

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

- ✎ **Hideg libamáj mozaik, karamellizált almakrém, gyömbéres házi kalács** ..... 4500 Ft
- ✎ *Kaltes Gänselebermosaik, karamellisierte Apfelcreme, hausgemachter Ingwerkuchen*
- ✎ *Cold goose liver mosaic, caramelized apple cream, ginger homemade kalach*
  
- ✎ **Két krémes kenegető, fermentált uborka, hajdinás vekni** ..... 2700 Ft
- ✎ *Zwei Cremeaufstriche, fermentierte Gurke, Buchweizenbrot*
- ✎ *Two creams spread, fermented cucumber, buckwheat bread*
  
- ✎ **Szürkemarha húsleves petrezselymes pászkával, zöldség royallal** ..... 2000 Ft
- ✎ *Rinderbrühe mit Petersilienpaschka, Gemüse-Royale*
- ✎ *Beef meat soup with parsley flatbread and vegetable royal*
  
- ✎ **Burgonya-zeller-póré krémleves rántott csiperkével ...** 1800 Ft
- ✎ *Kartoffel-Sellerie-Lauch-Cremesuppe mit gebackene Champignon*
- ✎ *Potato-celery-leek cream soup with breaded mushroom*
  
- ✎ **Lestyános báránygulyás zöldfűszeres gölödinnel** ..... 2500 Ft
- ✎ *Liebstockel-Lammgulasch mit Kräuter-Kartoffelknödel*
- ✎ *Lamb goulash with lovage and herbal dumpling*

## *Folytatás      Die Fortsetzung      Entrees*

- ✎ **Tibeti feketerizs-rizottó, kecskesajt, zöldségropogós** ..... 3800 Ft
- ✎ *Tibetisches schwarzem Reis-Risotto mit Ziegenkäse, Gemüse Chips*
- ✎ *Tibetan black rice risotto, goat cheese, vegetable chips*
  
- ✎ **Juhtúrós sztrapacska, reszelt Comté sajt vagy mangalicasonka-morzsa** ..... 2800 Ft
- ✎ *Schafskäse-Strapatschka, geriebener Comté-Käse oder Mangalica-Schinkenstreusel*
- ✎ *Sheep curd noodles, grated Comté cheese or mangalica ham-crumb*
  
- ✎ **Pirított édeschilis királyrák, fokhagymás parajos fettuccine** ..... 7900 Ft
- ✎ *Geröstete Sweet-Chili Riesengarnelen, Knoblauch-Spinat-Fettuccine*
- ✎ *Roasted sweet chili king prawn, garlic spinach fettucine*

- ✎ **Csirke mell steak, túróscsusza-roll, pörkölt szósz, savanyú paprika** ..... 3500 Ft
- ✎ *Hähnchenbruststeak, Hüttenkäse-Nudeln-Rolade, Paprikasoße, saurer Paprika*
- ✎ *Chicken breast steak, cottage cheese pasta-roll, stew sauce, pickled paprika*
  
- ✎ **Sonkapürével töltött filézett csirkecomb, libamáj, sült zöldség, vargánya veluté** ..... 7800 Ft
- ✎ *Hähnchenschenkel filet gefüllt mit Schinkenpüree, Gänseleber, Grillgemüse, Steinpilzvelouté*
- ✎ *Chicken thigh fillet stuffed with ham purée, goose liver, grilled vegetables, porcini velouté*
  
- ✎ **Puhára sült kacsamell, káposztapüré, burgonya, alma, kacsa fond** ..... 7000 Ft
- ✎ *Weich gebratene Entenbrust, Kohlpüree, Kartoffeln, Äpfel, Entenfond*
- ✎ *Soft roasted duck breast, cabbage purée, potato, apple, duck fond*
  
- ✎ **Töltött malaccsászár, rizlinges káposzta, juhtúrós rösti** ..... 4800 Ft
- ✎ *Gefüllter Schweinebauch, Riesling-Kohl, Schafquark-Rösti*
- ✎ *Stuffed pork bacon, Riesling cabbage, sheep curd rösti*
  
- ✎ **Friss lecsó, fregola, rántott mangalica szűz** ..... 5500 Ft
- ✎ *Frische Letscho, Fregula, gebratenes Mangalica-Filet*
- ✎ *Fresh letcho, fregula, fried mangalica tenderloin*
  
- ✎ **Fiatalkaraj „Stroganoff”, fekete rizs, pirított zöld-zöldségek** ..... 7500 Ft
- ✎ *Junges Kalbskotelett „Stroganoff”, schwarzer Reis, geröstetes grünes Gemüse*
- ✎ *Young veal pork chop 'Stroganoff', black rice, roasted green vegetables*
  
- ✎ **Argentín bélszín steak (200g), fokhagymás burgonya, paradicsom-jéghegy saláta, szarvasgomba olajos spanyol mártás** ..... 13000 Ft
- ✎ *Argentinisches Rinderfiletsteak (200g), Knoblauchkartoffel, Tomaten-Eisbergsalat mit Trüffelöl-Spanische Soße*
- ✎ *Argentinean beef tenderloin steak (200g), garlic potato, tomato-iceberg salad with truffle oil Spanish sauce*
  
- ✎ **Erdeigombás szarvasragu, bundás szalvétagombóc** .... 5000 Ft
- ✎ *Waldpilz-Hirschragout, Serviettenknödel*
- ✎ *Forest mushroom venison ragout with dumplings*

## *Befejezés zum Schluss To round it off*

↳ **Gesztenye, karamell, csokoládé krémdesszert ..... 2.000 Ft**

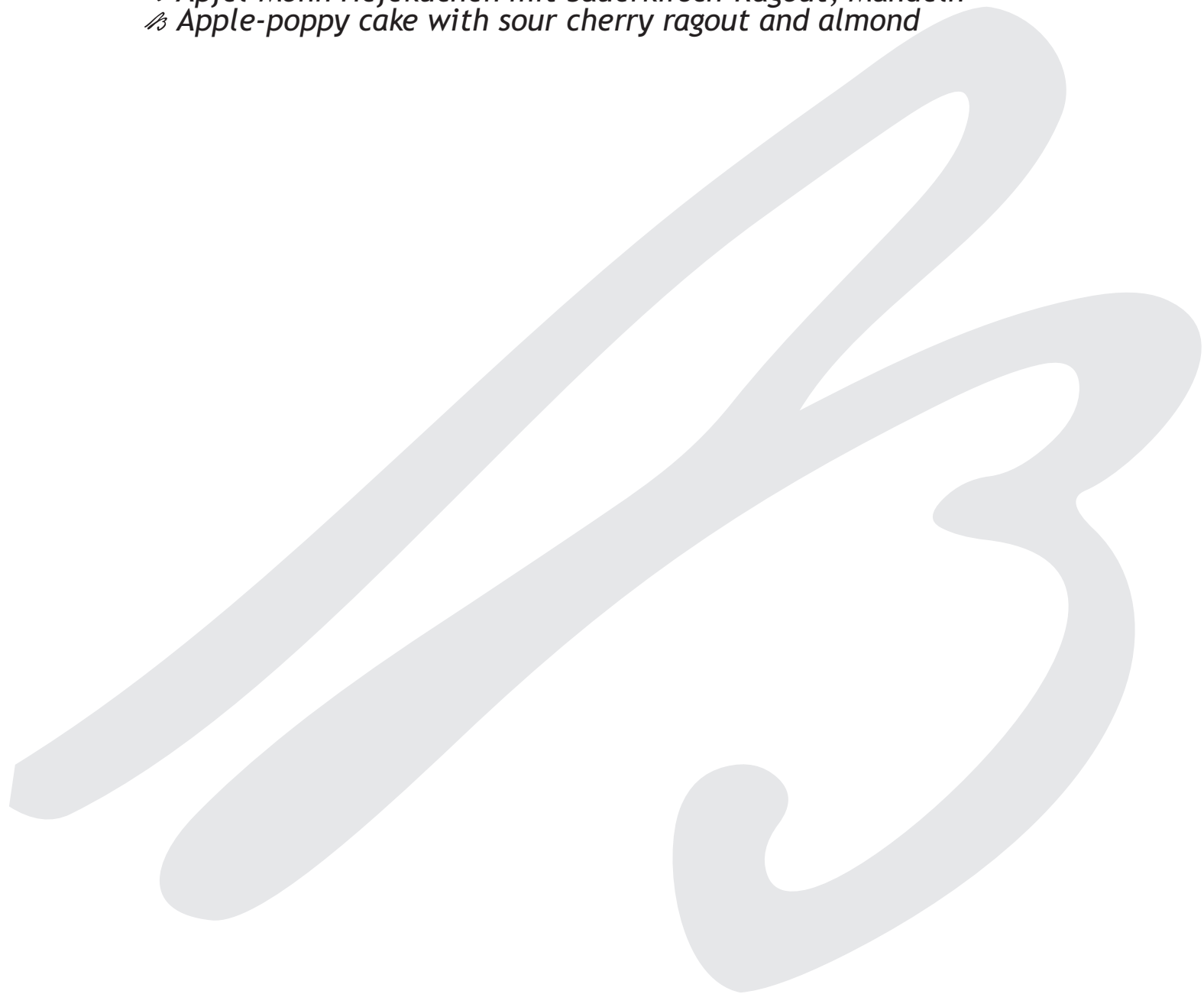
↳ *Kastanien- Karamell- Schokoladen Cremedessert*

↳ *Chestnut, caramel, chocolate cream*

↳ **Almás -mákos öntött kalács meggyraguval,  
mandulával ..... 2.000 Ft**

↳ *Apfel-Mohn Hefekuchen mit Sauerkirsch-Ragout, Mandeln*

↳ *Apple-poppy cake with sour cherry ragout and almond*



## 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)	0,75 l	950 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

### 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*

FIGULA Zenit & More 2022 (Balaton)	0,10 l	860 Ft
BÖJT Egri Csillag Superior 2022 (Eger)	0,75 l	6450 Ft
PANNONHALMI Tricollis 2021 (Pannonhalma)	1200 Ft	9000 Ft
SIKE BALÁZS Chardonnay 2021/22 (Balaton)	1000 Ft	7500 Ft
BÉLA ÉS BANDI Sauvignon Blanc 2022	1300 Ft	9750 Ft
	1000 Ft	7500 Ft

#### Rosé borok *Rosewein Rose*

TÜSKE Rosé 2022 (Szekszárd)	0,10 l	1050 Ft
FIGULA Rosé 2022 (Balaton)	0,75 l	7875 Ft
	1000 Ft	7500 Ft

<b>Vörösborok Rotwein Red</b>	<b>0,10 l</b>	<b>0,75 l</b>
ETYEKI KÚRIA Merlot (Sopron)	1470 Ft	11000 Ft
PANNONHALMI Pinot Noir (Pannonhalma)	2000 Ft	15000 Ft
KISS GÁBOR 364 Rouge 2022 (Villány)	1200 Ft	8500 Ft
TAKLER Syrah 2020 (Szekszárd)	1000 Ft	7500 Ft
SEBESTYÉN Grádus Cuvée 2016 (Szekszárd)	-	16000 Ft
SEBESTYÉN Kadarka 2021 (Szekszárd)	1050 Ft	7875 Ft
ST. ANDREA Áldás 2021 (Eger)	1550 Ft	11625 Ft

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

<b>Pezsgők, Champagne, Prosecco</b>	<b>0,10 l</b>	<b>Palack 0,75 l</b>
HUNGARIA Extra Dry (Etyek-Buda)		7500 Ft
HUNGARIA Irsai Olivér Doux (Etyek-Buda)		7500 Ft
HUNGARIA Extra Dry [0,2l] (Etyek-Buda)		2500 Ft
BOSCO Prosecco Frizzante Doc	1200 Ft	8500 Ft
BORTOLOMIOL Prosecco Superiore „Senior”	<b>Palack 0,2 l</b>	3800 Ft

<b>Spritz-ek</b>		
EPRES ROSÉ SPRITZ (rozé, eper, citrus, szóda)	<b>0,4 l</b>	1600 Ft
APEROL SPRITZ (aperol, prosecco, narancs, szóda)	<b>0,4 l</b>	2200 Ft
P31 SPRITZ (P31, prosecco, lime, szóda)	<b>0,4 l</b>	2200 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 Erlelt 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 gratuity has been added to your bill.*