

ELŐÉTEL // STARTER

Kacsamáj, tokaji aszú, kalács, grillázs Duck liver, Tokaji Aszú, brioche, croquant (2, 3, 4, 5, 7)	8 250.-
Tatár beefsteak Beef tartare (2, 3, 4, 6, 9)	8 550.-

LEVES // SOUP

Rumos szilvavariációk, barnavaj fagylalt (vegetáriánus) Rum-infused plum variations, brown butter ice cream (vegetarian) (3, 4)	3 250.-
Gerardus halászlé Gerardus style traditional Hungarian fish soup (6)	3 750.-
Gulyás leves // Goulash soup (1)	3 750.-

SALÁTA & TÉSZTA // SALAD & PASTA

Cézár saláta (vegetáriánus) // Caesar salad (vegetarian) (2, 3, 4, 6)	3 750.-
Cézár saláta, supreme csirkemell Caesar salad, chicken supreme (2, 3, 4, 6)	5 750.-
Cézár saláta, pirított garnéla Caesar salad, sautéed prawns (2, 3, 4, 6, 7, 12)	6 750.-
Rigatoni, pesto, burrata, fésűkagyló, pisztácia Rigatoni, pesto, burrata, scallops, pistachios (2, 3, 5, 8)	6 450.-

HALÉTEL // FISH DISH

Fekete tőkehal, aranchini, vajmártás Black cod, arancini, butter sauce (2, 3, 4, 6, 7)	6 850.-
Szegedi harcsapaprikás, túrós csusza Catfish stew Szeged style, Hungarian quark pasta (2, 3, 4, 6)	8 450.-
Lazac Wellington, édesburgonyapüré, hollandi mártás Salmon Wellington, sweet potato purée, hollandaise sauce (2, 3, 4, 6)	9 350.-

FŐÉTEL // MAIN DISH

Vegán rántott hús, grillezett göldségek, hasábburgonya (vegán) Vegan schnitzel, grilled vegetables, French fries (vegan) (2, 11)	6 350.-
Kecskesajt pirított magbundában, sütőtök, fermentált zöldalma (vegetáriánus) Roasted seed-crusted goat cheese, pumpkin, fermented green apple (vegetarian) (3, 4, 5, 10)	5 550.-

FŐÉTEL // MAIN DISH

Supreme csirkemell, burgonyapüré, ceruzabab, dijoni mártás Chicken breast supreme, mashed potatoes, green beans, Dijon sauce (3, 7, 9)	6 750.-
Füstölt gyöngytyúk-mell, égetett vajás zellerpüré, babvariációk, kimchi Smoked guinea fowl breast, burnt butter celeriac purée, bean variations, kimchi (1, 3, 6, 7)	6 850.-
Báránycomb mentás bundában, répavariációk Leg of lamb in a mint crust, carrot variations (1, 2, 3, 4, 7, 9)	8 350.-
Mangalica Rossini (libamáj, kucsmagomba), burgonya variációk, szarvasgomba, aromatizált jus // Mangalica Rossini (foie gras, morel mushrooms), potato variations, truffle, aromatic jus (3, 7)	8 950.-
Borjú bécsi, házi sültburgonya, citrusos majonéz Wiener schnitzel (veal),homemade fried potatoes and citrus mayonnaise (2, 3, 4, 9)	8 950.-
Bélszín steak /Greater omaha/ (20 dkg), házi sült burgonya, konfitált fokhagymás majonéz // Beef tenderloin steak /Greater Omaha/ (20 dkg), homemade French fries, confit garlic mayonnaise (3, 4)	16 250.-
Rib-eye steak /American Angus/ (30 dkg), házi sült burgonya, konfitált fokhagymás majonéz // Rib-eye steak /American Angus/ (30 dkg), homemade French fries, confit garlic mayonnaise (3, 4)	16 250.-
Uborkasaláta // Cucumber salad	1 350.-
Paradicsomsaláta // Tomato salad	1 350.-
Házi savanyúság // Homemade pickled vegetables	1 350.-

DESSZERT // DESSERT

Narancsos zserbó Orange Zserbó cake (2, 3, 4, 5)	3 450.-
Körteillúzió Pear illusion (3, 4, 5)	3 750.-
Meggyes csokoládémousse, szezámag Chocolate mousse, sour cherry, sesame (3, 4, 10)	3 450.-

ALLERGÉNEK // ALLERGENS:

- (1) ZELLER // CELERY
- (2) GLUTÉN // GLUTEN
- (3) LAKTÓZ // LACTOSE
- (4) TOJÁS // EGG
- (5) OLAJOS MAGVAK // OILSEEDS
- (6) HAL // FISH
- (7) SZULFIT // SULPHITE
- (8) PUHATESTŰEK // CRUSTACEANS
- (9) MUSTÁR // MUSTARD
- (10) SZEZÁMMAG // SESAME
- (11) SZÓJA // SOY
- (12) RÁKFÉLÉK // CRUSTACEANS

Az étel és italfogyasztásra 15% felszolgálati díjat számítunk fel. Áraink tartalmazzák az ÁFA-t és forintban értendők. // We add to a 15% service charge for food and drink consumption. Our prices include VAT and are displayed in HUF.

ADRE TU SZEGED-CSANÁDI EGYHÁZMEGYEI
PROJEKTMEGVALÓSÍTÓ KFT.
6720 SZEGED, ARADI VÉRTANÚK TERE 2.