






ENTRÉES

(1) Assortiment de beurre artisanal, pain au levain ^{1,3}	3.200 HUF
(2) Pâté de foie de canard, pain tressé maison, gel de Tokaji, pistaches salées ^{1,2,3,6,9,10,13}	7.800 HUF
(3) Truite marinée, purée de chou-rave, coriandre ^{3,4,5,6,11}	5.500 HUF
(4) Carpaccio de bœuf, roquette, parmesan ³	7.800 HUF
(5) Sélection de crème maison 'Betyár', focaccia au levain ^{1,2,3,5,6,7,11,12,13}	4.900 HUF
(6) Tartare de boeuf, œuf de caille, oignon mariné, cornichon ^{1,5,11,13}	7.800 HUF
 (7) Chou-fleur rôti, purée de céleri, grenade, coriandre ^{1,3,5,7,11,12}	4.100 HUF
 (8) Salade superfood ^{5,7,9,10,11} En supplément : de la Feta ³	4.700 HUF +950 HUF
(9) Salade César, fromage pecorino toscano ^{1,2,3,4,5,13} En supplément : blanc de poulet / crabe tigre ⁸	5.300 HUF +1.300 / +2.700 HUF
(10) Assortiment du garde-manger, pain au levain ^{1,13}	6.300 HUF

SOUPES

(11) Bouillon au bœuf, pâtes d'escargots ^{1,2,7}	4.300 HUF
(12) Velouté de langouste épicé, terrine de sandre ^{1,3,4,5,7,8,11}	4.800 HUF
 (13) Consommé de légumes, champignons, pak choi, Gyoza de légumes ^{5,7,9,10,11,12}	4.300 HUF
(14) Soupe de goulache, pâtes "galuska" ^{1,2,7}	4.200 HUF

PLAT PRINCIPAL

(15) Joue de bœuf au vin rouge, purée de pommes de terre au beurre, champignons ^{3,6,7}	9.000 HUF
(16) Magret de canard, foie gras de canard, beignet de pomme de terre, griotte ^{1,2,3,6}	12.000 HUF
 (17) Raviolis aux truffes, roquette, ail ^{1,5,7,9,10,11,12}	6.900 HUF
(18) Filet de perche, courgettes à l'aneth, sauce homard, pommes de terre croustillantes ^{1,2,3,4,7,8,11,14}	9.900 HUF
(19) Rôti d'agneau (cuisson lente), capia grillée, pommes de terre confites, jus ^{5,6,7}	12.000 HUF
 (20) Poivrons capia farcis, boulgour, tomates San Marzano, fenouil ^{1,7,11}	6.900 HUF
(21) Surlonge de boeuf à la Stroganoff, gnocchis maison ^{1,2,3,5,6}	11.500 HUF

LES CLASSIQUES D'URBAN BETYÁR

(22) BBQ Spare Ribs de porc Mangalica, salade de chou ^{3,5,11}	8.900 HUF
(23) Escalope viennoise, salade de pommes de terre à la mayonnaise ^{1,2,3,5}	9.900 HUF
(24) Poulet au paprika maison, gnocchis au beurre, salade de concombre ^{1,2,3}	7.500 HUF
(25) Rôti de porc, pak choi au chili, carottes au sésame, crème d'oignons frits ^{5,7,11,12}	8.500 HUF

GRILLADE

(26) Crabe argentin au chili et à l'ail, 350g ^{3,8}	12.200 HUF
(27) Steak de filet de bœuf vieilli, Argentine, 250g ³	15.500 HUF
(28) Entrecôte Angus d'Amérique du Sud, 300g ³	17.500 HUF
(29) T-bone steak hongrois, 600g ³	27.000 HUF
(30) Steak Tomahawk vieilli à sec pendant 28 jours ³	4.700 HUF/100g


EXTRA

 (31) Salade fraîche croustillante, vinaigrette framboise	3.500 HUF
 (32) Frites de patates douces, mayonnaise aux truffes	2.800 HUF
 (33) Poêlée de Légumes ³	2.800 HUF
 (34) Carotte rôtie à l'orange, pistache ^{9,10}	2.600 HUF
(35) Foie de canard grillé, 50g	3.500 HUF
(36) Purée de pommes de terre ³	2.200 HUF
 (37) Pommes frites maison	2.200 HUF
(38) Salade de chou (coleslaw) ³	2.400 HUF
 (39) Pain au levain ¹	1.200 HUF

SAUCES

(40) Fromage bleu ³	1.800 HUF
 (41) Confiture de tomates au chili	1.800 HUF
(42) Poivre vert ³	1.800 HUF

DESSERT

(43) Cheesecake basque, ganache caramel au beurre salé, mangue ^{1,2,3,9,}	4.900 HUF
(44) Délice de Somló ^{1,2,3,9,10}	4.900 HUF
 (45) Pavlova, baies, mousse de noix de coco ¹	4.700 HUF
(46) Tarte au chocolat blanc belge, yuzu, framboise ^{1,2,3,9,10}	5.200 HUF
(47) Éclair, crème mascarpone au café, glace ^{1,2,3,9,10}	4.900 HUF
(48) Assortiment de fromages ^{3,6,9,10}	6.000 HUF

1: Cereals containing gluten
2: Eggs and products thereof
3: Milk and products thereof
4: Fish and products thereof
5: Mustard and products thereof

6: Sulphur dioxide and SO2 sulfites
7: Celery and products thereof
8: Crustaceans and products thereof
9: Peanuts and products thereof
10: Nuts

11: Soybeans and products thereof
12: Sesame seeds and products thereof
13: Lupin and products thereof
14: Molluscs and products thereof