





Przystawki

1. Krem z watróbki gesiej, pianka jagodowa, mini brioche 2990.-
2. Befszyk tatarski z bogatymi dodatkami 3600.-
3. Krewetki smażone na oliwie z czosnkiem i chili, podawane z bagietką 2890.-
4. Kremy warzywne /tapenada oliwkowa, krem bakłażanów, krem ze słodkich ziemniaków/  2490.-

Zupy (350ml)

1. Zupa gazpacho z żółtych pomidorów  1850.-
2. Zupa krem z mango, różowym pieprzem, wiórkami kokosowymi  1990.-
3. Zupa po palocku (Gulasz jagniecy) 1990.-
4. Rosół wystawny z makaronem muszelkowym 1500.-

Danie główne

1. Risotto z borowikami i ser parmezanowy 3990.-
2. Regionalny, grillowany ser gomolya podawany z sałatkami ogrodowymi 4300.-
3. Superfood Salad  2990.-
/batat, quinoa, suszone jagody, zielona sałatka, orzechy nerkowca, granat/
4. Kawałki z piers kurczaka panierowane w grubo tartą bułkę i bulgur i coleslaw sałatka 4250.-
5. Piers z kurczaka supreme, puree ziemniaczane z parmezanem i szczypiorek, suszonymi pomidorami 4450.-
6. Pikantne skrzydełka kurczaka serwowane z dwoma rodzajami dipów i frytki 3990.-
7. Confit z udek kaczki z cvekedli, czyli z domowym makaronem z kapusta 5500.-
8. Pierś kaczki na różowe dodawana, puree ze słodkich ziemniaków, mała gruszka i jabłko 6600.-
9. Tuczona watróbka gesia panierowane w grubo tartą bułkę i risotto z burakami, puree z jabłko 9500.-
10. Spaghetti „aglio e olio peperoncino” z krabem tygrysim 4950.-
11. Dorsza panierowane w grubo tartą bułkę, remoulade, sałatka z kuskusem 4950.-
12. Pstrąg z rusztu serwowany z ziemniaki szpinakowe i chrzanowy sos jabłkowy 4850.-
13. Filety wieprzowe po wiedeńsku z frytki 4250.-
14. Węgierski „bigos” z Bogacsa 3600.-

15. Sum w puree dyniowe, pieczona cukinia, smazone ziemniaki 5500.-
16. Rozmarynowe golonki barani, ziemniaki z kremem mascarpone 7950.-
17. Gulasz jeleni w czerwonym winie, podowany z bryndzowymi kluseczkami ziemniaczanymi 4950.-
18. Grillowana dziczyzna z ciemnym sosem, jeżyny, pieczone ziemniaki 6600.-
19. Policzki wołowe na parze z jarzynami, dodowane z domowymi plackami ziemniaczanymi 5750.-
20. Poledwica wołowa argentyńska, sos z zielonego pieprzu, zielone pikantne ziemniaki 9900.-
21. Angus burger, sałatka Colesław, frytki 4990.-

Surówki i Marinaty

1. Sałatka z pomidorów i czerwonej cebuli 790.-
2. Sałatka z ogórków 790.-
3. Sałatka z kapusty 750.-
4. Ogórki kiszane 750.-

Desery

1. Tiramisu 1650.-
2. Crème Brulée 1490.-
3. Panna Cotta z puree z marakuja 1650.-
4. Fłodni — Jabłko, orzech, mak, dzem /bez laktozy, glutenu i cukru/ 1490.-
5. Ciasto z musem czekoladowym 1490.-
6. Karmelizowane naleśniki z jabłkami i lodami waniliowymi 1490.-
7. Kule serowe z sosem cytrynowym 1650.-

Dodatkowy koszt na chleb 500.-

Zawijanie 100.-/szt

Wymiana garnirunek 600.-

Życzymy Państwu smacznego!

Rachunek nie zawiera opłaty za serwis. Dziękuję bardzo!

Nasze ceny podane są w forintach i zawierają podatek VAT.

Wi-fi network name: Vadvirag Code: vadraguleves