

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

- ✧ Négykrémes kenegető, zöld curry, gyökérkenyér ABC ... 2300 Ft
- ✧ Vier Sorte Aufstrich, grünes Curry, Wurzelbrot
- ✧ Four-cream spread, green curry, ciabatta

- ✧ Libamáj, gyömbér, alma, chili, briós ABC ..... 2500 Ft
- ✧ Gänseleber, Ingwer, Apfel, Chili, Brioche
- ✧ Goose liver, ginger, apple, chili, brioche

- ✧ Ökörpofa húsleves, maceszgombóc, zöldség mozaik ABC ..... 1400 Ft
- ✧ Ochsenbacke-Suppe, Matzknödel, Gemüse Mosaik
- ✧ Beef cheek soup, matzo-ball, vegetable mosaic

- ✧ Háztáji kakasgulyás taréjával, fregolával BC ..... 1600 Ft
- ✧ Gulaschsuppe von Hahn mit Hahnenkamm und Fregola
- ✧ Cock goulash with its crest and fregola

- ✧ Kakukkfüves málnaleves, mangóhab, sült barack A ..... 1400 Ft
- ✧ Thymian-Himbeer-Suppe, Mangoschaum, Pfirsichröster
- ✧ Raspberry soup with thyme, mango mousse and roasted apricot

- ✧ Vargányás ebly-búza rizottó, kovászos uborka, manouri kecskesajt AB ..... 2300 Ft
- ✧ Steinpilz-Ebly-Risotto, Gewürzgurke, Manouri-Ziegenkäse
- ✧ Ebly wheat risotto with porcini, leavened cucumber, Manouri goat cheese

- ✧ Libamáj, zeller-alma rösti, rizlinges zöldségkrém mártás ABC ..... 2500 Ft
- ✧ Gänseleber, Sellerie-Apfel-Rösti, Riesling-Gemüsesauce
- ✧ Goose liver, celery-apple rösti, Riesling vegetable cream sauce

## *Folytatás Die Fortsetzung Entrees*

**Halételek:**      **Fische:**      **Fishes:**

- ✧ Fogas, burgonyakrém, lágy fokhagyma szósz, tapenád AB ..... 3800 Ft
- ✧ Zanderfilet, Kartoffelcreme, leichte Knoblauchsauce, Tapenade
- ✧ Pikeperch, potato cream, tender garlic sauce, Tapenade

- ✧ Holdhal /Moonfish/ brokkoli gratin, citrom-vaj szósz, kusz-kusz tabulé ABC ..... 4100 Ft
- ✧ Mondfisch, Broccoli Gratin, Zitronen-Butter-Sauce, Couscous, Tabulé
- ✧ Moonfish broccoli gratin, lemon-butter sauce, couscous tabbouleh

- ✎ Lazac konfit, chilis királyrák, zöldségek, vaszabis hal veluté ABC..... 4800 Ft
- ✎ Lachs-Confit, Chili-Riesengarnelen, Gemüse, Wasabi-Fisch-Velouté
- ✎ Salmon confit, chili king prawn, vegetables, wasabi fish velouté

**Húsételek: Fleischgericht: Meat dishes:**

- ✎ Parmezánban sült csirkemell, batáta püré, paradicsom-mozzarella saláta ABC..... 2900 Ft
- ✎ In Parmesan gebratene Hähnenbrust, Süßkartoffelpüree, Tomaten-Mozzarella-Salat
- ✎ Chicken breast fried in parmesan, batata purée, tomato-mozzarella salad
- ✎ Süprém csirkemell - „Brassói” mai stílusban savanyított uborkával B ..... 3000 Ft
- ✎ Supreme Hühnerbrust - “Brassói” im heutigen Stil mit eingelegte Gurken
- ✎ Supreme chicken breast - ‘Brassói’ in today’s style with pickled cucumber
- ✎ Sonkapürével töltött csirkecomb libamájjal, pirított zöldségekkel, sültpaprika szósz ABC ..... 3800 Ft
- ✎ Gefüllte Hühnerkeule mit Schinkenpüreefüllung, Gänseleber, Röstgemüse, Paprikasauce
- ✎ Chicken thigh stuffed with ham purée, goose liver, roasted vegetables, roasted paprika sauce
- ✎ Puha kacsamell a legjobb borssal, tőkegombás óriás nudlival ABC ..... 4000 Ft
- ✎ Weiche Entenbrust mit dem besten Pfeffer und Stockswamm-Schupfnudel
- ✎ Tender duck breast with the best pepper, sheathed woodtuft huge noodles
- ✎ Laponsült libamáj friss rizses lecsóval, sült hagymakarikával BC ..... 5900 Ft
- ✎ Gegrillte Gänseleber mit frischem Reis-Letcho und gebratenen Zwiebelringen
- ✎ Grilled goose liver with fresh rice letcho and fried onion rings
- ✎ Parajos-mangalicasonkás sertésszűz crepinett, spenótos burgonyapüré, bakonyi gomba ABC ..... 3100 Ft
- ✎ Schweinefilet-Crepinette mit Spinat-Mangalica-Schinken gefüllt, Spinat-Kartoffelpüree, Pilzsauce nach “Bakonyi” Art
- ✎ Spinach-mangalica ham-pork tenderloin crepinett, spinach potato purée, mushroom sauce
- ✎ „Bagatell” Wrap No.1. házi sültburgonya, salsa, leveles saláta BC ..... 3800 Ft
- ✎ „Bagatell” Wrap No.1. mit hausgemachte Pommes Frites, Salsa, Blattsalat
- ✎ ‘Bagatell’ wrap No.1., homemade fries, salsa, lettuce

- ✧ **Bécsi borjú csak nálunk, rósejbnivel, majonézes céklával ABC .....** 3500 Ft
- ✧ *Wiener Kalbfleisch nur bei uns, mit hausgemachte Pommes Frites und Rote-Rübensalat mit Mayonnaise*
- ✧ *Wiener schnitzel only by us with crisps and mayonnaise beetroot salad*
  
- ✧ **Argentín bélszín steak szarvasgomba olajos barnamártással, burgonyával, jéghegy salátával B.....** 6800 Ft
- ✧ *Argentinisches Filetsteak mit Trüffelöl-Sauce, Kartoffel, Tomaten - Eisbergsalat*
- ✧ *Argentinean beef steak with truffle oil brown sauce, potato and iceberg salad*
  
- ✧ **RIB EYE steak „Rossini”, grill zöldségek, leveles saláta AB.....** 9000 Ft
- ✧ *RIB EYE Steak nach „Rossini”Art, gegrillte Gemüse, Blattsalat*
- ✧ *RIB EYE steak „Rossini”, grilled vegetables, lettuce*
  
- ✧ **Ír marha oldalas Kilkenny sör-cipó szósz, kenyér steak ABC.....** 4400 Ft
- ✧ *Irische Rinderbrust mit Kilkenny Bier-Laib-Sauce, Brot-Steak*
- ✧ *Irish beef spare ribs, Kilkenny beer-loaf sauce, bread steak*
  
- ✧ **Fiatal bárány paprikása brinzás nudlival, csípős savanyúsággal ABC .....** 4200 Ft
- ✧ *Junger Lamm-Paprikasch mit Bryndza-Schupfnudel und würzigen Pickles*
- ✧ *Young lamb stew with bryndza noodles and hot pickles*
  
- Befejezés zum Schluss To round it off***
  
- ✧ **Házitúrós kókusz-roll vanília fagyival, forró málnával ABCD.....** 1400 Ft
- ✧ *Topfen-Kokos-Roulade mit Vanilleeis und heißen Himbeeren*
- ✧ *Homemade cottage cheese and coconut-roll with vanilla ice cream and hot raspberry*
  
- ✧ **Zöldcitromos panna cotta, mangó, meggy, breton sablé ABCD.....** 1400 Ft
- ✧ *Panna Cotta mit Grüne Zitrone, Mango, Sauerkirschen, Breton Sablé*
- ✧ *Green lemon panna cotta, mango, sour cherry, Sable Breton*
  
- ✧ **Sajtkínáló magyar vajjal, almával-szőlővel AC .....** 2500 Ft
- ✧ *Käseauswahl mit ungarischer Butter, Äpfeln und Trauben*
- ✧ *Cheese variation with Hungarian butter, apple and grape*

**A** laktózt tartalmaz

**B** glutént tartalmazó gabona

**C** tojást tartalmaz

**D** mogyorót, mogyoró származékot tartalmaz

**E** zellert tartalmaz

## Itallap *Getränkekarte Drinks*

### Étvágygerjesztő italok *Aperitif Cocktail*

Aperol Spritz (Prosecco-Aperol-narancs, szóda) 1900 Ft **0,25 l**

Hölgyválasz

(Absolut vodka, préselt gyümölcsle, ananász püré,  
szóda, lime, citrom)

1600 Ft **0,20 l**

Csak Uraknak

(Becherovka, Martini extra dry, citrom, lime)

2000 Ft **0,20 l**

### Vermuthok

Martini

**V/V% 0,08 l**

18% 950 Ft

Campari

25% 950 Ft

### Pezsgők, Champagne, Prosecco

**Palack 0,75 l**

Kreinbacher extra dry

10900 Ft

Hungária Irsai Olivér (édes)

6500 Ft

Hungária extra dry

6500 Ft

Zardetto Prosecco Frizzante Secco

**0,10 l 0,75 l**

Brut DOC Olaszország

1100 Ft 7600 Ft

Steenberg Sparkling Sauvignon Blanc Brut Dél-Afrika

10900 Ft

Bortolomiol Prosecco Senior Extra dry DOCG Olaszország

9900 Ft

Sauska Brut

10900 Ft

Hungária extra dry **0,2 l**

1900 Ft

### Borkínálat *Weinkarte Wine*

#### Fehérborok *Weißwein White*

**0,10 l 0,75 l**

Pálffy Olaszrizling (bio)

700 Ft 4800 Ft

Gilvesy Rajnai rizling (bio)

880 Ft 6100 Ft

Gönczöl Sárga muskotály (félédes)

560 Ft 3900 Ft

Légli Sauvignon blanc 2019/2020

990 Ft 6900 Ft

Jásdi Chardonnay 2019/2020

700 Ft 4800 Ft

Csanádi Irsai Olivér 2020

560 Ft 3900 Ft

Petit Villebois Sauvignon blanc 2019 Vin de France

1270 Ft 8900 Ft

#### Rosé borok *Rosewein Rose*

**0,10 l 0,75 l**

Kreinbacher rosé 2020

730 Ft 5100 Ft

Tüske rosé 2020

600 Ft 4200 Ft

Günzer Lezser rosé 2020

600 Ft 4200 Ft

Csanádi Kadarka rosé 2020

560 Ft 3900 Ft

#### Vörösborok *Rotwein Red*

**0,10 l 0,75 l**

Weninger Kékfrankos 2018 Sopron

1370 Ft 9600 Ft

Sebestyén Grádus Cuvée 2016 Szekszárd

2200 Ft 15200 Ft

Márkvárt Bikavér 2017

1020 Ft 7100 Ft

Takler Szent-hegyi Cabernet Franc 2016/2017

2400 Ft 18000 Ft

Sauska Cuvée 13 2018/2019 Villány

960 Ft 6700 Ft

Kiss Gábor Cabernet sauvignon 2019/2020

1130 Ft 7900 Ft

Bolyki Merlot 2016

1200 Ft 8200 Ft

Gere Kopar 2015 Villány

2400 Ft 18000 Ft

Chateau Pey La Tour Reserve 2017 Bordeaux Superieur

2300 Ft 16000 Ft

<b>Desszert borok</b>	<b>0,10 l</b>	<b>0,5 l</b>
Oremus édes Szamorodni 2015 Tokaj-Hegyalja	1650 Ft	8200 Ft
Sauska 5 puttonyos Aszú 2017	5500 Ft	27700 Ft

<b>Bagatell húsítók</b> limonádék		
Klasszikus (friss citrom, narancs, lime, cukor, szóda)	<b>0,4 l</b>	890 Ft
Gyümölcsös (friss gyümölcs, citrom, narancs, lime, szóda)	<b>0,4 l</b>	990 Ft
Gyümölcspürével ízesített 100% gyümölcstartalommal (ananász, görögdinnye, málna, zöldalma)	<b>0,4 l</b>	990 Ft
Citromos fröccs (fehérbor, gin, friss citrom, narancs, lime, szóda)	<b>0,25 l</b>	1300 Ft
Epres fröccs (rosé bor, friss eper, citrom, narancs, lime, szóda)	<b>0,25 l</b>	1100 Ft

<b>Csapolt sörök</b> <i>Draught Beer Vom Fass</i>		
Dab (lager)	<b>0,25 l</b> 750 Ft	<b>0,4 l</b> 1200 Ft
Radeberger (pilsner)	<b>0,20 l</b> 600 Ft	<b>0,4 l</b> 1200 Ft
Erdinger (wheat beer)	<b>0,30 l</b> 900 Ft	<b>0,5 l</b> 1500 Ft

<b>Palackozott sörök</b> <i>Bottled Beer Flaschenbier</i>		
Kilkenny	<b>0,33 l</b>	1500 Ft
Clausthaler (non alcoholic)	<b>0,33 l</b>	990 Ft
Erdinger (non alcoholic)	<b>0,50 l</b>	1500 Ft

<b>Kézműves magyar sörválogatás</b> <i>Craft beer Kraft Bier</i>	<b>0,33 l</b>	
Horizont Hazy Queen, Horizont Herr Lager		1300 Ft

<b>Házi Radlerek</b> <i>Radler Radler</i>	<b>0,5 l</b>	
citromos, bodzás		1200 Ft

<b>Vizek</b> <i>Wasser Water</i>	<b>0,33 l</b>	<b>0,75 l</b>
Vöslauer szénsavas, szénsavmentes	330 Ft	750 Ft
Szentkirályi víz savas, mentes	300 Ft	700 Ft

<b>BIO gazdaságból származó házi szörpök</b>		
<i>Hausgemachte Softdrinks Housemade soft drinks</i>		
Bodzabogyó, bodzavirág, mentás meggy, fahéjas, gyömbéres szőlő, menta-citromfű	<b>0,30 l</b>	500 Ft

<b>Palackozott üdítők</b> <i>Erfrischung Getränke Soft drinks</i>		
Pepsi Cola, Pepsi Black, Schweppes narancs	<b>0,25 l</b>	490 Ft
Canada Dry, Schweppes Tonik, 7up	<b>0,25 l</b>	490 Ft
Tropicana gyümölcslevek	<b>0,25 l</b>	490 Ft
Lipton jeges tea (citrom, barack)	<b>0,25 l</b>	490 Ft

<b>Kávék</b> <i>Kaffee Coffee</i>		
<b>Maran Coffee</b>		450 Ft
(saját pörkölésű Bagatell kávé, 100% Arabica, Brazil Fazenda Lagoa)		
Espresso, Machiatto, Cortado, Americano		450 Ft
Cappucino		500 Ft
Doppio Espresso		900 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

Minden ami Agárdi Schnaps Spirits	V/V%	0,02l	0,04 l	l/Ft
Prémium piros vilmoskörte pálinka	40%	800 Ft	1600 Ft	40000 Ft
Prémium birs pálinka	40%	800 Ft	1600 Ft	40000 Ft
Prémium barrique szilva pálinka	40%	800 Ft	1600 Ft	40000 Ft
Prémium szeder pálinka	40%	1200 Ft	2400 Ft	60000 Ft
Miraculum kajszibarack pálinka	40%	800 Ft	1600 Ft	40000 Ft
Miraculum Irsai Olivér szőlő pálinka	40%	800 Ft	1600 Ft	40000 Ft
Miraculum f. cseresznye pálinka	40%	800 Ft	1600 Ft	40000 Ft
Miraculum érlelt alma pálinka	40%	800 Ft	1600 Ft	40000 Ft
Prémium cigánymeggy pálinka	40%	800 Ft	1600 Ft	40000 Ft

Likőrök:	0,02l	0,04 l	l/Ft
Aperol	500 Ft	1000 Ft	25000 Ft
Baileys	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

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

Wiskey:	0,02l	0,04 l	l/Ft
Jameson	500 Ft	1000 Ft	25000 Ft
Jameson Caskmates IPA	700 Ft	1400 Ft	35000 Ft
Chivas Mizunara	1500 Ft	3000 Ft	75000 Ft
Nikka from pure Malt	1900 Ft	3800 Ft	95000 Ft
Jim Beam black	750 Ft	1500 Ft	37500 Ft

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

Rum:	0,02l	0,04 l	l/Ft
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

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

Tequila:	0,02l	0,04 l	l/Ft
1800 Anejo Gold	800 Ft	1600 Ft	40000 Ft
Olmeca Silver	500 Ft	1000 Ft	25000 Ft

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

Üzletvezető, konyhafőnök: Kovács Sándor; Üzletvezető, konyhafőnök: Kecskeméti Krisztián;  
Étterem felelős: Baksa Rajmund

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.*