

## *Kezdés      Anfang      For a start...*

- ✧ **Kenegető négy ízben, burgonyás kenyér, csípős retekсалáta ..... 2900 Ft**
- ✧ *Brotaufstrich in vier Geschmack, Kartoffelbrot, pikant Radieschensalat*
- ✧ *Spreads in four flavour, potato bread, spicey radish salad*
  
- ✧ **Magyaros rakott borjúnyelv, pácolt színes hagymák, torma-cékla-alma saláta ..... 2900 Ft**
- ✧ *Ungarischer Kalbszungenesülze, eingelegte bunte Zwiebeln, Meerrettich-Rote-Bete-Apfel-Salat*
- ✧ *Hungarian style veal tongue casserole, marinated colourful onions, horseradish-beetroot-apple salad*
  
- ✧ **Marhalábszár húsleves, zelleres daragaluska, zöldség royal ..... 2200 Ft**
- ✧ *Rindfleischsuppe, Sellerie-Grießnockerl und Gemüse-Royale*
- ✧ *Beef meat soup, celery semolina noodle, vegetable royal*
  
- ✧ **Gyöngybab krémleves, serrano sonka, szarvasgomba olaj ..... 2200 Ft**
- ✧ *Perlbohnencremesuppe, Serranoschinken, Trüffelöl*
- ✧ *Pearl bean cream soup, Jamón Cerrano, truffle oil*
  
- ✧ **Lestyános savanyúkáposzta leves tandoori kacsá húsgombóccal ..... 2200 Ft**
- ✧ *Liebstockel-Sauerkrautsuppe mit Tandoori-Entenfleischbällchen*
- ✧ *Lovage sour cabbage soup with Tandoor duck meat dumpling*
  
- ✧ **Sütőtökös bulgur chia rizottó sült Manouri sajttal, curry pestoval ..... 3500 Ft**
- ✧ *Kürbis-Bulgur-Chia-Risotto mit gegrilltem Manouri-Käse und Curry-Pesto*
- ✧ *Pumpkin bulgur chia risotto with Manouri cheese and curry pesto*

## *Folytatás      Die Fortsetzung      Entrees*

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

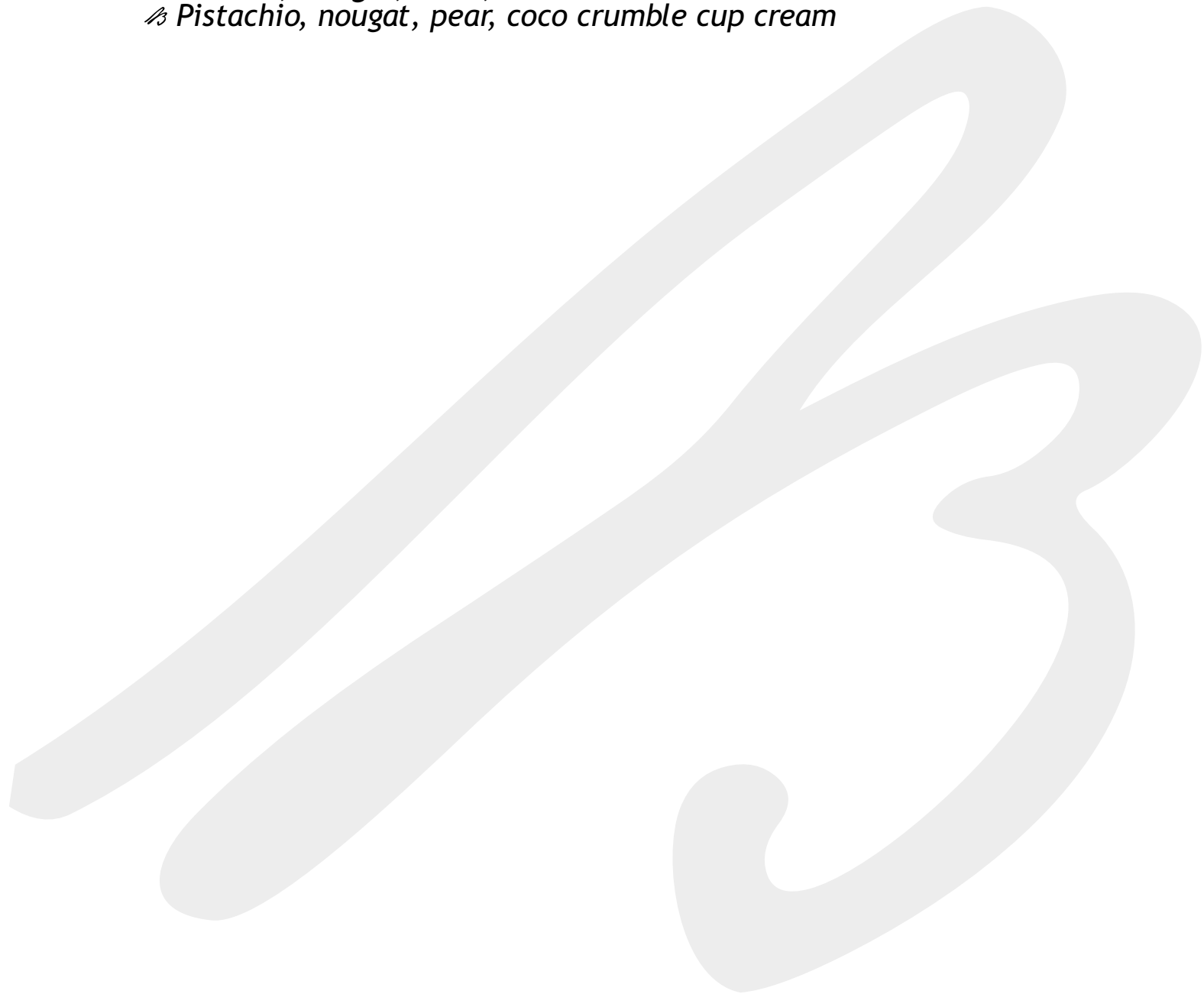
- ✧ **„Gundel” fogasfilé „Bagatell” stílusban ..... 6200 Ft**
- ✧ *“Gundel” Zanderfilet Nach “Bagatell” Art*
- ✧ *‘Gundel’ pike perch fillet a’la Bagatell*
  
- ✧ **Lazac, hekk loin, brokkoli, burgonya, salottás halveluté ..... 6200 Ft**
- ✧ *Lachs, Seehechtrücken, Brokkoli, Kartoffeln, Schalotten-Fischvelouté*
- ✧ *Salmon, hake loin, broccoli, potato, shallot fish velouté*

## Húsételek: *Fleischgericht: Meat dishes:*

- ✎ **Zöldfűszeres csirkemell-pillangó, korianderes batáta krém, bors-borsó mártás ..... 3900 Ft**
- ✎ *Hühnerbrust mit grünen Gewürzen, Koriander-Süßkartoffelcreme, Pfeffer-Erbsensauce*
- ✎ *Herb chicken breast-butterfly, coriander sweet potato cream, pepper-green pea sauce*
  
- ✎ **Paprikás csirke, tojásos galuska, tejfölös uborkasaláta ..... 3900 Ft**
- ✎ *Hähnchen-Rahmgulasch, Eier-Spätzle, Gurkensalat mit Sauerrahm*
- ✎ *Chicken stew, noodles with eggs, cucumber salad with sour cream*
  
- ✎ **Sonkapürével töltött csirkecombfilé, sült libamáj, grillezett zöldség, fekete fokhagyma szósz ..... 6400 Ft**
- ✎ *Hähnchenschenkel filet gefüllt mit Schinkenpüree, gebratener Gänseleber, gegrilltem Gemüse, schwarzer Knoblauchsauce*
- ✎ *Chicken thigh fillet stuffed with ham purée, roasted goose liver, grilled vegetables, black garlic sauce*
  
- ✎ **Kacsacomb, meggyes káposzta, lencse és polenta ..... 6800 Ft**
- ✎ *Entenkeule, Sauerkirsche -Rotkohl, Linsen und Polenta*
- ✎ *Duck thigh, cabbage with sour cherry, lentil and polenta*
  
- ✎ **Vargányás szűzermék, cukkini, jázminrizs, almás-tormás jégсалáta ..... 4600 Ft**
- ✎ *Schweinefilet mit Steinpilz, Zucchini, Jasminreis, Apfel-Meerrettich-Eisbergsalat*
- ✎ *Porcini pork tenderloin medallion, zucchini, jasmine rice, apple-horseradish iceberg salad*
  
- ✎ **Borjúpofa, sárgaborsó főzelék, sült mogyoró hagyma . 6400 Ft**
- ✎ *Kalbsbäckchen, gelber Erbseneintopf, gebratene Perlzwiebel*
- ✎ *Veal, yellow pea purée, roasted shallot*
  
- ✎ **Rántott mangalicakaraj, tojásos alpesi burgonyasaláta . 5800 Ft**
- ✎ *Gebackenen Mangalica-Kotelett, Alpen Kartoffelsalat mit Eier*
- ✎ *Fried mangalica pork chop, Alpine potato salad with egg*
  
- ✎ **Hosszúborsos bivalybélszín, reszelt burgonya, fekete sörszósz, friss saláta ..... 9800 Ft**
- ✎ *Büffel filet mit langer Pfeffer, Bratkartoffeln, Schwarzbiersoße, frischer Salat*
- ✎ *Pipal buffalo steak, sautéed potato, black beer sauce, fresh lettuce*
  
- ✎ **Kadarkás szarvasragu, erdei gombák, burgonya fánk .. 6500 Ft**
- ✎ *Wildragout mit Rotwein, Waldpilze, Kartoffelpuffer*
- ✎ *Deer ragout with wine, forest mushrooms, potato donut*

## *Befejezés zum Schluss To round it off*

- ✧ **Mákos kalácsguba, selyem méz, puszedli hab, forró málna ..... 1600 Ft**
- ✧ *Mohnkuchen, Seidehonig, Lebkuchenschaum, heisse Himbeeren*
- ✧ *Scone dumps with poppy, honey, macaroon foam, hot raspberry*
  
- ✧ **Pisztácia, nugát, körte, kókusz crumble - pohárkrém .. 1600 Ft**
- ✧ *Pistazie, Nougat, Birne, Kokos-Crumble - Creme-Variation*
- ✧ *Pistachio, nougat, pear, coco crumble cup cream*



## Itallap *Getränkekarte Drinks*

### Üdítőital/ásványvíz *Soft drinks/Mineral water*

Pepsi üdítőitalok (Pepsi, Pepsi Max, Schweppes Tonic, Schweppes, Canada Dry)	0,25 l	650 Ft
Lipton Ice Tea (citrom, őszibarack)	0,25 l	720 Ft
Toma gyümölcslevek (narancs, őszibarack, alma)	0,25 l	700 Ft
Szentkirályi Ásványvíz (szénsavas, szénsavmentes)	0,33 l	520 Ft
Vöslauer Ásványvíz (szénsavas, szénsavmentes)	0,33 l	520 Ft
Szóda	1 l	500 Ft
	0,1 l	50 Ft

### Limonádé / Házi szörp (bio)

#### *Lemonade / Homemade soda drinks*

Klasszikus limonádé	0,40 l	1100 Ft
Gyümölcsös limonádék (epres, bodzás, zöldalmás, mangós, cseresznyés)	0,40 l	1200 Ft
Házi szörpök (bio) (meggy, hársfavirág, szilva)	0,30 l	900 Ft

### Csapolt sörök *Draught Beer Vom Fass*

DAB (lager)	0,25 l	900 Ft
	0,4 l	1600 Ft

### Magyar sörfőzdék termékei *Craft beer Kraft Bier*

Hübris sör (4,8%, pilsner)	0,33 l	1700 Ft
Hübris üpa (5,1%, IPA)		1700 Ft

### Palackozott sörök *Bottled Beer Flaschenbier*

Radeberger	0,33 l	1800 Ft
Clausthaler (non alcoholic: (classic, lemon)	0,33 l	1500 Ft
Erdinger	0,50 l	1700 Ft

### Borok *Weinkarte Wine*

#### Fehérborok *Weißwein White*

CŞANÁDI Irsai Olivér 2022 (Kunság)	0,10 l	860 Ft
GÖNCZÖL Furmint (FÉLEDES) (Tokaj)	0,75 l	6450 Ft
Figula Zenit & More (Balaton)	860 Ft	6450 Ft
IKON Rajnai Rizling 2021 (Balaton)	860 Ft	6450 Ft
PANNONHALMI Tricollis 2021 (Pannonhalma)	1000 Ft	7500 Ft
SZÁSZI Badacsonyi Olaszrizling (Balaton)	1000 Ft	7500 Ft
KREINBACHER Hárslevelű 2021 (Somló)	1000 Ft	7500 Ft
SIKE BALÁZS Chardonnay 2021 (Balaton)	1200 Ft	9000 Ft
SANTA CRISTINA Campogrande 2021 (Toscana)	1300 Ft	9750 Ft
PETIT VILLEBOIS Sauvignon Blanc 2021 (Loire)		10000 Ft
		13000 Ft

#### Rosé borok *Rosewein Rose*

POLYÁK Cabernet Sauvignon Rosé (Kunság)	0,10 l	860 Ft
CŞANÁDI Kadarka Rosé (Kunság)	0,75 l	6450 Ft
GÜNZER Rosé (Villány)	860 Ft	6450 Ft
	900 Ft	6750 Ft

<b>Vörösborok</b> <i>Rotwein Red</i>	<b>0,10 l</b>	<b>0,75 l</b>
KONYÁRI Loliense (Balatonboglár)	2000 Ft	15000 Ft
ETYEKI KÚRIA Merlot (Sopron)	1470 Ft	11000 Ft
ST ANDREA Áldás (Eger)	1800 Ft	13500 Ft
GERE Cabernet Sauvignon (Villány)	1600 Ft	12000 Ft
PANNONHALMI Pinot Noir (Pannonhalma)	2000 Ft	15000 Ft
TAKLER Szentá-Hegyí Kékfrankos 2018 (Szekszárd)	1250 Ft	9400 Ft
SEBESTYÉN Grádus Cuvée 2016 (Szekszárd)	-	16000 Ft
CHATEAU PEY LA TOUR Reserve 2018 (Bordeaux)	-	17000 Ft

<b>Desszert borok</b>	<b>0,05 l</b>	<b>0,5 l</b>
OREMUS Édes Szamorodni 2017 (Tokaj)		11800 Ft
SAUSKA 5 Puttonyos Aszú 2017 (Tokaj)	3600 Ft	36000 Ft

<b>Pezsgők, Champagne, Prosecco</b>	<b>0,10 l</b>	<b>Palack 0,75 l</b>
ZARDETTO Prosecco Frizzante (Olaszország)	1300 Ft	9800 Ft
BORTOLOMIOL Prosecco „Senior” Extra Dry 2021 (Olaszország)		15000 Ft
SAUSKA Brut (Tokaj)		15000 Ft
KREINBACHER Extra Dry (Somló)		15000 Ft
HUNGARIA Extra Dry (Étyek-Buda)		7500 Ft
HUNGARIA Irsai Olivér Doux (Étyek-Buda)		7500 Ft
HUNGARIA Extra Dry [0,2l] (Étyek-Buda)		2500 Ft

<b>Koktélok</b> <i>Cocktails</i>		
EPRES ROSÉ SPRITZ (rozé, eper, citrus, szóda)	<b>0,4 l</b>	1600 Ft
HUGO (prosecco, bodza, menta, szóda)	<b>0,4 l</b>	1800 Ft
MOJITO (rum, menta, lime, cukorszirup, szóda)	<b>0,3 l</b>	2000 Ft
GRAPEFRUIT JULEP (vodka, menta, lime, grapefruit)	<b>0,2 l</b>	2000 Ft
APEROL SPRITZ (aperol, prosecco, narancs, szóda)	<b>0,4 l</b>	2200 Ft
NEGRONI (gin, vermouth rosso, campari, szóda)	<b>0,2 l</b>	2650 Ft

<b>Vermuthok</b>		<b>0,08 l</b>
Martini (Bianco, Extra Dry, Rosso)		990 Ft
Campari		990 Ft

<b>Wiskey:</b>	<b>0,02 l</b>	<b>0,04 l</b>	<b>l/Ft</b>
Jack Daniels	660 Ft	1320 Ft	33000 Ft
Jack Daniels Gentleman Jack	1100 Ft	2200 Ft	55000 Ft
The Glenlivet Captains Reserve	1650 Ft	3300 Ft	82500 Ft
Woodford Reserve	1650 Ft	3300 Ft	82500 Ft
Chivas Regal Mizunara	1760 Ft	3520 Ft	88000 Ft
Nikka Pure Malt	2090 Ft	4180 Ft	104500 Ft

<b>Rum:</b>	<b>0,02 l</b>	<b>0,04 l</b>	<b>l/Ft</b>
Havanna Club 3 Years	550 Ft	1100 Ft	27500 Ft
Havanna Club 7 Years	1100 Ft	2200 Ft	55000 Ft
Diplomatico Reserva Exclusiva	1100 Ft	2200 Ft	55000 Ft
Don Papa Baroko	2000 Ft	4000 Ft	100000 Ft

<b>Cognac/Brandy</b>	<b>0,02 l</b>	<b>0,04 l</b>	<b>l/Ft</b>
Courvoisier X.O	3600 Ft	7200 Ft	180000 Ft
Ararat 10 Years	1100 Ft	2200 Ft	55000 Ft
Martell V.S	880 Ft	1720 Ft	44000 Ft

<b>Gin:</b>	<b>0,02 l</b>	<b>0,04 l</b>	<b>l/Ft</b>
Beefeater	770 Ft	1540 Ft	38500 Ft
Malfy Arancia	990 Ft	1980 Ft	49500 Ft
Öreg	1200 Ft	2400 Ft	60000 Ft
Suntory Roku	1320 Ft	2640 Ft	66000 Ft

<b>Tequila:</b>	<b>0,02 l</b>	<b>0,04 l</b>	<b>l/Ft</b>
1800 Silver	880 Ft	1760 Ft	44000 Ft
1800 Anejo	990 Ft	1980 Ft	49500 Ft

<b>Vodka:</b>	<b>0,02 l</b>	<b>0,04 l</b>	<b>l/Ft</b>
Absolut	660 Ft	1320 Ft	33000 Ft
Absolut 100	770 Ft	1540 Ft	38500 Ft
Absolut Elyx	1100 Ft	2200 Ft	55000 Ft

<b>Likőrök:</b>	<b>0,02 l</b>	<b>0,04 l</b>	<b>l/Ft</b>
Baileys	660 Ft	1320 Ft	33000 Ft
Jägermeister	660 Ft	1320 Ft	33000 Ft
Grand Marnier	660 Ft	1320 Ft	33000 Ft
Unicum, Unicum szilva	660 Ft	1320 Ft	33000 Ft
Unicum Riserva	1100 Ft	2200 Ft	55000 Ft

### **Pálinka (Agárdi Pálinkafőzde) / Schnaps Spirits**

	<b>V/V%</b>	<b>0,02 l</b>	<b>0,04 l</b>	<b>l/Ft</b>
Miraculum Kajsziarack pálinka	40%	880 Ft	1760 Ft	44000 Ft
Miraculum Irsai Olivér szőlő pálinka	40%	880 Ft	1760 Ft	44000 Ft
Miraculum Érelt Alma pálinka	40%	880 Ft	1760 Ft	44000 Ft
Miraculum Feketecseresznye pálinka	40%	880 Ft	1760 Ft	44000 Ft
Prémium Birs pálinka	40%	880 Ft	1760 Ft	44000 Ft
Prémium Barrique Szilva pálinka	40%	880 Ft	1760 Ft	44000 Ft
Prémium Piros Vilmoskörte pálinka	40%	880 Ft	1760 Ft	44000 Ft
Prémium Cigánymeggy pálinka	40%	880 Ft	1760 Ft	44000 Ft

### **Kávék/teák Coffee/Tea**

Ristretto, Espresso, Hosszú kávé, Americano	600 Ft
Cappuccino, Cortado	710 Ft
Caffé Latte, Latte Macchiato	770 Ft
Espresso con Panna (tejszínhabos kávé)	820 Ft
Melange	880 Ft
Espresso Doppio	1200 Ft
Jeges Kávé	1320 Ft
Forró csokoládé	880 Ft
Forró tea	930 Ft
(Aktuális kínálatunkról kérdezze felszolgáló kollégáinkat!)	
Laktózmentes tej	120 Ft
Növényi tej	240 Ft
Méz	240 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.*