

Ételkiszállítás étlap

0676/402-553

- ✎ **Kézműves kenegető öt ízben házi kenyérrel, chilis paradicsom koktéllal ABDE 2000 Ft**
- ✎ *Fünf Sorte handwerksmäßig Aufstrich mit hausgemachtem Brot und Chili-Tomaten-Cocktail*
- ✎ *Artisan spread in five flavour with homemade bread and chili tomato cocktail*

- ✎ **Vargányás kacsagombóclevés lestyánnal ABC..... 1400 Ft**
- ✎ *Entenknödelsuppe mit Steinpietz und Liebstöckel*
- ✎ *Duck dumpling soup with porcini and lovage*

- ✎ **Pirított Manouri kecskesajt, lecsós bulgur, pak choi BE.....2000 Ft**
- ✎ *Geröstete Manouri-Ziegenkäse, Letscho-Bulgur, Pak Choi*
- ✎ *Toasted Manouri goat chees, bulgur with letcho, pak choi*

- ✎ **Magyar fogas Mornay módra a la „Bagatell” ABC 4000 Ft**
- ✎ *Ungarischer Zanderfilet nach Mornay Art a la “Bagatell”*
- ✎ *Mornay style Hungarian pikeperch a’ la ‘Bagatell’*

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

- ✎ **Puha jércemell kapos-túrós palacsinta, krémes paprika szósz AC 2800 Ft**
- ✎ *Weiche Hähnchenbrust mit Dill-Topfenpalatschinken und cremige Paprikasauce*
- ✎ *Poft pullet breast, pancake with dill-cottage cheese, creamy paprika sauce*

- ✎ **Tasmán borsos kacsamell, pak choi, vargányás nudli ABCE 4100 Ft**
- ✎ *Entenbrust mit tasmanische Pfeffer, Pak Choi, Steinpilz-Schupfnudeln*
- ✎ *Tasman pepper duck breast, pak choi, noodles with porcini*

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

- ✎ **Töltött káposzta a „javából”, császárhússal, házi tejföllel csak nálunk ABCE 3200 Ft**
- ✎ *Gefülltes Kraut “von das Besten” mit Bauchspeck, hausgemachte Sauerrahm nur bei uns*
- ✎ *Stuffed cabbage with bacon, homemade sour cream only at our place*

- ✎ **Vajban sült bécsiszelet fiatal borjúból, pirított burgonyával, majonézes céklával ABC** 3800 Ft
- ✎ *Wiener Schnitzel von junges Kalb mit Bratkartoffeln und Mayonnaise-Rote-Bete-Salat*
- ✎ *Wiener Schnitzel fried in butter made of young veal with roasted potato and mayonnaise beetroot*

- ✎ **Borjúpaprikás „szerintünk”, óriás nudlival, brinzás tejföllel ABE** 4000 Ft
- ✎ *Kalbsrahmgulasch "wie wir denken" mit riesen Schupfnudeln, Brindza-Sauerrahm*
- ✎ *Veal stew 'as we think' with huge noodle and Brindza sour cream*

- ✎ **Kadarkás marhapofa, hagymás burgonya gofri DE**4000 Ft
- ✎ *Geschmorte Rinderbacke mit Zwiebel-Kartoffel Waffel*
- ✎ *Kadarka beef meat, onion potato puffs*

- ✎ **Mákos kalácsguba, madártej, „szilvanilla” hab ABCD** 1300 Ft
- ✎ *Mohnkuchen, Milchstern, "Pflaunille" -Schaum*
- ✎ *Poppy cake, floating island, plum-vanilla mousse*

Bagatell

É t t e r e m

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