




































## ENTRÉES

(1) Brûlée de foie de canard, pain tressé maison, framboises	7.000 HUF	   
(2) Assortiment de beurre artisanal, pain au levain	3.000 HUF	  
(3) Filet mignon de veau, crème de truffe, noisettes, roquette	6.200 HUF	 
(4) Tartare de filet mignon, oignon croustillant, ail frit, cornichon	6.800 HUF	    
(5) Chou-fleur frit épicé, grenade, coriandre 	4.000 HUF	
(6) Salade superfood  En supplément: de la Feta	4.700 HUF +900 HUF	    
(7) Salade César, fromage pecorino toscano En supplément : blanc de poulet / crabe tigre	4.600 HUF +1.000 / +2.000 HUF	     
(8) Assortiment de jambon vieilli, pain au levain, pickles	6.000 HUF	 
















## SOUPES

(9) Consommé de pintade	3.900 HUF	   
(10) Velouté de crevettes épicé, sterlet	3.900 HUF	      
(11) Velouté de petits pois, panna cotta salée 	3.800 HUF	
(12) Soupe de goulache, pâtes "galuska"	3.800 HUF	   

## PLAT PRINCIPAL

(13) Joue de bœuf au vin rouge, purée de pommes de terre au beurre, baby carottes	8.800 HUF	  
(14) Magret de canard, foie gras de canard, oignon confit, beignet de pomme de terre, griotte	11.500 HUF	        
(15) Filet de fogache, asperges, purée de chou-fleur, beurre noisette	9.900 HUF	 
(16) Gnocchi, tomates San Marzano, chili, grana padano En supplément: tranche de faux-filet / crabe tigre (Disponible en version végétalienne) 	6.700 HUF + 2.600 HUF	   

## LES CLASSIQUES D'URBAN BETYÁR

(17) BBQ Spare Ribs de porc Mangalica, salade de chou	8.500 HUF	    
(18) Escalope viennoise, pommes de terre nouvelles au persil	9.500 HUF	   
(19) Poulet au paprika, gnocchis au beurre, salade de concombre	6.600 HUF	   
(20) Filet mignon, pommes de terre au paprika, guanciale	7.500 HUF	 

---

## GRILLADE

---

(21) Steak de gigot d'agneau, 300g	9.500 HUF	
(22) Filet de bœuf vieilli de Nouvelle-Zélande, 200g	12.500 HUF	
(23) Entrecôte Angus d'Amérique du Sud, 300g	17.000 HUF	
(24) T-bone steak hongrois, 600 g	25.000 HUF	
(25) Steak Tomahawk vieilli à sec pendant 28 jours	4.500 HUF/100g	

---

## EXTRA

---

(26) Poivron de Padron frit, sel de Maldon 	2.900 HUF	
(27) Salade fraîche croustillante, vinaigrette aux griottes 	3.200 HUF	
(28) Asperges beurre, parmesan	4.000 HUF	
(29) Pommes de terre nouvelles au persil	2.000 HUF	
(30) Purée de pommes de terre	2.000 HUF	
(31) Pommes frites maison 	1.800 HUF	
(32) Salade de chou (coleslaw)	2.400 HUF	
(33) Pain au levain 	950 HUF	 

---

## SAUCES





















---

(34) Fromage bleu	1.600 HUF	
(35) Périgueux	1.800 HUF	  
(36) Confiture de tomates au chili 	1.600 HUF	
(37) Poivre vert	1.600 HUF	

---

## DESSERT

---

(38) Boulette au fromage blanc, pistache, framboise	4.000 HUF	    
(39) Délice de Somló	4.000 HUF	      
(40) Brownie végétalien, mousse noisette, caramel au beurre salé 	3.900 HUF	   
(41) Mousse de myrtille, crumble de betterave rouge, toffee éponge	3.900 HUF	  
(42) Assortiment de fromages hongrois	5.200 HUF	