

Kezdés Anfang For a start...

- ✧ **Libamáj terrin, karamellizált hagyma, yuzu-alma, kalács 3800 Ft**
✧ Gänseleberterriner, karamellisierte Zwiebeln, Yuzu-Apfel, Hefezopf
✧ Goose liver terrine, caramelized onion, yuzu-apple, brioche

- ✧ **Kacsamell-tatár „dijoni” vaj, borecetes zöldek, ajvár.. 3000 Ft**
✧ Entenbrust-Tatar “Dijon”-Butter, Weinessig-Gemüse, Ajvar
✧ Duck breast-tartare, ‘Dijon’ butter, vegetables with wine-vinegar, ajvar

- ✧ **Tyúkhúsleves, májgombóc, borsó-royal, gnocchetti..... 2000 Ft**
✧ Hühnersuppe, Leberknödel, Erbsen-Royal, Gnocchetti
✧ Chicken meat soup, liver dumpling, green pea-royal, gnocchetti

- ✧ **Paszternák-krémleves, királyrák, zöldhagyma hab..... 2000 Ft**
✧ Pastinakencremesuppe, Königskrabbe, Frühlingzwiebel-Schaum
✧ Parsnip cream soup, king prawn, green onion foam

- ✧ **Hideg málnaleves, kakukkfüves túrógombóc, madártej fagyí 2000 Ft**
✧ Kalte Himbeersuppe, Thymian-Topfenknödel, Schneeeier-Eis
✧ Cold raspberry soup, thyme cottage cheese dumpling, floating island ice cream

- ✧ **Cukkínis-vargányás ebly búza rizottó, grillezett Manouri sajt 3100 Ft**
✧ Ebly-Risotto mit Zucchini, Steinpilzen und gegrillte Manouri-Käse
✧ Zucchini-porcini ebly wheat risotto, grilled Manouri cheese

- ✧ **Tejszínes nyári cékla, friss torma, rántott velőrózsa ... 2500 Ft**
✧ Rahm-Sommerrüben, frischer Meerrettich, gebackene Knochenmark
✧ Summer beetroot with cream, fresh horseradish, fried marrow

Folytatás Die Fortsetzung Entrees

Halételek: Fische: Fishes:

- ✧ **Fogasfilé Mornay módra a la „Bagatell” 5900 Ft**
✧ Zanderfilet nach Mornay-Art a la “Bagatell”
✧ Pikeperch filet Mornay á la ‘Bagatell’

- ✧ **Chilis garnélafarok, fokhagymás szélesmetélt, paradicsom-dinnye-feta saláta..... 6800 Ft**
✧ Chili-Garnelen, Knoblauch-Bandnudeln, Tomate-Melone-Feta-Salat
✧ Chili shrimp, garlic fettuccine, tomato-watermelon-feta cheese salad

- ✧ **Narancsos, lime-os halibut, pirított zöldségek, bordás kel, citrom-vaj szósz 5900 Ft**
- ✧ *Orangen-Limetten-Heilbutt, gebratenes Gemüse, Pak Choi, Zitronen-Butter-Sauce*
- ✧ *Orange-lime halibut, roasted vegetables, bok choy, lemon-butter sauce*

Húsételek: Fleischgericht: Meat dishes:

- ✧ **Süprém csirkemell, Dubarry karfiol, gyöngytyúk velouté 4300 Ft**
- ✧ *Supreme- Hühnerbrust, Dubarry-Blumenkohl, Perlhuhn-Veluté*
- ✧ *Supreme chicken breast, Dubarry cauliflower, guineafowl velouté*
- ✧ **Csirkemell paprikás, pirított nudli, tőkegomba, paprika-uborka saláta 4200 Ft**
- ✧ *Hähnchenbrust-Rahmgulasch, gebratene Schupfnudeln, Stockschwämmchen, Paprika-Gurken-Salat*
- ✧ *Chicken breast stew, roasted noodle, sheathed woodtuft, pepper-cucumber salad*
- ✧ **Sonkapürével töltött filézett csirkecomb, rostonsült libamáj, grill zöldségek, zöldbors szósz 5800 Ft**
- ✧ *Mit Schinkenpüree gefüllte Hühnerkeule, Gänseleber, geröstetes Gemüse, Grüner-Pfeffersauce*
- ✧ *Chicken thigh filet stuffed with ham purée, roasted goose liver, grilled vegetables, green pepper sauce*
- ✧ **Rántott rakott csirkemell, parmezán, batáta püré, feta-paradicsom-jéghegy saláta 4100 Ft**
- ✧ *Gebackener Hähnchenbrust-Auflauf, Parmesan, Süßkartoffelpüree, Feta-Tomaten-Eisbergsalat*
- ✧ *Casserole fried chicken breast, parmesan, sweet potato purée, feta cheese-tomato-iceberg salad*
- ✧ **Bőrénsült kacsamell Red Thai Curry, rizstésztaával 5600 Ft**
- ✧ *Gebratene Entenbrust Red Thai Curry mit Reismudeln*
- ✧ *Duck breast roasted on its skin with Red Thai Curry rice noodles*
- ✧ **Chilis morzsában sült libamáj, krémes burgonyapüré, sült alma, pak choi, cassis szósz 7800 Ft**
- ✧ *In Chilibrösel gebratene Gänseleber, cremiges Kartoffelpüree, Bratapfel, Pak Choi, Sauce*
- ✧ *Goose liver fried in chili bread, creamy potato purée, roasted apple, pak choi, cassis sauce*
- ✧ **Vargányás szűz-spíz, cukkinis vörösrizs, Dijoni fond, leveles saláta 4400 Ft**
- ✧ *Steinpilz-Schweinefilet Spieß, roter Zucchini-Reis, Dijon-Fond, Blattsalat*
- ✧ *Porcini pork tenderloin-skewer, zucchini red rice, Dijon fond, lettuce*

- ✧ **Azték csípős oldalas, majonézes kukorica, chiamag, borsos burgonya 4500 Ft**
- ✧ *Aztekisch pikantes Spareribs, Mayonnaise-Maissalat, Pfeffer-Kartoffeln*
- ✧ *Aztec hot spare ribs, mayonnaise corn salad, chia seeds, pepper potato*

- ✧ **Fiatal borjú paprikás, tejfölös nudli, kovászolt uborka . 5000 Ft**
- ✧ *Kalbsrahmgulasch, Sauerrahm-Schupfnudeln, Salzgurken*
- ✧ *Young veal stew, noodles with sour cream, leavened cucumber*

- ✧ **Argentín bélszín-steak, szarvasgomba olajos barnamártás, burgonya, jéghegy saláta 11000 Ft**
- ✧ *Argentinisches Filetstek, Trüffelöl-Braune Sauce, Kartoffeln, Eisbergsalat*
- ✧ *Argentinean beef steak with truffle oil brown sauce, potato and iceberg salad*

- ✧ **Érlelt rumpsteak-vadas, vajasburgonya-karotta-kelbimbó, bundás szalvétagombóc 10500 Ft**
- ✧ *Gereiftes Rumpsteak mit Sauerbratensoße , Butterkartoffel-Möhren-Rosenkohl, Serviettenknödel*
- ✧ *Ripened rump steak in venison sauce, butter potato-carrot-Brussels sprouts, dumplings*

- ✧ **Fűszeres bárányburger „No1”, házi burgonya, görög saláta, curry mártogató 5800 Ft**
- ✧ *Pikanter Lammburger „No1”, hausgemachte Kartoffeln, griechischer Salat, Curry-Dip*
- ✧ *Spicy lamb burger 'No.1', home style potato, Greek salad, curry spread*

Befejezés zum Schluss To round it off

- ✧ **Epres süti-pohárkrém, hideg zabaglione, eperszósz, rózsabors 1600 Ft**
- ✧ *Erdbeerkuchen-Creme, kalte Zabaglione, Erdbeersoße, rosa Pfeffer*
- ✧ *Cake-glass cream with strawberry, cold Zabaglione, strawberry sauce, pink peppercorn*

- ✧ **Prézlistészta-„brülé” meggyragu, vanília fagyi..... 1600 Ft**
- ✧ *Bröselnudeln - „brulee” Sauerkirschragout, Vanilleeis*
- ✧ *Breadcrumbs pasta- 'brulée', sour cherry ragout, vanilla ice cream*

- ✧ **Sajtkínáló négy ízben innen-onnan..... 3500 Ft**
- ✧ *Viersortige Käseauswahl*
- ✧ *Cheese variation in four flavour from here and there*

Itallap *Getränkekarte Drinks*

Üdítőital/ásványvíz *Soft drinks/Mineral water*

Pepsi üdítőitalok (Pepsi, Pepsi Max, Schweppes Tonic, Schweppes Narancs, Canada Dry, 7UP)	0,25 l	520 Ft
Lipton Ice Tea (citrom, őszibarack)	0,25 l	520 Ft
Toma gyümölcslevek (narancs, őszibarack, alma, ananász)	0,25 l	570 Ft
Szentkirályi Ásványvíz (szénsavas, szénsavmentes)	0,33 l	450 Ft
Vöslauer Ásványvíz (szénsavas, szénsavmentes)	0,75 l	890 Ft
Szóda	1 l	500 Ft
	0,1 l	50 Ft

Limonádé / Házi szörp (bio)

Lemonade / Homemade soda drinks

Klasszikus limonádé	0,40 l	990 Ft
Gyümölcsös limonádék (epres, görögdinnyés, zöldalmás, mangós, cseresznyés)	0,40 l	1100 Ft
Házi szörpök (bio) (bodzavirág, bodzabogyó, menta-citromfű, meggy, mentás-meggy, gyömbéres-szőlő, hársfavirág, kakukkfüves-rebarbara)	0,30 l	700 Ft

Csapolt sörök *Draught Beer Vom Fass*

Radeberger (pilsner)	0,25 l	700 Ft	0,4 l	1200 Ft
DAB (lager)	0,25 l	750 Ft	0,4 l	1400 Ft
Erdinger (búza/wheat)	0,30 l	800 Ft	0,5 l	1500 Ft

Magyar sörfőzdék termékei *Craft beer Kraft Bier*

Hübris sör (4,8%, pilsner)	0,33 l	1600 Ft
Hübris üpa (5,1%, IPA)	0,33 l	1600 Ft

Palackozott sörök *Bottled Beer Flaschenbier*

Lindemans Kriek (3,5%)	0,25 l	1200 Ft
Clausthaler (non alcoholic: (classic, lemon))	0,33 l	1000 Ft
Erdinger (non alcoholic)	0,50 l	1500 Ft

Borok *Weinkarte Wine*

Fehérborok *Weißwein White*

CŞANÁDI Irsai Olivér 2021 (Kunország)	0,10 l	720 Ft	0,75 l	4800 Ft
GÖNCZÖL Furmint 2021 (FÉLEDES) (Tokaj)	0,10 l	720 Ft	0,75 l	4800 Ft
BOLYKI Kiráyleányka 2021 (Eger)	0,10 l	720 Ft	0,75 l	4800 Ft
MAD Dry by Tokaj 2017 (Tokaj)	0,10 l	750 Ft	0,75 l	5000 Ft
IKON Rajnai Rizling 2021 (Balaton)	0,10 l	790 Ft	0,75 l	5300 Ft
PANNONHALMI Tricollis 2021 (Pannonhalma)	0,10 l	840 Ft	0,75 l	5600 Ft
SZÁSZI Badacsonyi Olaszrizling 2021 (Balaton)	0,10 l	850 Ft	0,75 l	5700 Ft
KREINBACHER Hárslevelű 2021 (Somló)	0,10 l	1020 Ft	0,75 l	6800 Ft
SIKE BALÁZS Chardonnay 2021 (Balaton)	0,10 l	1080 Ft	0,75 l	7200 Ft
SANTA CRISTINA Campogrande 2021 (Toscana)	0,10 l	1120 Ft	0,75 l	7500 Ft
PETIT VILLEBOIS Sauvignon Blanc 2021 (Loire)	0,10 l	1450 Ft	0,75 l	9700 Ft

Rosé borok <i>Rosewein Rose</i>	0,10 l	0,75 l
POLYÁK Cabernet Sauvignon Rosé 2021 (Kunság)	720 Ft	4800 Ft
CŠANÁDI Kadarka Rosé 2021 (Kunság)	720 Ft	4800 Ft
GÜNZER Rosé 2021 (Villány)	750 Ft	5000 Ft
HEIMANN Mammároza Rosé 2021 (Szekszárd)	790 Ft	5300 Ft

Vörösborok <i>Rotwein Red</i>	0,10 l	0,75 l
TÜSKE Harmados Kadarka 2021 (Szekszárd)	1060 Ft	7100 Ft
ETYEKI KÜRIA Merlot 2018 (Sopron)	1230 Ft	8200 Ft
GÁL TIBOR Egri Bikavér Superior 2019 (Eger)	1260 Ft	8400 Ft
GERE Cabernet Sauvignon 2018 (Villány)	1360 Ft	9100 Ft
PANNONHALMI Pinot Noir 2020 (Pannonhalma)	1860 Ft	12400 Ft
TAKLER Szentá-Hegyí Cabernet Franc 2018 (Szekszárd)	-	14000 Ft
SEBESTYÉN Grádus Cuvée 2016 (Szekszárd)	-	15200 Ft
CHATEAU PEY LA TOUR Reserve 2018 (Bordeaux)	-	16000 Ft

Desszert borok	0,05 l	0,5 l
OREMUS Édes Szamorodni 2017 (Tokaj)	900 Ft	9000 Ft
SAUSKA 5 Puttonyos Aszú 2017 (Tokaj)	3000 Ft	30000 Ft

Pezsgők, Champagne, Prosecco	0,10 l	Palack 0,75 l
ZARDETTO Prosecco Frizzante (Olaszország)	1230 Ft	8200Ft
BORTOLOMIOL Prosecco „Senior” Extra Dry 2021 (Olaszország)		13500Ft
SAUSKA Brut (Villány)		12400 Ft
KREINBACHER Extra Dry (Somló)		12400 Ft
HUNGARIA Extra Dry (Étyek-Buda)		7500 Ft
HUNGARIA Irsai Olivér Doux (Étyek-Buda)		7500 Ft
HUNGARIA Extra Dry [0,2l] (Étyek-Buda)		2100 Ft

Koktélok <i>Cocktails</i>		
EPRES ROSÉ SPRITZ (rozé, eper, citrus, szóda)	0,4 l	1400 Ft
HUGO (prosecco, bodza, menta, szóda)	0,4 l	1600 Ft
MOJITO (rum, menta, lime, cukorszirup, szóda)	0,3 l	1800 Ft
GRAPEFRUIT JULEP (vodka, menta, lime, grapefruit)	0,2 l	1800 Ft
APEROL SPRITZ (aperol, prosecco, narancs, szóda)	0,4 l	2000 Ft
NEGRONI (gin, vermouth rosso, campari, szóda)	0,2 l	2400 Ft

Vermuthok	0,08 l	
Martini (Bianco, Extra Dry, Rosso)		990 Ft
Campari		990 Ft

Wiskey:	0,02 l	0,04 l	l/Ft
Jameson	600 Ft	1200 Ft	30000 Ft
Jameson Caskmates	700 Ft	1400 Ft	35000 Ft
The Glenlivet Captains Reserve	1500 Ft	3000 Ft	75000 Ft
Woodford Reserve	1500 Ft	3000 Ft	75000 Ft
Chivas Regal Mizunara	1600 Ft	3200 Ft	80000 Ft
Nikka Pure Malt	1900 Ft	3800 Ft	95000 Ft

Rum:	0,02 l	0,04 l	l/Ft
Havanna Club 3 Years	500 Ft	1000 Ft	25000 Ft
Havanna Club 7 Years	1000 Ft	2000 Ft	50000 Ft
Diplomatico Reserva Exclusiva	1000 Ft	2000 Ft	50000 Ft
Pacto Navio	1100 Ft	2200 Ft	55000 Ft

Cognac/Brandy

Courvoisier X.O
Ararat 10 Years
Martell V.S

0,02 l	0,04 l	l/Ft
3000 Ft	6000 Ft	150000 Ft
1000 Ft	2000 Ft	50000 Ft
800 Ft	1600 Ft	40000 Ft

Gin:

Beefeater
Malfy Arancia
Öreg
Suntory Roku

0,02 l	0,04 l	l/Ft
700 Ft	1400 Ft	35000 Ft
900 Ft	1800 Ft	45000 Ft
1100 Ft	2200 Ft	55000 Ft
1200 Ft	2400 Ft	60000 Ft

Tequila:

1800 Silver
1800 Anejo

0,02 l	0,04 l	l/Ft
800 Ft	1600 Ft	40000 Ft
900 Ft	1800 Ft	45000 Ft

Vodka:

Absolut
Absolut 100
Absolut Elyx

0,02 l	0,04 l	l/Ft
600 Ft	1200 Ft	30000 Ft
700 Ft	1400 Ft	35000 Ft
1000 Ft	2000 Ft	50000 Ft

Likőrök:

Baileys
Jägermeister
Grand Marnier
Unicum, Unicum szilva
Unicum Riserva

0,02 l	0,04 l	l/Ft
600 Ft	1200 Ft	30000 Ft
600 Ft	1200 Ft	30000 Ft
600 Ft	1200 Ft	30000 Ft
600 Ft	1200 Ft	30000 Ft
1000 Ft	2000 Ft	50000 Ft

Pálinka (Agárdi Pálinkafőzde) / Schnaps Spirits

	V/V%	0,02 l	0,04 l	l/Ft
Miraculum Kajsziabarack pálinka	40%	800 Ft	1600 Ft	40000 Ft
Miraculum Irsai Olivér szőlő pálinka	40%	800 Ft	1600 Ft	40000 Ft
Miraculum Erlelt Alma pálinka	40%	800 Ft	1600 Ft	40000 Ft
Miraculum Feketecseresznye 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 Piros Vilmoskörte pálinka	40%	800 Ft	1600 Ft	40000 Ft
Prémium Cigánymeggy pálinka	40%	800 Ft	1600 Ft	40000 Ft

Kávék/teák Coffee/Tea

Ristretto, Espresso, Hosszú kávé, Americano	550 Ft
Cappuccino, Cortado	650 Ft
Caffé Latte, Latte Macchiato	700 Ft
Espresso con Panna (tejszínhabos kávé)	750 Ft
Melange	800 Ft
Espresso Doppio	1100 Ft
Jeges Kávé	1200 Ft
Forró csokoládé	800 Ft
Forró tea	850 Ft
(Aktuális kínálatunkról kérdezze felszolgáló kollégáinkat!)	
Laktózmentes tej	110 Ft
Növényi tej	220 Ft
Méz	220 Ft

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

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