

BOBAJKA

Étlap – Menu



Előételek / Starters

Kacsamáj, sültalma, dió
Duck liver, baked apple, walnut

Patricius Katinka 2021 (Bodrogkiszfalud) **1 800 Ft / 0,5 dl**

Allergének
Allergens

Ár
Price

dió, gluten, tej, tojás
walnut, gluten, dairy, eggs

7 200 Ft

Zempléni kecskesajt, sütőtök, kápia
Goat cheese from Zemplén county, pumpkin, kapia pepper

Áts Károly Suba Furmint 2022 (Mád) **3 500 Ft / dl**

tej
dairy

3 500 Ft

Mangalica krokett, lencse, kolbász
Mangalica croquette, lentils, chorizo

Gizella Furmint-Hárslevelű 2022 (Tokaj) **2 200 Ft / dl**

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

3 800 Ft

Lillafüredi füstölt pisztráng, zeller, körte
Smoked Trout from Lillafüred, celery, pear

Tokaj Nobilis Barakonyi Hárslevelű 2021 (Bodrogkeresztúr) – **3 200 Ft**

zeller, tej
celeriac, dairy

3 600 Ft

Levesek / Soups

Kacsa erőleves
Duck consommé

Basilicus Száraz Szamorodni 2012 (Tarczal) – **4 500 Ft / dl**

glutén, tojás, zeller
gluten, eggs, celeriac

3 600 Ft

Gomba consomé
Mushroom consommé

Maison Aux Pois Sauvignon Blanc 2023 (Mád) – **2 000 Ft / dl**

hal
fish

3 300 Ft

“Andrássy” halászlé
“Andrassy” fish soup

Oremus Syrah 2018 (Tolcsva) – **2 500 Ft / dl**

hal, gluten, tojás
fish, gluten, eggs

3 500 Ft



Máró

Signature

Allergének
Allergens

Ár
Price

Marhanyak, pirított kovászos kenyér, savanyított kápia paprika

gluten, szója
gluten, soy

4 200 Ft

Beef neck, toasted bread, pickled kapia pepper

Sauska Padi, Pinot Noir 2022 (Rátka) – **4 000 Ft / dl**

Főételek / Main courses

Allergének
Allergens

Ár
Price

Vadragu, gombák, szélesmetélt

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

6 700 Ft

Wild stew, mushroom, papardelle

Balassa Nyulászó Furmint 2023 (Mád) – **3 000 Ft / dl**

Gombapaprikás, juhtúrós spetzli

glutén, tojás, tej, zeller
gluten, egg, dairy, celeriac

4 500 Ft

Mushroom paprikash, ewe's cheese flavoured spetzli

Sauska Birtok Furmint 2019 (Rátka) – **2 800 Ft / dl**

Gödöllői töltött csirkemell, zöldbúzseres

tej, glutén, zeller
dairy, gluten, celeriac

4 700 Ft

burgonyapüré, uborkasaláta

*Filled Chicken breast "Gödöllői" style, spring onion flavoured
mashed potato, cucumber salad*

Árpád-hegy Király Furmint 2021 (Szerencs) – **2 200 Ft / dl**

Rántott Gesztelyi mangalica karaj, édesburgonya, birsalma

gluten, tojás, tej
gluten, eggs, dairy

6 900 Ft

Fried mangalica chop from Gesztely, sweet mashed potato, quince

Oremus Mandolás Furmint 2021 (Tolcsva) – **3 600 Ft / dl**

Grillezett fogasfilé, csicsóka, körte

hal, tej
fish, dairy

7 500 Ft

Grilled pike perch filet, chickpea variation, pear

Kikelet Lónyai Hárslevelű 2021 (Tarcal) – **3 000 Ft / dl**

Érlelt marha hátszín, polenta, mángold

zeller, tej
celeriac, dairy

11 000 Ft

Dry aged beef sirloin, polenta, swiss chard

St. Andrea Hangács Bikavér 2021 (Eger) – **2 900 Ft / dl**



BOBAJKA

BY
- BOTANIQ -
COLLECTION



Signature

Desszertek / Desserts

Bobajka, mák, vaníliahab, meggy

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

Patricius – 5 puttonyos Aszú, 2018 (Bodrogkisfalud)

– 2 200 Ft / 0,5 dl

Sütőtök, homoktövis

Pumkin, sea thorn

Maison - Aux - Pois Késői szüret (Mád) – 2 000 Ft / 0,5 dl

Aranygaluska

Golden walnut with dumplings

Szepy Szamorodni 2016 (Mád) – 3 300 Ft / 0,5 dl

Sajt válogatás helyi termelőktől

Cheese selection of local producers

Oremus – Syrah 2018 (Tolcsva) – 3 500 Ft / 0,5 dl

vagy / or

Patricius Katinka 2021 (Bodrogkisfalud) 1 800 Ft / 0,5 dl

Gyerek menü / Kids menu

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

Kacsa erőleves (allergens: gluten, tojás, zeller / gluten, eggs, celeriac)

Duck consommé

Sajtos / Bolognai spaghetti (allergens: tej, glutén / dairy, gluten)

Spaghetti with cheese or Bolognese ragout

Rántott csirkemell / Rántott sajt (allergens: tej, glutén / dairy, gluten)

Fried chicken breast / Fried cheese

Sültkrumpli / Krumplipüré / Édesburgonya

French fries / Mashed potato / Sweet potato

Grill zöldség

Grilled vegetables

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!

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

Konyhafőnök – Executive chef: Várkonyi Bence

Éttermi Igazgató: Tajtyi Zsolt

Üzemeltető - Operator: Témadesign Kft.

A feltüntetett árakra 15 % szervízdíjat számítunk fel. Az áraink az ÁFA-t tartalmazzák.

Please note that 15 % service charge will be added to your bill. Prices include VAT.



