

Étlap

Bridor Kenyér kosárban 400 Ft

Előételek:

Grillezett Melusini kecskesajt, birsalma, tökmag	2 990,-
Chilis tigrisrák quinoa, petrezselymes gremolata	3 590,-
Kacsamáj, lecsó, sült hagyma	3 190,-
Szarvasgombás Wagyu tatár, savanyú gomba	4 290,-

Levesek:

Sütőtöklevés, tökmag, bergamot	1 390,-
Vargányakrémlevés, kakukkfű, birsalma	1 590,-
Marhahúslevés, marhafartó, szálas torma	1 490,-
Alföldi gulyáslevés csipetkével	1 790,-

Főételek:

Rántott kézműves sajt, bazsalikom, paradicsom	3 490,-
Tőkehal, beluga lencse, brokkoli, piztácia, hollandi mártás	5 490,-
Tanyasi csirkemell, kacsamáj, zöldborsó, gomba	4 290,-
Kacsamell, sütőtök, mandarin, kávé	4 190,-
Báránfartó, zöld curry szósz, csicseriborsó	4 490,-
Préselt malacoldalás, lencse, cékla, paszternák, sós mogyoró	3 390,-
Mangalica karaj rántva, bacon, káposzta	4 690,-
Castan borjú onglet	5 590,-
Ökörpofa, marhanyelv, knédli	3 590,-
Wagyu stefánia Csáky módra	7 290,-
Szarvasgerinc, csicsóka, gesztenye, hecsedli lekvár, spanyol krokett	6 490,-

Desszertek:

Túrógombóc, tejföl, tárkony	1 390,-
Mindenmentes, gesztenye, csokoládé, datolya	2 090,-
Somlói galuska pohárban	1 690,-
Csokoládé szimfónia	2 290,-

Menu

Bridor bread in basket 400,-

Appetizers:

Grilled Melusini goat cheese, quince, pumpkin seeds	2 990,-
Chili tiger prawn, quinoa, gremolata	3 590,-
Duck liver, Hungarian „Lecsó” ragout, grilled onion	3 190,-
Wagyu Tartare with truffles, pickled mushroom	4 290,-

Soups:

Pumpkin soup, pumpkin seed, Bergamot	1 390,-
Porcini cream soup, Thyme, quince	1 590,-
Beef soup, beef rump, horseradish	1 490,-
Traditional beef Goulash soup with dumplings	1 790,-

Main dishes:

Deep fried farmed cheese, basil, tomato	3 490,-
Cod fish, Beluga lentils, broccoli, pistachio, Sauce Hollandaise	5 490,-
Corn fed chicken breast, duck liver, green pea, mushroom	4 290,-
Duck breast, pumpkin, mandarin, coffee	4 190,-
Lamb rump, green curry sauce, chickpea	4 490,-
Pressed baby pork belly, lentils, beetroot, parsnip, salted peanuts	3 390,-
Deep fried Mangalica pork loin, bacon, cabbage	4 690,-
Castan veal Onglet	5 590,-
Ox cheeks, beef tongue, “Knédli” bread	3 590,-
Wagyu beef Oyster blade Csáky Style	7 290,-
Venison filet, Jerusalem artichoke, chestnut, rosehip jam, Spanish croquettes	6 490,-

Desserts:

Cottage cheese dumplings, sour cream, tarragon, lemon	1 390,-
Chestnut, chocolate, date (lactose, gluten and sugar free)	2 090,-
Somló sponge cake in glass	1 690,-
Chocolate symphony	2 290,-

Speisekarte

Bridor Brot im Korb 400,-

Vorspeisen:

Gegrillter Melusini Ziegenkäse, Quitte, Kürbiskernen	2 990,-
Chili Tiger Garnelen, Quinoa, Gremolata	3 590,-
Entenleber, "Letscho", Gebratener Zwiebel	3 190,-
Wagyu Tartar mit Trüffeln, eingelegte Pilze	4 290,-

Suppen:

Kürbissuppe, Kürbiskerne, Bergamotte	1 390,-
Steinpilzsuppe, Thymian, Quitte	1 590,-
Rindfleischsuppe, Rindfleisch, Meerrettich	1 490,-
Ungarische Gulyásuppe mit Nockerln	1 690,-

Hauptgerichten:

Gebackener Bauernkäse, Basilikum, Tomaten	3 490,-
Kabeljau, Belugalinsen, Broccoli, Pistazien, Soße Hollandaise	5 490,-
Maishuhn, Entenleber, Erbsen, Pilze	3 990,-
Entenbrust, Kürbis, Mandarinen, Kaffee	3 990,-
Lammrücken, grüne Curry Soße	4 490,-
Gepresster Schweinebauch, Linsen, Rote Bete, Süßkartoffel, gesalzene Erdnüsse	3 390,-
Mangalica Kotelett, Bacon, Kraut	4 690,-
Castan Kalbsonglet	5 590,-
Ohsenwange, Rindszunge, Knödel	3 590,-
Wagyu Rind Schaufelstück Filet auf Csáky Art	7 290,-
Hirschlenden, Süßkartoffel, Kastanien, Kichererbsen, Spanische Krokette	6 490,-

Nachtischen:

Topfenknödeln, Sauerrahm, Estragon, Zitrone	1 390,-
Kastanien, Schokolade, Datteln (Gluten, Laktose und Zuckerfrei)	2 090,-
Somlauer Nockerln im Glas	1 690,-
Schokolade Symphonie	2 290,-

Menus:

