

## ÉTLAP

MENU

### ELŐÉTELEK STARTERS

- Grillezett padlizsánkrém házi lepénnyel, paradicsommal és olívbogyóval** 2 190  
*Grilled aubergine cream with homemade bread, tomato and olives*
- Tonhal tatár** *Tuna tartare* 3 490  
gyömbéres mangó, balsamos teriyaki zselé, japán retek  
*Ginger mango, balsamic teriyaki jelly, japanese radish*
- „Mala Garden” ízelítő házi lepénnyel** 2 990  
*‘Mala Garden’ plate with homemade bread*  
grillezett padlizsánkrém, sütőtök és karotta krém karamellizált dióval,  
tikka masala krém mandulás csirkével, libamájkrém füge-amoretto salsa-val  
*Grilled aubergine cream, pumpkin and carrot cream with caramelized walnut,  
Tikka masala cream with chicken and almond, goose liver paté with  
fig-amaretto salsa*
- Tatárbeefsteak „reloaded”** *Steak tartare ‘reloaded’* 3 990  
bélszín, kapri bogyó, csemegeuborka, dijoni mustár, salotta hagyma  
*Beef tenderloin, capers, pickled cucumber, Dijon mustard, shallot*

### LEVESEK SOUPS

-  **Thai zöldségleves kókusztejjel** 1 690  
*Thai vegetable soup with coconut milk*  
Csirkével | *with chicken* 1 940  
Rákkal | *with prawn* 2 390
- Tyúkhúsleves lúdgégetésztával** 1 590  
*Chicken soup with noodles*
- Falusi tyúkhúsleves gazdagon** 1 990  
*Rich traditional Hungarian chicken soup*
- Mexikói sajtleves csirkével, paradicsomos salsával és tortillával** 1 990  
*Mexican cheese soup with chicken, tomato salsa and tortillas*
- Bélszín gulyásleves burgonyás galuskával** 2 890  
*Beef tenderloin goulash soup with potato dumplings*

Felhívjuk kedves vendégeink figyelmét, hogy a számla végösszege a feltüntetett árakon felül 14 %-os szervízdíjat tartalmaz.

*Dear Customers, please note that we have an additional 14 % service charge.*



Felhívjuk kedves vendégeink figyelmét, hogy fél adag étel rendelése esetén az ár 65%-át számítjuk fel.  
*Please note, that by ordering a half-size meal, you are required to pay 65% of the original price.*

Áraink forintban értendők, és tartalmazzák az általános forgalmi adót!

*Our prices are in forints, and included the VAT.*

# HALÉTELEK FISH DISHES

**Fokhagymás grillezett bébi tintahal  
balzsamos salátával és házi lepénnyel** 3 990  
*Grilled baby squid with garlic and balsamic green salad, homemade bread*

**Andalúz paella** *Andalusian paella* 5 290  
grillezett lazac, királyrák, vörös tonhal,  
patagóniai tintahal, chorizo, sáfrányos rizs  
*grilled salmon, prawn, red tuna, Patagonian baby squid,  
chorizo, rice with saffron*



**Lazac steak spenótos-rákos jázmin rizzsel  
és tárkonyos-snidlinges vajmártással** 5 790  
*Salmon steak with spinach-prawn jasmine rice and tarragon-chives butter sauce*

**Grillezett fokhagymás királyrákfarkak házi lepénykével** 5 790  
*Grilled prawn tails marinated in garlic and served with homemade bread*

**Tonhal steak citrusos mizo mártással,  
pácolt gyömbéres salátával és yuzu dresszingsel** 6 290  
*Tuna steak with citrus mizo sauce, marinated ginger salad and yuzu dressing on top*

# MAGYAROS ÉTELEK HUNGARIAN DISHES

**Tanyasi paprikáscsirke galuskával** 3 890  
*Hungarian rural chicken paprika with homemade dumplings*


**Omlós kacsacomb párolt lilakáposztával** 3 990  
*Tender duck thigh with steamed red cabbage*

**Cigánypecsenye (300g) fokhagymával konfitált tarjából,  
házi fűszeres steakburgonyával, sült szalonnával** 3 990  
*Roasted pork cutlets with garlic and spiced steak potatoes with bacon*

**Grillezett malacpofa burgonyás galuskával,  
ropogós malac hasaaljával és érlelt  
Tekeresvölgyi sajt fondue-vel** 5 290  
*Grilled pork jowl with potato noodles, crispy pork side  
and matured cheese fondue from Tekeresvölgy*

# KELETI ÍZVILÁG ORIENTAL FOODS

**Indonéz currys-kesudiós csirkemell, fokhagyma chutneyval  
és citromnáddal forrázott káposztákkal** 3 590  
*Indonesian curry-cashew chicken breast, garlic chutney  
and cabbage scalded with lemongrass*

 **Thai sült tészta zöldséggel** *Thai noodles with vegetables* 2 990  
Csirkével | *with chicken* 3 890  
Királyrákkal | *with prawn* 5 190



**Ázsiai kacsamell** *Asian duck breast* 4 890  
fűszeres párolt spenót, tojásos-mogyorós sült rizs, karamellizált szezám-mag  
*spicy steamed spinach, egg-peanut fried rice, caramelized sesame seeds*



## SALÁTÁK SALADS

### Parmezánbundás csirkecsíkok salátával és mézes mustárral

*Chicken breast slices in parmesan coat with salad and honey mustard*



3 490

### Palermói saláta *Palermo salad*

2 690

friss saláta rukkola juice-zal, olíva pestóval és citrusos friss sajtkrémmel

*Fresh salad with rucola juice, olive pesto and fresh citrus flavoured cheese cream*

**Füstölt lazaccal** *with Smoked salmon*

3 790

**Grillezett kecskesajttal** *with Grilled goat's cheese*

3 790

### Thai cobb saláta *Thai Cobb salad*

csirkemell tempura, friss zöldek, mézes-szójás

shiitake gomba, friss koriander, pácolt gyömbér,

mangó, szójacsíra, kesudió, kéksajt, bacon chips

*Chicken breast tempura, fresh greens, honey and soy sauce*

*covered shiitake mushrooms, fresh coriander, marinated ginger,*

*mango, soybean sprouts, cashews, blue cheese, and bacon chips*



3 790

### Ráksaláta *Prawn salad*

4 490

japán retek, friss zöldek, szójabab, yuzu vinegrett,

chili-fokhagyma majonéz, pankó morzsában sült királyrák farkak

*Japanese radish, fresh greens, soybeans, yuzu vinaigrette,*

*chili-garlic mayonnaise, king prawn tails fried in pankó breadcrumbs*

## HÁZI FRISS TÉSZTÁK FRESH HOMEMADE PASTAS

### Spaghetti Sorrentina

3 190

paradicsom mártás, bivaly mozzarella, bazsalikom, koktél paraicsom

*Tomato sauce, bufala mozzarella, basil, cherry tomato*

**Parmezánbundás csirkefalatokkal**

3 990

*With chicken breast in parmesan coat*

### Rikottával és parajjal töltött házi ravioli, füstölt királyrákkal és aszalt paradicsommal

4 790

*Homemade ravioli stuffed with ricotta and spinach,*

*served with smoked prawn and sun dried tomato*



### Házi gnocchi vargányás bélszínfalatokkal és parmezánmártással

4 890

*Homemade gnocchi with porcini tenderloin bites, parmesan sauce*

**Kérésre fenti ételeinket elkészítjük** | Upon request, we are able to prepare the above dishes from:

**BIO teljes kiőrlésű tönkölybúza tésztából** BIO wholegrain spelt wheat pasta

**KING SOBA Bio gluténmentes barnarizis tésztából** – 600.- Ft felár

Bio gluten-free brown rice pasta – extra HUF 600

## SAVANYÚSÁGOK PICKLED SALADS

**Tejfölös uborkasaláta** *Cucumber salad with sour cream*

890

**Paradicsomsaláta** *Tomato salad*

890

**Házi vegyes savanyúság** *Homemade mixed pickles*

890

Kérjük, ha van valamilyen ételallergiája, azt rendelés előtt jelezze a felszolgálónak!

Please contact the staff for allergen information.

# FŐÉTELEK MAIN DISHES

**Burgonyaköntösbe bújtatott csirkemell sajttal és Eszterházy sonkával töltve** 3 890

*Chicken breast stuffed with cheese and Eszterházy ham, fried in potato coat*

**Csirkemell serrano sonkával és cheddar sajttal, tejszínben sült burgonyával és paradicsom relish-vel** 4 490

*Chicken breast with Serrano ham and Cheddar, potato baked in cream, tomato relish*

**Rozé kacsamell steak camemberttel, zöldborsópürével és tócsnival** 4 890

*Rosé duck breast served with Camembert cheese, green pea purée, and hashed brown potatoes*



**Óriás rántott sertés szelet** 2 990

*Giant breaded and fried pork scallop*

**Pörköltzajtban konfitált bélszín, rozmaringos parázsburgonyával és savanyított gombákkal** 7 590

*Beef tenderloin confit in stew sauce, rosemary potatoes and pickled mushroom*

**Bélszín steak** *Beef tenderloin steak*

**Zöldbors mártással**

*with green pepper sauce*

**Jalapeño-s cheddar sajtmártással**

*with Jalapeño Cheddar cheese sauce*



7 490

7 690

**Érlelt magyar angus hátszín spenótos-sajtos tavaszitekerccsel, teriyaki bbq-val és korianderes berni mártással**

*Matured Hungarian Angus sirloin with spinach-cheese spring rolls, teriyaki BBQ, coriander sauce béarnaise*



8 690

## KÖRETEK SIDE DISHES

**Jázminrizs** *Jasmin rice* 790

**Házi fűszeres steakburgonya** *Spiced steak fried potatoes* 790

**Hasáburgonya** *French fries* 790

**Burgonyapüré** *Mashed potatoes* 790

**Sült édesburgonya hasáb** *Fried sweet potato* 1 090

**Friss saláta** *Fresh mixed salad* 1 490

**Sült zöldségek** *Grilled vegetables* 1 490

## DESSZERTEK, SAJTOK DESSERTS, CHEESE PLATE

**Ekler fánk** *Éclair* 1 890

*bourbon vanília krém, pisztácia mártás, meggy és áfonya*

*Bourbon vanilla cream, pistacio sauce, sourcherry and cranberry*

**Marcipános-mákos palacsinta mogyorós morzsában sütve, tejmártással és fekete ribizli pürével** 1 890

*Marzipan-poppy seed stuffed pancake fried in peanut crumbs, milk sauce and blackcurrant purée*

**Kétcsokis brownie vanília fagyalattal** 1 990

*Two chocolates brownie with vanilla ice cream*



**Belga csokoládé szuflé kókuszhabbal és erdei gyümölcsöntettel** 2 090

*Belgian chocolate soufflé with coconut cream and forest fruit sauce*



**Mala Garden kézműves sajtválogatás helyi termelőktől** 2 990

*Mala Garden cheese selection from local producers*