnele , Basilikum-Bandnudeln*
- ✎ *Chili-tomato king prawn, basil tagliatelle*

**Húsételek: Fleischgericht: Meat dishes:**

- ✎ **Csirkemell Piccata, óriás saláta, bufala sajtszósz ABC.. 2800 Ft**
- ✎ *Hähnchenbrust Piccata, Riesensalat, Büffel-Mozarellasauce*
- ✎ *Chicken breast Piccata, giant salad, bufala cheese sauce*

- ✎ **Szüprém csirkemell, hárompüré, sült-paprika szósz AB 3300 Ft**
- ✎ *Hühnerbrust supreme, drei Pürees, gebratene Paprikasauce*
- ✎ *Chicken breast supreme, three-purée, roasted pepper sauce*

- ✎ **Sonkapürével töltött csirkecomb libamájjal, pirított zöldségekkel, szárnyas velutével ACE ..... 3800 Ft**
- ✎ *Gefüllte Hühnerkeule mit Schinkenpüreefüllung, Gänseleber, Röstgemüse und Velouté*
- ✎ *Chicken thigh stuffed with ham-purée, goose liver, roasted vegetables and poultry velouté*

- ✎ **Tasmán borsos kacsamell, avokádó, tökegombás nudli AC4100 Ft**
- ✎ *Tasmanische Pfeffer-Entenbrust, Avocado, Stockschwammel-Nudel*
- ✎ *Tasmanian pepper duck breast, avocado, sheathed woodtuft noodles*

- ✎ **Libamájszeletek „Bagatell” módra brokkolis burgonya gratinnal ABCE ..... 5900 Ft**
- ✎ *Gänseleber Scheiben nach Bagatell-Art mit Brokkoli-Kartoffelgratin*
- ✎ *Goose liver slices a 'la Bagatell with broccoli potato gratin*

- ✎ **Egészben sült szűz, tarhonyás lecsó, sült-paprika mártás ACE ..... 3100 Ft**
- ✎ *Ganz gebratenes Schweinefilet, Letscho und geröstete Paprikasauce*
- ✎ *Whole roasted pork tenderloin, letcho with egg barley, roasted pepper sauce*

- ✎ **Tüzes saslik, burgonya gofri, fermentált uborka ABCE 3200 Ft**
- ✎ *Feuriger Schaschlik, Kartoffelwaffeln, fermentierte Gurken*
- ✎ *Hot skewer, potato waffles, fermented cucumber*

- ✎ **Borjúsűz Cordon Bleu „csak nálunk”, édesburgonyával, salátával ABCE ..... 4800 Ft**
- ✎ *Kalbsfilet Cordon Bleu „nur bei uns” mit Süßkartoffeln und Salat*
- ✎ *Veal-tenderloin Cordon Bleu 'only here', sweet potato, salad*

- ✎ **Borjúpapríkás „szerintünk”, óriás nudlival, brinzás tejföllel ABC ..... 4000 Ft**
- ✎ *Kalbsrahmgulasch "wie wir denken" mit riesen Schupfnudeln, Brindza-Sauerrahm*
- ✎ *Veal stew 'as we think' with giant noodles and Bryndza sour cream*
  
- ✎ **Argentín bélszínsteak szarvasgomba olajjal, paradicsom-jéghegy salátával ABE ..... 6800 Ft**
- ✎ *Argentinisches Filetsteak mit Trüffelöl, Tomaten - Eisbergsalat*
- ✎ *Argentinean beef steak with truffle oil, tomato-iceberg salad*
  
- ✎ **OMAHA burger, házi sültburgonya, kapros joghurtos uborka ABD ..... 5200 Ft**
- ✎ *OMAHA Burger, hausgemachte Pommes Frites, Dill-Joghurt-Gurke*
- ✎ *OMAHA burger, homemade French fries, dill yoghurt cucumber*
  
- ✎ **Érlelt Uruguay-i hátszín füstös sülthagyma szósz, pirított zöldségek, friss saláta DE..... 7000 Ft**
- ✎ *Gereifte Rumpsteak mit rauchiger Zwiebelsauce, geröstetem Gemüse und frischem Salat*
- ✎ *Uruguayan beef sirloin, smoky roasted onion sauce, roasted vegetable, fresh salad*

## *Befejezés zum Schluss To round it off*

- ✎ **Hideg túrógombóc, pisztácia, forró meggy BDA ..... 1300 Ft**
- ✎ *Kalte Topfenknödel, Pistazien, heiße Sauerkirsch*
- ✎ *Cold cottage cheese dumplings, pistachio, hot sour cherry*
  
- ✎ **Csoki szuflé, vanília fagyi eperszósz ABCD..... 1300 Ft**
- ✎ *Schokoladensouffle mit Vanilleeis und Erdbeersauce*
- ✎ *Chocolate soufflé, vanilla ice cream, strawberry sauce*
  
- ✎ **Hazai sajtkínáló ABD..... 2400 Ft**
- ✎ *Einheimische Käseauswahl*
- ✎ *Domestic cheese variation*

Allergének:

**A** glutént tartalmazó gabona  
**B** laktózt tartalmaz  
**C** tojást tartalmaz

**D** mogyorót mogyoró származékot tartalmaz  
**E** zellert tartalmaz

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: Baksa Rajmund

## Itallap *Getränkekarte Drinks*

### Étvágygerjesztő italok *Aperitif Coctail*

Aperol Spritz (Prosecco-Aperol-narancs)	1800 Ft	0,25 l
Chameleon Coctail (Chameleon Gin, grenadine, szóda, tonic, uborka)	1600 Ft	0,20 l
Hölgyválasz (Becherovka, lime, citrom, faeperszirup, almalé, szóda)	1600 Ft	0,20 l
Csak Uraknak (Jameson, Absolute, lime, citrom, 7UP, szóda)	2000 Ft	0,20 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
Kreinbacher Brut Classic Somló		9900 Ft
Hungária Irsai Olivér (édes)		5900 Ft
Bortolomiol Prosecco Senior Extra dry DOCG (0,2L) Olaszország		2900 Ft
Zardetto Prosecco Frizzante Secco Brut DOC Olaszország		5900 Ft
Steenberg Sparkling Sauvignon Blanc Brut Dél-Afrika		10900 Ft
Bortolomiol Prosecco Senior Extra dry DOCG Olaszország		9900 Ft

### Borkínálat *Weinkarte Wine*

#### Fehérborok *Weißwein White*

	0,10 l	0,75 l
Gönczöl Sárga muskotály (félédes)	750 Ft	5500 Ft
Csanádi Irsai Olivér 2019 Hajós-Baja	540 Ft	3900 Ft
Laposza Szürkebarát 2018/2019 Badacsony	750 Ft	5500 Ft
Légli Chardonnay 2018 Balatonboglár	900 Ft	6500 Ft
Sauska Sárgamuskotály 2019	700 Ft	5200 Ft
Figula Sáfrankert Olaszrizling 2017 Balatonfüred-Csopak	1200 Ft	8900 Ft
Oremus Mandulás Furmint 2017	1200 Ft	8900 Ft

#### Rosé borok *Rosewein Rose*

	0,10 l	0,75 l
Sauska Rosé 2018 Villány	700 Ft	5200 Ft
Csanádi Kadarka rosé 2019	540 Ft	3900 Ft
Gere Rosé 2019	700 Ft	5200 Ft

#### Vörösborok *Rotwein Red*

	0,10 l	0,75 l
Sauska Cuvée 13 2017 Villány	900 Ft	6500 Ft
Heimann Stílusgyakorlat Kadarka 2017 Szekszárd	1200 Ft	9000 Ft
Etyeki Kúria Pinot Noir 2017	1500 Ft	11000 Ft
Sebestyén Grádus Cuvée 2015 Szekszárd	1900 Ft	14000 Ft
Gere Kopar 2015 Villány	2400 Ft	18000 Ft
Takler Szent-hegyi Cabernet Franc 2016/2017	2400 Ft	18000 Ft

#### Desszert borok

	0,10 l	0,5 l
Oremus édes Szamorodni 2014 Tokaj-Hegyalja	1500 Ft	7500 Ft
Oremus 5 puttonyos Aszú 2009/2010 Tokaj-Hegyalja	4600 Ft	23000 Ft



### **Bagatell hűsítők** 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
Gyümölcspürével ízesített 100% gyümölcsstartalommal (görögdinnye, kiwi, mandarin, trópusi gyümölcs, vörös áfonya)	0,25 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** Draught Beer Vom Fass

Dab (lager)	0,25 l	600 Ft	0,4 l	900 Ft
Radeberger (pilsner)	0,20 l	550 Ft	0,4 l	1100 Ft
Erdinger (wheat beer)	0,30 l	750 Ft	0,5 l	1200 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

### **Kézműves magyar sörválogatás** Craft beer Kraft Bier

Horizont Hazy Queen, Horizont Herr Lager	0,33 l	1300 Ft
--	--------	---------

### **Házi Radlerek** Radler Radler

citromos, meggyes, bodzás	0,5 l	1100 Ft
---------------------------	-------	---------

### **Vizek** Wasser Water

Vöslauer szénsavas, szénsavmentes	0,33 l	330 Ft	0,75 l	750 Ft
Szentkirályi víz savas, mentes	0,33 l	300 Ft	0,75 l	700 Ft

### **BIO gazdaságból származó házi szörpök**

#### *Hausgemachte Softdrinks Housemade soft drinks*

Bodzabogyó, bodzavirág, cigánymeggy, mentás meggy kukucska, kakukkfüves rebarbara, menta-citromfű	0,30 l	500 Ft
---	--------	--------

### **Palackozott üdítők** Erfrischung Getränke Soft drinks

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 jeges tea (citrom, barack, zöld)	0,25 l	450 Ft

### **Kávék** Kaffee Coffee

<b>Maran Coffee</b>	400 Ft
(saját pörkölésű Bagatell kávé, 100% Arabica, Brazil Fazenda Lagoa)	
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** Heiße Getränke Hotdrinks

Mix Tea	750 Ft
Forró csoki (barna, fehér)	800 Ft

<b>Minden ami Agárdi Schnaps Spirits</b>	<b>V/V%</b>	<b>0,02l</b>	<b>0,04 l</b>	<b>l/Ft</b>
Prémium piros vilmoskörte pálinka	40%	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	40%	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 értelt alma pálinka	40%	700 Ft	1300 Ft	35000 Ft
Heimann Digestif borpárlat	45%	750 Ft	1500 Ft	37500 Ft
Agárdi Chameleon Gin	43%	600 Ft	1200 Ft	30000 Ft

<b>Likőrök:</b>	<b>0,02l</b>	<b>0,04 l</b>	<b>l/Ft</b>
Aperol	500 Ft	1000 Ft	25000 Ft
Baileys	500 Ft	1000 Ft	25000 Ft
Southern Comfort	500 Ft	1000 Ft	25000 Ft
Unicum, Unicum szilva	500 Ft	1000 Ft	25000 Ft
Unicum Riserva	1000 Ft	2000 Ft	50000 Ft
Jägermeister	500 Ft	1000 Ft	25000 Ft

<b>Cognac/ párlat:</b>	<b>0,02l</b>	<b>0,04 l</b>	<b>l/Ft</b>
Courvoisier XO	3000 Ft	6000 Ft	150000 Ft
Martell VS	700 Ft	1400 Ft	35000 Ft
Calvados Maria	700 Ft	1400 Ft	35000 Ft
Avarat 10 éves	1000 Ft	2000 Ft	50000 Ft

<b>Wiskey:</b>	<b>0,02l</b>	<b>0,04 l</b>	<b>l/Ft</b>
Jameson	500 Ft	1000 Ft	25000 Ft
Jameson Caskmates IPA	700 Ft	1400 Ft	35000 Ft
Glenfiddich	1000 Ft	2000 Ft	50000 Ft
Jack Daniel's	700 Ft	1400 Ft	35000 Ft
Johnnie Walker	500 Ft	1000 Ft	25000 Ft
Chivas Mizunara	1500 Ft	3000 Ft	75000 Ft
Nikka from pure Malt	1500 Ft	3000 Ft	75000 Ft

<b>Gin:</b>	<b>0,02l</b>	<b>0,04 l</b>	<b>l/Ft</b>
Bombay Sapphire	700 Ft	1400 Ft	35000 Ft
Monkey 47	2000 Ft	4000 Ft	100000 Ft

<b>Rum:</b>	<b>0,02l</b>	<b>0,04 l</b>	<b>l/Ft</b>
Havanna 7 éves	1000 Ft	2000 Ft	50000 Ft
Matusalem	800 Ft	1600 Ft	40000 Ft
Havanna 3 éves	500 Ft	1000 Ft	25000 Ft

<b>Vodka:</b>	<b>0,02l</b>	<b>0,04 l</b>	<b>l/Ft</b>
Absolut	500 Ft	1000 Ft	25000 Ft
Absolut ELYX	1000 Ft	2000 Ft	50000 Ft

<b>Tequila:</b>	<b>0,02l</b>	<b>0,04 l</b>	<b>l/Ft</b>
Anejo Silver	800 Ft	1600 Ft	40000 Ft
Anelo Gold	800 Ft	1600 Ft	40000 Ft
Olmeca Silver	500 Ft	1000 Ft	25000 Ft