

BOBAJKA

Étlap – Menu



Előételek / Starters

Malackocsonya, abált szalonna, füstölt karaj, fűrj tojás

Pork jelly, bacon, smoked loin, quail eggs

Balassa-Gizella – Ikkrek Brut (Tokaj) – **3 200 Ft/ dl**

Allergének
Allergens

tojás, szezám, zeller
eggs, sesame, celery

Ár
Price

3 500 Ft

Cékla variáció pirított fügével, fűszeres dióval

Beetroot variation with roasted fig and spicy walnut

Demeter Zoltán – Rosé Brut (Tokaj) – **4 200 Ft/ dl**

dió
walnut

3 500 Ft

Marhatatár, kapribogyó, mustármag

Beef tartare, capers, mustard seeds

Patricius – Brut pezsgő (Bodrogkisfalud) – **3 200 Ft/ dl**

tojás, tej, glutén,
szezámmag
eggs, dairy, gluten,
sesame

5 500 Ft

Kacsamáj brulée, sült alma, házi kalács

Duck liver brulée, roasted apples, brioche

Patricius – 5 puttonyos Aszú, 2017 (Bodrogkisfalud) – **3 900 Ft / 0,5 dl**

tojás, tej, glutén
eggs, dairy, gluten

6 500 Ft

Levesek / Soups

Sütőtök krémleves, tökmag, narancs, sütőtök kocka, gyömbér

Pumpkin cream soup, pumpkin seeds, orange, pumpkin, ginger

Patricius – Sárga muskotály 2022 (Bodrogkisfalud) – **1 900 Ft/ dl**

tökmag
pumpkin seed

2 500 Ft

Újházi tyúkhúsleves csirke haséval

Újházi chicken soup

Sauska Tokaj – Furmint, 2021 (Rátka) – **2 200 Ft/ dl**

zeller, tojás, glutén, tej
celery, eggs, gluten,
dairy

3 200 Ft

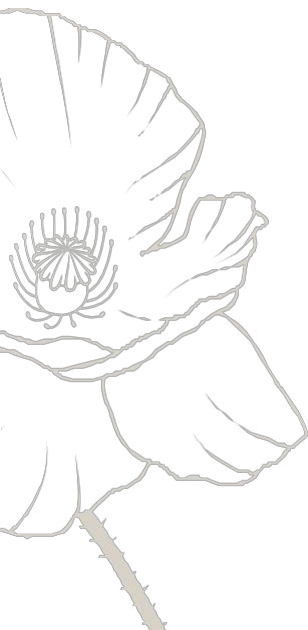
Gulyásleves

Goulash soup

Sauska Tokaj – Pinot noir Padi-hegy, 2020 (Rátka) – **4 200 Ft/ dl**

zeller
celery

3 900 Ft



Máró

Signature

Marhabordás máró, pirított kovászos kenyér, szilvás marha oldalas

Beef ribs bread, toasted bread, beef rib with plum, sesame

Sauska Tokaj – Pinot noir Padi-hegy, 2020 (Rátka) – **4 200 Ft/ dl**

Allergének
Allergens

Ár
Price

glutén, szezám,
szója
gluten, sesame, soy

4 900 Ft

Velős máró, pirított kovászos kenyér, sertés velő, marinált hagymák

Bone marrow maró, toasted bread, pork marrow, marinated onions

Balassa – Nyulászó Furmint, 2022 (Mád) – **3 200 Ft/ dl**

glutén, zeller
gluten, celery

4 500 Ft

Főételek / Main courses

Juhtúrós sztrapačka, savanyított káposzta (szalonna pörcc)

Small potato dumplings with bryndza, pickled cabbage

Gróf Degenfeld – Hárslevelű, 2022 (Tarcál) – **1 900 Ft/ dl**

Allergének
Allergens

Ár
Price

tej, glutén, tojás
dairy, gluten, eggs

4 500 Ft

Burgonyafőzelék, házi sült kolbász, majoranna

Potato sauce, homemade fried sausage, marjoram

Zsirai – Középhegy Furmint, 2018 (Mád) – **3 200 Ft/ dl**

tej
dairy

4 500 Ft

Harcspaprikás, kapros túrós csusza

Catfish Paprika, pasta with cottage cheese and dill

Gróf Degenfeld – Hárslevelű, 2022 (Tarcál) – **1 900 Ft/ dl**

hal, tej, glutén, tojás
fish, dairy, gluten,
eggs

7 500 Ft

Kacsamell, pirított körte, sárgarépa püré, bébi sárgarépa

Duck breast, roasted pears, carrot puree, baby carrots

Kikelet – Váti Dry, 2020 (Tarcál) – **3 900 Ft/ dl**

szója, zeller, hal
szezám, mogyoró
soy, celery, sesame,
fish, almond

7 900 Ft

Báránhúsos káposzta, báránfasírt, sült káposzta, pirított burgonya

Cabbage with lamb, lamb meatballs, roasted cabbage and potatoes

Balassa – Nyulászó Furmint, 2022 (Mád) – **3 200 Ft/ dl**

glutén, tej, szója,
gluten, dairy, soy

6 500 Ft

Marhaborda, marha oldalas, polenta krém, marinált szilva

Beef ribs, polenta cream, marinated plums

Sauska Tokaj – Pinot noir Padi-hegy, 2020 (Rátka) – **4 200 Ft/ dl**

glutén, tej, szója,
szezám

7 900 Ft

gluten, dairy, soy,
sesame

Rib-Eye steak, gratin burgonya, sült hagyma

Rib-eye steak, gratin potatoes, fried onions

Oremus – Syrah, 2018 (Tolcsva) – **3 500 Ft/ dl**

tej
dairy

14 500 Ft



BOBAJKA

BY
- BOTANIQ -
COLLECTION



Signature

Desszertek / Desserts

Bobajka, mák, vanília sodó, meggy

Bobajka, poppy-seed, vanilla sauce, sour-cherry

Patricius – 5 puttonyos Aszú, 2017 (Bodrogkisfalud) – **3 900 Ft / 0,5 dl**

Allergének
Allergens

Ár
Price

glutén, tej, tojás
gluten, dairy, eggs

2 500 Ft

Jázmin, briós, yuzu

Jasmine, brioche, yuzu

Árvay – Édesem Sárgamuskotály, 2021 (Rátka) – **2 600 Ft / dl**

glutén, tej, tojás
gluten, dairy, eggs

3 200 Ft

Fehércsokoládé brownie, cékla sorbet, málna gél

White chocolate brownie, beetroot sorbet, raspberry gel

Maison-aux-pois – Késői szüret, 2021 (Mád) – **3 500 Ft / dl**

glutén, tej, tojás
gluten, dairy, eggs

3 200 Ft

Mogyorós karamellás krokant, étcsokoládé, törökmogyoró

Hazelnut caramel crisp, dark chocolate, hazelnut

Patricius – Stilla Auera Szamorodni, 2017 (Bodrogkisfalud) – **2 600 Ft / 0,5 dl**

glutén, tej, tojás
mogyoró
gluten, dairy, eggs,
hazelnut

3 200 Ft

Sajt válogatás helyi termelőktől

Cheese selection of local producers

Oremus – Syrah, 2018 (Tolcsva) – **3 500 Ft / dl**

tej, dió
dairy, walnut

4 200 Ft

Gyerek menü / Kids menu

A gyerek menü 12 éves korig érhető el. / Kids menu is available until the age of 12.

Ár
Price

Húsleves

Chicken soup

1 500 Ft

Sajtos / paradicsomos / Bolognai spagetti

Spaghetti with cheese or tomatoes or Bolognese ragout

2 500 Ft

Rántott csirkemell / Rántott sajt

Fried chicken breast / Fried cheese

1 700 Ft

Sültkrumpli / Krumplipüré / Édesburgonya / Grill zöldség

French fries / Mashed potato / Sweet potato / Grilled vegetables

1 500 Ft

Ha Ön speciális diétán van vagy allergiás és többet szeretne tudni az ételek összetevőiről, kérdéseivel forduljon a felszolgálóhoz!

Should you have any special dietary restrictions or food allergies, please contact our colleagues!

A feltüntetett árakra 13,5% szervízdíjat számítunk fel.

Az áraink az ÁFÁ-t tartalmazzák.

Please note that 13,5% service charge will be added to your bill.

Prices include VAT.

Nyitva tartás – Opening hours: 11:00 – 22:00

Konyhafőnök – Executive chef: Varjú Imre

Vendéglátás vezető – F&B Manager: Koór Kitti

Üzemeltető - Operator: Témadesign Kft.



BOBAJKA

BY
- BOTANIQ -
COLLECTION

