




## Przystawki

1. Krem z watróbki gęsiej, pianka jagodowa, mini brioche 3300.-
2. Befszyk tatarski, marynowana cebula perłowa, kapary, korniszony, baby pepperoni 3650.-
3. Krewetki smażone na oliwie z czosnkiem i chili, podawane z bagietką 2990.-
4. Kremy warzywne /tapenada oliwkowa, guacamole, krem ze słodkich ziemniaków/  2690.-

## Zupy (350ml)

1. Zupa krem szparagów, polenta z parmezanem 1990.-
2. Zupa krem truskawkowy z bazylią, prażonymi migdałami  1990.-
3. Zupa ragu z dziczyzny 2500.-
4. Rosół wystawny z makaronem muszelkowym 1650.-

## Danie główne

1. Risotto z borowikami i ser parmezanowy 3990.-
2. Regionalny, smażony ser gomolya, zielona sałatka, galaretka z wina Tokajskiego 4950.-
3. Superfood Salad  3300.-  
/szparagi, rukola, truskawki, orzeszki piniowe, krem balsamiczny/
4. Kawałki z piers kurczaka panierowane w grubo tartą bułkę i bulgur i coleslaw sałatka 4650.-
5. Piers z kurczaka supreme, kalarepa ze smietaną, polenta, fasola ołówkowa 4950.-
6. Pikantne skrzydełka kurczaka serwowane z dwoma rodzajami dipów i frytki 4650.-
7. Pierś kaczki na różowe dodawana, puree z batatów, zielone szparagi 6600.-
8. Konfitowane udko gęsie, kapusta gotowana na parze, puree z pigwy, zapiekane ziemniaki 7700.-
9. Tuczona watróbka gęsia panierowane w grubo tartą bułkę i risotto z burakami, puree z jabłko 9990.-
10. Spaghetti „aglio e olio peperoncino” z krabem tygrysim 4950.-
11. Pstrąg z rusztu serwowany z ziemniaki szpinakowe i chrzanowy sos jabłkowy 5250.-

12. Stek z łososia serwowany z tagliatelle z cukinii pomidorów i oliwek 6600.-
13. Węgierski „bigos” z Bogacsa 3950.-
14. Raciczka cieleca smazona w bulce z sosem remulada, ziemniaki pietruszka 5750.-
15. Pieczen wieprzowa po iberyjsku, podawany z bryndzowymi kluseczkami ziemniaczanymi, dojrzały boczek 5950.-
16. Rozmarynowe golonki barani, ziemniaki z kremem mascarpone 7950.-
17. Grillowana dziczyzna z ciemnym sosem, jeżyny, pieczone ziemniaki 6600.-
18. Ragout wołowy po burgundzku, bagietka francuska 5500.-
19. Policzki wołowe na parze z jarzynami, dodowane z domowymi plackami ziemniaczanymi 5950.-
20. Poledwica wołowa argentyńska, sos z zielonego pieprzu, zielone pikantne ziemniaki 9900.-
21. Angus burger, sałatka Colesław, frytki 5500.-

#### Surówki i Marinaty

1. Sałatka z pomidorów i czerwonej cebuli 790.-
2. Sałatka z ogórków 790.-

#### Desery

1. Tiramisu 1750.-
2. Crème Brulée 1650.-
3. Panna Cotta z puree z mango 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 1650.-
7. Kule serowe z sosem cynamonowym 1850.-

Dodatkowy koszt na chleb 650.-

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