



ELŐÉTELEK / STARTERS

Enyhén sózott lazac Crème Fraîche-el, jégсалátával és avokádoval Lightly salted Salmon with Crème Fraîche, Iceberg Lettuce, Avokado	3 600 Ft
Hízott kacsamáj zsírjában, szilva chutneyval, ecetes gyöngyhagymával és pirítóssal Foie Gras in its own fat, with Plum Chutney, Pickled Pearl Onions and Toast	3 250 Ft
Czakó saláta: ropogós saláta levelek Comte sajttal, datolyával, pirított magvakkal, kékáfonya dresszingsel Czakó Salad: Crispy Salad Leaves with Comte Cheese, Dates, Toasted Seeds and Blueberry Vinaigrette Dressing	2 300 Ft
Marhahúsleves házi tésztával és zöldségekkel Beef Broth with Vegetables and Home-made Pasta	1 750 Ft
Sültfokhagyma-krémleves Roasted Garlic Creme Soup	1 550 Ft

FŐÉTELEK / MAIN COURSES

Fekete tőkehal édesköményes risottóval és fekete olivabogyóval Black Cod with Fennel Risotto and Black Olives	4 600 Ft
Konfitált kacsacomb sült cikóriával és narancsos répapürével Konfit Duck Leg with Roasted Endive and Orange Scented Carrot Puree	4 400 Ft
Kézműves penne zöldfűszeres cukkini mártással, baby parajjal és ricottával Hand-made Penne with Green Herbs and Courgette Sauce, Baby Spinach and Ricotta	2 650 Ft
Galuska „Carbonara” Galuska Carbonara	2 250 Ft
Czakó sajtburger édesburgonya hasákkal (duplahúsos +800 Ft) Czakó Cheeseburger with Sweet potatoes chips (Double Meat +800 Ft)	3 000 Ft
Rántott tanyasi csirkemell snidlinges burgonyapürével, szezonális gyümölcskompóttal Breaded Free-range Chicken Breast with Chives Mash Potato and Seasonal Fruit Compote	2 900 Ft
Zeller steak chimichurrival és zöldséges gabonákkal (vegán) Celeriac Steak with Chimichurri and Vegetable Pearl Barley (vegan)	2 900 Ft
Mangalicatarja magyaros burgonyafőzelékkel Mangalitsa Clod with Hungarian Potato Stew	4 200 Ft
Tigrisrák házi zöldcurry mártásban rizs piláffel Tiger Prawns in Home-made Green Curry Sauce with Rice Pilaf	5 200 Ft
Tanyasi grill csirke szezonális sült zöldséggel Free Range Grilled Chicken with Seasonal Vegetables	egész csirkével whole chicken 6 500 Ft
	fél csirkével half chicken 3 250 Ft

DESSZERTEK / DESSERTS

Csokoládés sajtorta mangó szósszal Chocolate Cheesecake with Mango Sauce	1 300 Ft
Kókuszos rizspuding ananással (vegán) Coconut Rice Pudding with Ananas (vegan)	1 300 Ft

Szervizdíj: 10% / Service charge: 10%

Allergén összetevőkről kérj tájékoztatást a személyzettől! / About allergenic ingredients ask the staff before ordering!