



MENU





BOR *La* **BOR**

ÉTTEREM

Áraink az ÁFA-t tartalmazzák, és Forintban
értendők.

Üzletünkben 10% szervízdíjat számolunk fel.

Our prices include all taxes and are in
Hungarian Forints.

We charge a 10% service fee in our restaurant.

ELŐÉTELEK // STARTERS

Hideg vegyes ízelítő // Cold mixed platter 3590 Ft

Magyar téli szalámi, szívsonka, füstölt kolbász és válogatott sajtok harmóniája // A delightful Hungarian selection of winter salami, smoked ham, cured sausage and assorted cheeses

Pezsgős kacsamáj parfé // Champagne duck liver parfait 3890 Ft

Krémes kacsamáj, pezsgővel gazdagítva, lágyan édeskés lilahagyma chutney és aranybarnára pirított kalács kíséretében // Creamy duck liver enriched with champagne, paired with subtly sweet red onion chutney and golden-toasted brioche

Tatár beefsteak // Beef tatare 4590 Ft

Frissen fűszerezett nyers marhahús, fűszervajjal, roppanó zöldségekkel és ropogós pirítóssal szervírozva // Raw beef tatare with freshly crisp vegetables, and crunchy toast



Kecskesajt mousse // Goat cheese mousse 3690 Ft

Lágy kecskesajt mousse, friss alma szeletekkel és díszes díós grillázzsal koronázva // Velvety goat cheese mousse, garnished with fresh apple slices and decorative walnut brittle

Hortobágyi húsos palacsinta // Hortobágyi pancake 3690 Ft

Ikonikus magyar fogás ínycsiklandó palacsinta szaftos raguval töltve, gazdag tejfölös-paprikás mártásban tálalva // An iconic Hungarian dish featuring a savoury pancake stuffed with rich, meaty ragout, served in a creamy paprika-sour cream sauce

Serpenyős tigrisrák paradicsomosan // Pan-seared tiger prawns with tomatoes 3990 Ft

Friss tigrisrákok serpenyőben sütve, élénk ízű, pikáns olívaolajban, koktélpáradicsommal megbolondítva, mediterrán stílusban // Fresh tiger prawns, complemented by a vibrant, spicy olive oil with cherry tomatoes, bringing a Mediterranean flair to your plate



LEVESEK // SOUPS

Gulyásleves // Goulash soup

3490 Ft

A magyar konyha gyöngyszeme: gazdag, tartalmaz tradicionális leves, friss zöldségekkel és omlós marhahússal // The crown jewel of Hungarian cuisine: a hearty beef soup brimming with fresh vegetables and infused with the flavors of paprika

Hideg málnás gazpacho // Cold raspberry gazpacho

2890 Ft

Friss, hűs málnából készült leves serrano sonka rózsá és fetasajt morzsa kíséretében // A refreshing soup made with chilled, ripe raspberries, served with delicate serrano ham roses and crumbled feta cheese

Gyöngytyúk leves // Guinea fowl soup

2990 Ft

Gyengéd, lassan főtt gyöngytyúkleves, amelyet házi tészta és friss zöldségek tesznek tökéletessé // Tender, slow-cooked guinea fowl soup, enhanced with handmade noodles and fresh vegetables, for a comforting and elegant taste



FŐÉTELEK // MAIN COURSES

Marhapörkölt vajás galuskával // Hungarian beef stew with buttered dumplings 4690 Ft

Tradicionális magyar pörkölt, omlós marhahússal és gazdag szafttal, vajás galuskával megkoronázva // A traditional Hungarian beef stew with rich, flavorful gravy and tender meat, served with soft and buttery dumplings

Rozmaringos szűzérme // Rosemary pork tenderloin 4690 Ft

Illatos rozmaringgal fűszerezett sertésszűz, párolt bébirépával és erdei gombás palacsintaraguval // Fragrant rosemary-seasoned pork tenderloin, accompanied by steamed baby carrots and a pancake ragout with forest mushrooms

Bőrén sült lazac steak // Pan seared salmon steak 5290 Ft

Ropogósra sült lazac filé, mentás zöldborsópürével, citrusos jus-vel és ízletes polentával tálalva // Perfectly seared salmon with a crispy skin, served with minty pea purée, zesty citrus jus, and flavourful polenta





Bazsalikomos feta krémmel töltött csirkemell supreme // Supreme chicken breast stuffed with basil and feta cream 3990 Ft

Szaftos csirkemell, friss bazsalikomos feta krémmel megtöltve, aszalt paradicsomos salátával tálalva // Juicy chicken breast stuffed with fresh basil and creamy feta, served with a sun-dried tomato salad

Rosé kacsamell chilis-mangós szilva chutneyval // Rosé duck breast with spicy chili-mango plum chutney 4890 Ft

Rózsaszínűre sült hízott kacsamell filé, pikáns chilis-mangós szilva chutneyval és krémes burgonyapürével // Succulent, pink duck breast served with a spicy chili-mango plum chutney and creamy mashed potatoes

Kemencében sült csülök pékné módra // Owen baked pork Knuckle "Pékné" Style 4690 Ft

Lassan sült, omlós csülök, hagyományos pékné burgonyával tálalva, és aranyrasült ropogós bőre koronázza meg // Slow-roasted, tender pork knuckle, served with traditional "pékné" potatoes, crowned with perfectly crispy, golden-brown crackling

Szürkemarha bélszín steak ördögmártással // 8690 Ft
Hungarian grey cettle filet mignon with devil
sauce

*Prémium minőségű bélszín steak, ördög mártással és
állagában tökéletes burgonyafánkkal tálalva //
Premium quality filet mignon steak served with
devil's sauce and perfectly textured potato donuts*

Lassan főtt marhapofa // Slow-cooked beef
cheeks 4690 Ft

*Lassan főtt marhapofa, amelyet cabernet sauvignon
mártás és kápiapaprikás burgonyapüré emel
magaslátokba // Tender beef cheeks slow-cooked to
perfection, served with a cabernet sauvignon
reduction and roasted paprika-mashed potatoes*

Betyár borda // "Betyár" pork chop 4290 Ft

*Füstölt sonkával, pannónia sajttal valamint
választható hegyes erős vagy kápia paprikával
töltött, rántott borda, petrezselymes tepsis
burgonya kíséretében // A crispy fried pork chop
stuffed with smoked ham, Pannonia cheese, and your
choice of spicy green pepper or sweet red pepper,
served with oven baked parsley potatoes*



TÉSZTÁK // PASTA

Szélesmetélt kakukkfűves vargányával // 3990 Ft

Wide egg noodles with thyme-scented
porcini mushrooms

*Al dente metélt, amelyet kakukkfű és vargánya
szeletek ölelnek körül // Al dente egg noodles
delicately flavored with thyme and porcini mushrooms*

Tagliatelle kacsamellraguban // Tagliatelle
with duck ragout 4490 Ft

*Tagliatelle gazdag kacsamellraguval és parmezán
sajtkrémmel, a tetején krémes kacsamáj kockákkal //
Tagliatelle with a rich duck ragout, topped with
creamy parmesan sauce and tender duck liver cubes*

Fehérboros aglio olio tigrisrákkal // White
wine aglio olio with tiger prawns 4490 Ft

*Klasszikus olasz aglio olio, amelyet fehérbor és pirított
tigrisrák tesz ellenállhatatlanná // Classic Italian
aglio olio enriched with white wine and
complemented by perfectly sautéed tiger prawns*



SALÁTÁK // SALADS

Gránátalmás-mézes kecskesajt salátával // 4690 Ft

Pomegranate-honey goat cheese salad

Friss saláta a gránátalmás-mézes kecskesajt édes-savanykás ízével megkoronázva // A vibrant salad blend highlighted by the sweet-tart harmony of pomegranate honey and creamy goat cheese

Grillezett camembert citrusos friss salátával // 3990 Ft

Grilled Camembert with Citrus Fresh Salad

Aranybarnára grillezett camembert sajt citrusos friss salátaágyon // Golden-brown grilled camembert served with a refreshing citrus salad

Füstölt lazacpehely zöldsaláta ágyon // 4690 Ft

Smoked Salmon Flakes on Mixed Greens

Füstölt lazacpehely friss zöldsalátával, gránátalma és narancs gerezdekkel, pirított magvakkal és lime vinegrettel tálalva // Delicate smoked salmon flakes served over fresh mixed greens, accented with pomegranate seeds, orange slices, toasted nuts, and a tangy lime vinaigrette



KÖRETEK // SIDES

Uborkasaláta // Cucumber salad	1790 Ft
Házi vegyes savanyúság // Homemade mixed pickles	1590 Ft
Hasábburgonya // French fries	1590 Ft
Rizs // Rice	1090 Ft
Krumplipüré // Mashed potatoes	1590 Ft
Vajas galuska // Buttered dumplings	1090 Ft
Grill zöldségek // Grilled vegetables	1990 Ft

DESSZERTEK // DESSERTS

Somlói galuska csokoládé búrával // Somlói
sponge cake with chocolate dome 2490 Ft

A magyar desszertkultúra ikonikus fogása, amelyet gazdag csokoládé dóm tesz ellenállhatatlanná // A true Hungarian classic dessert, elevated with a decadent chocolate dome for an irresistible presentation

Szilvás-szegfűborsos és almás rétes // Plum-
Spiced and Apple Strudel Duo 2390 Ft

Egy szelet szegfűborsos szilvával töltött, illetve egy szelet almával töltött házi rétes, fahéj mártással megkoronázva // A slice of homemade strudel filled with spiced plums and another with sweet apples, both topped with cinnamon sauce

Csokoládé szuflé // Chocolate Soufflé 2590 Ft

Lágyan omló csokoládé szuflé, amelyet vanília fagylalt és friss málnavelő koronáz // A molten chocolate soufflé served with vanilla ice cream and fresh raspberry coulis for a luxurious end to your meal



ITALOK ALKOHOLOS

PÁLINKÁK (4CL)

Szilva pálinka	2190 Ft
Édeshármas pálinka	2190 Ft
Kajszibarack pálinka	2390 Ft

VODKÁK (4CL)

Finnlandia	1790 Ft
Russian Standart	1790 Ft
Beluga	3990 Ft

WHISKYK(4CL)

Ballantine"s	1690 Ft
Jameson	1990 Ft
Jim Beam	1990 Ft
Chivas Regal	2490 Ft
Jack Daniels	1990 Ft

RUMOK (4CL)

Bacardi Carta Blanca	1790 Ft
Captain Morgan	1890 Ft
Spiced Gold	
Kraken spiced dark rum	2490 Ft
Bumbu	3190 Ft

GINEK (4CL)

Beefeater	1890 Ft
Beefeater Pink	2490 Ft
Bombay Zafir	2190 Ft
Hendrick's	3890 Ft

ITALOK ALKOHOLOS

SPIRITEK (4CL)

Jagermeister	1890 Ft
Zwack Unicum	1890 Ft
Ywack Unicum szilva	1890 Ft
Ywack Unicum barista	1990 Ft
Bailey's	1890 Ft
Bardinet kávélikőr	1290 Ft
Kwai Feh licsi likőr	1590 Ft

CSAPOLT SÖRÖK

Dreher pohár 0,3l	990 Ft
Dreher korsó 0,5l	1650 Ft
Pilsner pohár 0,3l	1290 Ft
Pilsner korsó 0.5l	2150 Ft

SÖRÖK 0.5L

Dreher Gold	1850 Ft
Dreher Bak (barna)	1850 Ft
Dreher 24	1650 Ft
alkohol mentes	
Peroni site capri 0,33l	1890 Ft
Pilsner Urquell	1990 Ft

ALKOHOLMENTES ITALOK

ÜDÍTŐITALOK

Toma őszibaracklé	1190 Ft
Toma narancslé	1190 Ft
Toma almalé	1190 Ft
Pepsi cola	990 Ft
Pepsi max	990 Ft
Canada dry	990 Ft
Schweppes narancs	990 Ft
Schweppes tonic	990 Ft
Schweppes pink tonic	990 Ft
7up	990 Ft
Lipton citromos tea	990 Ft
Lipton zöldtea	990 Ft

LIMONÁDÉK

Klasszikus	1590 Ft
Epres - bazsalikomos	1690 Ft
Bodzás - uborkás	1690 Ft
Passion fruitos	1690 Ft

ALKOHOLMENTES KOKTÉLOK

Mojito	1590 Ft
Epres mojito	1690 Ft

ÁSVÁNYVIZEK

Szentkirályi mentes	990 Ft
Szentkirályi szénsavas	990 Ft
Aqua Panna 0,7l	1990 Ft
San Pellegrino 0,7l	1990 Ft

KÁVÉ KÜLÖNLEGESSÉGEK

Espresszó

Hosszú kávé

Cortado

Cappuccino

Latte macchiato

Jeges kávé

Karamellás latte

Ír kávé





Az allergénekről érdeklődjön
felszolgálóinknál!

You could inquire about allergens at our
waiters!