

ELŐÉTELEK

STARTERS

Kecskesajtos sütőtökgratin szarvasgombával

Pumkin-gratin with goat cheese and truffle

2850 Ft / 11,9 Eur

Bárkert© Cézár saláta

Bárkert © Caesar salad

2950 Ft / 10,2 Eur

Grillezett kacsamáj zöld dióval, homoktövissel

Grilled duck liver with green walnut and sea buckthorn

3550 Ft / 12,2 Eur

Marhatatár, marinált zöldségekkel

Beef tartare with marinated vegetables

3350 Ft / 11,5 Eur

Friss saláta, yuzu-val vagy málna vinaigrette-tel

Field green salad with choice of dressing

2350 Ft / 8,1 Eur

LEVESEK

SOUPS

Bárkert© gulyás

Bárkert © Goulash soup

2050 Ft / 7,1 Eur

Gyöngytyúk consommé házi tortellonival

Guinea fowl consommé with homemade tortelloni

1850 Ft / 6,3 Eur

Gyömbéres sült karotta leves

Oven baked carrot soup with ginger

1950 Ft / 6,7 Eur

FŐÉTELEK

MAIN DISHES

Hamburger káposztasalátával, sültburgonyával

Beef burger with coleslaw and potato wedges

4350 Ft / 15 Eur

Gourmet burger, káposztasalátával, sültburgonyával

Gourmet Beef Burger with grilled foie gras coleslaw and potato wedges

5250 Ft / 18,1 Eur

Rántott bécisirke burgonyapürével, tejfölös uborkasalátával

Breadcrumbs chicken with mashed potato and cucumber salad with sour cream

3950 Ft / 13,6 Eur

Lassan sült Mangalica oldalas konfitált babbal, füstölt kápiával, savanyított zöldségekkel

Slow cooked Mangalica ribs with confited beans and smoked kapia puree

4650 Ft / 16 Eur

Bárkert© csirkepörkölt zsemlegombóccal, tejföllel

Bárkert© sous-vide chicken in paprika sauce and savoury bread pudding

3550 Ft / 12,2 Eur

Angus hátszín kakukkfűves burgonyapürével, grillezett pak choi-jal

Angus sirloin steak with thyme mashed potato and grilled pak choi

5850 Ft / 20,2 Eur

DESSZERTEK

DESSZERTEK

Tengeri süllő filé batáta pürével, vajás patiszonnal

Branzino fish with smoked-grilled sweet potato and pattypan squash

4450 Ft / 15,3 Eur

Klasszikus Túrógombóc

Classic cottage-cheese dumpling with sour cream

1650 Ft / 5,7 Eur

Rozmaringos báránysült aszalt paradicsomos kuskusszal, mentás joghurttal

Rosemary lamb with sun dried tomato couscous and mint yoghurt

4550 Ft / 15,7 Eur

Csoki variációk gesztenyével,

forralt bor sorbet-val

Chocolate variations with chestnut and mulled wine sorbet

1650 Ft / 5,7 Eur

VEGETÁRIÁNUS/VEGÁN FŐÉTELEK

VEGETARIAN DISHES

Körtés rizottó kéksajttal

Pear risotto with blue cheese

3650 Ft / 12,6 Eur

Bivaly mozzarellaival töltött cékla ravioli gránátalmával

Beetroot ravioli filled with buffalo mozzarella and pomegranate

3950 Ft / 13,6 Eur

Szezámós tofu csicseriborsó raguval

Tofu with sesame and chickpea ragout

4150 Ft / 14,3 Eur



Az árak forintban értendők és tartalmazzák az Áfát.

The prices are stated in HUF and Euro and include the VAT.

A számla végösszegéhez 13% szervízdíjat számolunk fel.

The bill includes a 13% service fee.