



WISTRO33

BISTRO MENU



STARTERS & TAPAS - ELŐÉTELEK ÉS TAPASOK

HUF

Palkó Hárslevelű 2017	FARMERS HAM SELECTION SERVED WITH CORIANDER GUACAMOLE, TOMATO TAPENADE AND RUSTIC HOMEMADE BREAD TERMELŐI SONKÁK KORIANDERES GUACAMOLÉVAL ÉS PARADICSOM TAPENÁDDAL, GYÖKÉRKENYÉRREL (1) (Serrano, Kras, San Danielle, Deer sausage) (Serrano, Kras, San Danielle, szarvas kolbász)	3.500
Palkó Kassaváros 2018	CHEESE SELECTION WITH BIO BUCKWHEAT BREAD AND GREEN WALNUT JAM SAJTVÁLOGATÁS BIO HAJDINÁS VEKNIVEL ÉS ZÖLD DIÓLEKVÁRRAL (1, 7, 8) (6 months old Manchego, Goat cheese in red wine coat, Grana Padano, Burrata) (6 hónapos Manchego, Vörösborsos kecskesajt, Grana Padano, Burrata)	3.500
Miklós Csabi Móri Chardonnay 2017	HUGE OLIVES SELECTION WITH TUNA PASTE, HUMMUS AND ANCHOVIES ÓRIÁS OLIVAVÁLOGATÁS TONHALKRÉMMELEL, HUMUSSZAL ÉS SZARDELLÁVAL (1, 3, 4)	2.900
Palkó 5 puttonyos Tokaji Aszú 2008	DUCK LIVER PATE WITH PISTACHIOS AND QUINCE TOKAJ JELLY PISZTÁCIÁS KACSAMÁJ PÁSTÉTOM BIRSALMÁS TOKAJI ZSELÉVEL (1)	4.200

SOUPS - LEVESEK

Bodri Kadarka 2017	TRADITIONAL GRAY CATTLE GOULASH / TRADICIONÁLIS SZÜRKEMARHA GULYÁSLEVES (9)	1.900
Palkó Báthori 2018	COGNAC PHEASANT CONSOMMÉ / KONYAKOS FÁCÁNERŐLEVES (1, 3, 9)	2.100

SALADS - SALÁTÁK

Homola Parti Szél 2017	GRILLED GOAT CHEESE WITH FERMENTED BEETROOT AND BALSAMIC SALAD GRILLEZETT KECSKESAJT FERMENTÁLT CÉKLÁVAL, BALZSAMOS SALÁTÁVAL (8, 10)	3.200
Dubicz Mátrai Sauvignon Blanc	CEASAR SALAD WITH CHICKEN OR PRAWN CEASAR SALÁTA CSIRKÉVEL VAGY GARNÉLARÁKKAL (2, 3, 4, 10)	3.900

MAIN COURSES - FŐÉTELEK

BŐJT Egri Bikavér 2015	BEEF TENDERLOIN IN "BUDAPEST" STYLE / BÉLSZÍN "BUDAPEST" MÓDRA (Green pea puree, ratatouille, duck liver, Shimeji mushrooms) (Zöldborsópüré, ratatouille, kacsamáj, Shimeji gomba)	6.500
Palkó Báthori 2018	SALMON IN "KÁRPÁTY" STYLE OVER A BED OF SPINACH (sauteed spinach with garlic, white and brown mushrooms, white wine, dill sabayon) LAZAC "KÁRPÁTY" MÓDRA SPENÓT ÁGYON (2, 4, 7) (fokhagymás spenótágy, fehér és barna gombák, fehérbor, kapros sabayon)	5.800
Günzer Portugieser 2018	DUCK BREAST WITH CAULIFLOWER TEXTURES AND DRIED SOUR CHERRY WITH CINNAMON KACSEMELL KARFIOL TEXTÚRÁKKAL FAHÉJAS ASZALT MEGGYEL (7)	4.900
Palkó Kassaváros 2018	PURPLE GNOCCHI IN BLUE CHEESE SAUCE WITH PINE NUTS AND PAK CHOI LILA GNOCCHI KÉKSAJT MÁRTÁSBAN FENYŐMAGGAL PAK CHOI-JAL (1, 3, 7, 8)	3.500
Heimann Merlot 2016	WILD BOAR STEW WITH ROASTED DUMPLINGS AND SHEEP CHEESE VADDISZNÓ PÖRKÖLT JUHTÚRÓS GALUSKÁVAL (1, 3, 7)	5.900
Gere Cabernet Sauvignon 2015	"WISTRO33" HOMEMADE DEER BURGER IN BLACK BUN WITH PAN FRIED SWEET POTATO AND SMOKEY TOMATO SAUCE (optional in traditional bun) "WISTRO33" HÁZI SZARVASBURGER FEKETE ZSEMLÉBEN ÉDESBUROGYÁVAL ÉS FÜSTÖS PARADICSOMSZÓSSZAL (választható hagyományos zsemlével) (1, 3, 4, 7, 11)	3.800

DESSERTS - DESSZERTEK

Palkó Jégbor 2018	COCONUT CHIA PUDDING WITH CINNAMON PLUMS / KÓKUSZTEJES CHIAMAG FAHÉJAS SZILVÁVAL	1.700
GRAHAM'S Six Grapes	SOMLO TRIFLE / SOMLÓI GALUSKA (1, 3, 5, 7, 8)	2.100

ALLERGÉNEK LISTÁJA / LIST OF ALLERGENS

(1) Gluten / Glutén (2) Ráktfélék / Crustaceans (3) Tojás / Eggs (4) Halak / Fish (5) Földimogyoró / Peanuts (6) Szójabab / Soybeans (7) Tej / Milk (8) Diófélék, mandula / Nuts (9) Zeller / Celery (10) Mustár / Mustard (11) Szezám / Sesame seeds (12) Kén-dioxid / Sulphur dioxide and sulphites (13) Csillagfürt / Lupin (14) Puhatestűk / Molluscs

Áraink Forintban (HUF) és Euróban (EUR) értendők és tartalmazzák a mindenkor hatályos ÁFÁ-t. A számla végösszegéhez 12% felszolgálati díjat számítunk fel.

The prices are in HUF and EUR, and inclusive of current rate of VAT. A discretionary service charge of 12% will be added to your bill.

Amennyiben kérdése lenne ételallergia és intolerancia tekintetében, kérjük forduljon bármely csapattagunkhoz.

Please ask any of our team members if you require any information regarding allergies or intolerances.