



Happy Holidays



HÁROM FOGÁSOS MENÜ | 3 COURSE MENU

35 000 FT

ELŐÉTEL VAGY LEVES + FŐÉTEL + DESSZERT
STARTER OR SOUP + MAIN COURSE + DESSERT



ITT LENT ÉN ÍGY KEZDEM I LET'S GET DOWN TO BUSINESS

GOMBAERŐLEVES 🍄🌿

soba tészta,
pácolt tofu, pak choi
MUSHROOM CONSOMMÉ
soba pasta, marinated tofu,
pak choi

KACSAHÚSLEVES 🍗

kacsa húsos derelye
DUCK CONSOMMÉ
duck ravioli

SÜTŐTÖKKRÉMLEVES 🍲🌿

kókusztej, tökmagolaj
PUMPKIN CREAM SOUP
coconut milk,
pumpkin seed

VÖRÖSTONHAL 🐟🌿

avokádó, quinoa,
edamame
BLUEFIN TUNA
avocado,
quinoa,
edamame

ANGUS MARHABÉLSZÍN-TATÁR 🍖🌿

savanyított
idényszöldségek,
pácolt fűrtőjás,
házi kenyér
ANGUS BEEF TARTARE
pickled vegetables,
marinated quail egg,
homemade bread



🌿 vegetáriánus | vegetarian 🥛 laktóz | lactose 🍷 glutén | gluten 🌰 magvak | nuts

ALLERGIÁD, ÉRZÉKENYSÉGED VAN VALAMILYEN ALAPANYAGRA? KÉRJÜK JELEZD FELSZOLGÁLÓINKNAK!
ÁRAINK FORINTBAN ÉRTENDŐK ÉS AZ ÁFÁ-T TARTALMAZZÁK. A SZÁMLA VÉGÖSSZEGÉHEZ 15% SZERVIZDÍJAT SZÁMOLUNK.
BÁRMILYEN GOND, PROBLÉMA FELMERÜL, KÉRJÜK JELEZD AZ ÜZLETVEZETŐNEK.
DO YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR INTOLERANCE? PLEASE LET US KNOW! OUR PRICES ARE IN HUF
AND INCLUDE VAT. WE CHARGE AN ADDITIONAL 15% SERVICE FEE TO YOUR BILL. IN CASE OF
ANY PROBLEM, PLEASE DO NOT HESITATE TO ASK FOR OUR GENERAL MANAGER.
ÜZEMELTETŐ | OPERATED BY LEO RESTAURANTS KFT.

AZ FÖLD SZÍNE-JAVA | MAINS ON THE MAIN FLOOR

SÜLT KARFIOL 🍲🌿

curry, kimchi, mandula,
fenyőmag
ROASTED CAULIFLOWER
curry, kimchi, almond,
pine nut

TOKHAL "KESZTHELYI MÓDRA" 🍷🌿

sült paprika, tejszínes gomba,
aszalt paradicsom
STURGEON KESZTHELY STYLE
roasted pepper, creamy mushroom,
sun-dried tomato

HÁZI TÉSZTA 🍝🌿🌿

homárszós, supreme csirke,
bébi zöldségek
HOMEMADE PASTA
lobster sauce, supreme chicken,
baby vegetables

KACSACOMB 🍗🌿🌿

káposztás gnocchi, ponzu
DUCK LEG
cabbage gnocchi, ponzu

ANGUS BÉLSZÍN STROGANOFF 🍷🌿

sonkás házi krokett, parmezán,
uborka, gomba
ANGUS BEEF STROGANOFF
ham croquettes, parmesan,
cucumber, mushroom

DÁMSZARVASGERINC 🍷🌿🌿

vadas mártás, bébi répa,
szalvétagombóc, aszalt áfonya
VENISON TENDERLOIN
'Vadas' sauce, baby carrot,
bread dumpling, sun-dried cranberry

ANGUS BÉLSZÍN (200G) 🍷🌿🌿

portói mártás, zeller gratin,
szarvasgomba, sült paprika
ANGUS FILET MIGNON (7 OZ)
Port wine sauce, celeriac gratin,
truffles, roasted pepper

+3000 FT

+9000 FT

mains

FINOM KÖRÍTÉS | B SIDE

PARMEZÁNOS

HASÁBBURGONYA 🍷🌿🌿
PARMESAN
FRENCH FRIES

MUSTÁROS

BURGONYAPÜRÉ 🍷🌿🌿
MUSTARD MASH

FRISS

KEVERT SALÁTA 🌿🌿
quinoa, színes
paradicsomok,
Leo dresszng, bazsalikom
FRESH MIXED SALAD
quinoa, heritage tomatoes,
Leo dressing, basil

FÖLDI MENNY- ORSZÁGOM KAPUJA | MY HEAVENS ON EARTH

TÚRÓGOMBÓC 🍷🌿🌿🌿

édes tejfől,
házi sárgabaracklekvár
COTTAGE CHEESE DUMPLING
sweet sour cream, homemade
apricot marmalade

MÁKOS GUBA 🍷🌿🌿🌿

homoktövis, vanília,
arany mazsola
POPPY SEED BREAD PUDDING
sea buckthorn, vanilla,
golden raisin

SAJTVÁLOGATÁS 🍷🌿🌿

Etyeki Hegedűs
Sajtműhely
CHEESE SELECTION
Hegedűs Cheese Shop,
Etyek

EGY KIS EZ, EGY KIS AZ I A LITTLE THIS AND THAT

HÁZI SAVANYÚSÁG 🌿 2500 FT

sárgarépa, káposzta
HOMEMADE PICKLED
VEGETABLES
carrot, cabbage

dessert!