

PLATZ

THE PLACE TO BE

ELŐÉTELEK · APPETIZERS

MARHABÉLSZÍN ⑦⑧ CARPACCIO BEEF TENDERLOIN CARPACCIO	3 640 ft 13.0 €
VÖRÖSTONHAL ⑤ ④⑤⑥⑩ pikáns ázsiai salátán, magyórával RED TUNA with peanuts on a savory Asian salad	3 740 ft 13.4 €
GRILLEZETT KECSKESAJT ⑤ ⑦ ananásszal, céklákkal és rügyasalátával GRILLED GOAT CHEESE with pineapple, beetroot and sprouts	2 930 ft 10.5 €

LEVESEK · SOUP

GULYÁSLEVES ①⑨ marhanyakból, házi kenyérral GOULASH SOUP with beef neck, homemade bread	2 130 ft 7.6 €
ZÖLDBORSÓKRÉMLEVES ⑤ ⑦ almával és mentával GREEN PEA SOUP with apple and mint	1 620 ft 5.8 €
SZEZONÁLIS KRÉMLEVES ⑤ ⑦ SEASONAL CREAM SOUP	1 420 ft 5.1 €

FŐÉTELEK · MAIN COURSES

SPAGETTI ⑤ ①②③⑦⑩ garnélával és vongole kagylóval, paradicsomosan SPAGHETTI with shrimps and clams, in a tomato sauce	4 250 ft 15.2 €	RIZOTTÓ ⑦ spárgával, cukorborsóval és speck sonkával RISOTTO with asparagus, sweet peas and speck ham	3 740 ft 13.4 €
TANYASI CSIRKEMELL ⑦ bébizöldekkel és cavallo neroval CRISPY-SKIN CHICKEN BREAST with baby greens and cavallo nero	3 640 ft 13.0 €	BUDAPEST STEAK ①⑦ BUDAPEST STEAK	7 580 ft 27.1 €
KACSAMELL ⑦ parajkrémmel, színes répákkal és zataros lilakáposztával DUCK LIVER with spinach creme, colored carrots and za'atar-flavored red cabbage	4 850 ft 17.3 €	KECSKESÜLT ⑦ gránátalmával, kemencézett parázsburgonyával, lilahagymával és mentával GRILLED GOAT MEAT with oven-baked potatoes, pomegranate, red onions and mint	5 460 ft 19.5 €
NAPI HAL ⑦ baby zöldséggel és salátával DAILY FISH with baby greens and salad	4 950 ft 17.7 €	FEKETE ÉS VONGOLE KAGYLÓK ⑤ ①⑦⑩ fehérborosan vagy paradicsomosan, házi kenyérral MUSSELS AND CLAMS in a white wine or tomato sauce, with homemade bread	4 150 ft 14.8 €
CITROMOS TERIYAKI BÉLSZÍNCsíKOK ①⑥⑧ kesudióval és basmati rizs salátával LEMON TERIYAKI TENDERLOIN STRIPS with cashew nuts and basmati rice salad	4 150 ft 14.8 €	THAI ZÖLD CURRY ⑤ ④⑥⑦⑩ kókusztejes basmati rizzsel THAI GREEN CURRY with coconut-basmati rice	3 640 ft 13.0 €

SALÁTÁK · SALADS

BUFALA MOZZARELLA CAPRESE ⑤ ①⑦ BUFALA MOZZARELLA CAPRESE	2 630 ft 9.4 €
BABY RÓMAI SALÁTA ⑤ ①③④⑦⑩ Caesar dresszingsel vega csirke lazac BABY ROMAINE LETTUCE with Caesar dressing vegetarian chicken salmon	2 330 ft 8.3 € 2 630 ft 9.4 € 3 440 ft 12.3 €
BAZSALIKOMOS ⑤ PARADICSOMSALÁTA TOMATO SALAD with basil	760 ft 2.7 €
HÁZI VEGYES SAVANYÚSÁG ⑤ MIXED HOMEMADE PICKLES	660 ft 2.4 €

DESSZERTEK · DESSERTS

POHÁRKRÉM ①⑦ csatos üvegben eper, menta, mangó, kókusz, joghurt, vanília, kekszdarabok CRÈME-IN-A-JAR strawberry, mint, mango, coconut, yogurt, vanilla, cookie crumbles	1 620 ft 5.8 €
KAHLUÁS CRÈME BRÛLÉE ③⑦ szezonális gyümölcsökkel KAHLUA-INFUSED CRÈME BRÛLÉE with seasonal fruits	1 620 ft 5.8 €
BROWNIE ①③⑦⑧ kesudióval, vaníliakrémmel és mentás Amaréna meggy sorbettel BROWNIE with cashew nuts, vanilla ice-cream, and minty Amarena cherry sorbet	1 820 ft 6.5 €

SÖRKORCSOLYÁK · BEER BITES

BBQ CSIRKESZÁRNY ①⑥⑦⑨⑩ fűszeres-joghurtos mártogatóval, csónakburgonyával, salátakörettel BBQ CHICKEN WINGS with a seasoned yogurt-dip, potato boats and salad	2 930 ft 10.5 €	PANKÓMORZSÁBAN SÜLT CSIRKECOMBFILÉ ①③ csónakburgonyával vagy friss kevert salátával PANCO-CRUSTED CHICKEN THIGH FILLET with potato boats or a fresh mixed salad	3 440 ft 12.3 €
PULLED PORK CIABATTÁBAN ①⑦⑨⑩ saláta, csemegeuborka, paradicsom, sajt, lilahagymalekvár, sültburgonya, remulád, füstölt paprikás BBQ PULLED PORK CIABATTA with lettuce, pickles, tomatoes, cheese, red onion chutney, French fries, remoulade and a smoked pepper BBQ	3 940 ft 14.1 €	SAJTVÁLOGATÁS ⑤ ①⑦⑧ termelői mézzel, sült dióval és vaníliás paradicsomkrémmel CHEESE SELECTION with artisan honey, grilled walnuts and a vanilla-infused tomato cream	3 740 ft 13.4 €

LIMONÁDÉK · LEMONADES

0,5l | 960 ft | 3.4 €

Klasszikus · Classic ②
Grapefruit-menta · Grapefruit-mint ②
Zöldalma · Green apple
Eper-bazsalikom · Strawberry-basil ②
Levendula · Lavender
Passion fruit · Passion fruit ②

XIXO Ice Tea Barack · Peach Citrom · Lemon Körte · Pear Eper · Strawberry	0,25l 560 ft 2.0 €
---	------------------------

SPRITZEREK · SPRITZERS

ALKOHOLMENTES · NON-ALCOHOLIC

Lime-rozmaring · Lime-rosemary	1,0l 560 ft 2.0 €
Thai citromfű-kakukkfű · Thai balm-thyme	1,0l 560 ft 2.0 €

FORRÓ ITALOK · HOT DRINKS

FORRÓ CSOKI · HOT CHOCOLATE	0,3l 1170 ft 4.2 €
TEA Fruit Symphony, Rose Apricot, Ginger Lemongrass, Pure Green, English Breakfast, Earl Grey	760 ft 2.7 €

⑤ vegetáriánus | vegetarian

Allergének | Allergens:

① glutén gluten	② rákfélék crustaceans	③ tojás egg	④ halak fish	⑤ földimogyoró peanuts
⑥ szójabab soya	⑦ tejtermékek milk or dairy products	⑧ diófélék nuts	⑨ zeller celery	⑩ mustár mustard
⑪ szezám sesame	⑬ puhatestűek molluscs			

Séf | Chef: Arany-Tóth Zoltán Üzletvezetők | Restaurant managers: Aradi Nóra, Kopun Josi

JÓ ÉTVÁGYAT!

PLATZ

ENJOY YOUR MEAL!