

## ELŐÉTELEK STARTERS

Kenyér & vaj  
Bread & butter

800 Ft

- SZIBÉRIAI TOKHAL KAVIÁR (30 gr)** 🌾 🍷 🐟 🥚 29.900 Ft  
klasszikus körettel, blinivel  
*Siberian sturgeon caviar 30 gr with traditional garnishes, blini*
- LAZACKAVIÁR (30 gr)** klasszikus körettel, blinivel 🌾 🍷 🐟 🥚 7.900 Ft  
*Salmon roe 30 gr with traditional garnishes, blini*
- LAZACKAVIÁRRAL TÖLTÖTT BLINI (30 gr)** 🌾 🍷 🐟 🥚 5.900 Ft  
*Blini filled with salmon roe 30 gr*
- PÁCOLT HERING** vajasburgonyával 🍷 🐟 3.900 Ft  
*Marinated herring with butter potatoes*
- FÜSTÖLT LAZAC** sült céklasalátával 🐟 4.500 Ft  
*Smoked salmon with baked beetroot salad*
- MELEGEN FÜSTÖLT TOKHAL** diós zellersalátával 🐟 🥜 5.500 Ft  
*Warm smoked sturgeon, celery salad with walnut*
- VARGÁNYA "JULIENNE"** sajttal és tejföllel besütve 🍷 🍄 3.000 Ft  
*Porcini „Julienne” baked with cheese and sour cream*
- HÚSSAL TÖLTÖTT "PIRÁSKI"** 🌾 🍷 🍄 3.500 Ft  
*Meat-filled piroshky*
- HÚSSAL TÖLTÖTT PELMENYI** 🌾 🍷 3.800 Ft  
*Meat-filled pelmeni*
- GARNÉLÁVAL TÖLTÖTT PELMENYI** 🌾 🍷 🦐 🐟 4.900 Ft  
*Prawn-filled pelmeni*

## LEVESEK SOUPS

- SZOLJANKA LEVES,** vegyes hússal 🍷 🍄 2.900 Ft  
*Solyanka soup with mixed meats*
- BORSCS LEVES** céklával, marhahússal 🍷 2.900 Ft  
*Borscht soup with beetroot, beef*

## FŐÉTELEK MAIN COURSES

<b>LAZAC CÁRI RIZZSEL</b> és lazackaviárral 🍷 🐟 <i>Salmon with "Tsar risotto" and salmon roe</i>	6.900 Ft
<b>SÜLT TOKHAL</b> gombás varenyikivel és fokhagymás spenóttal 🍄 🐟 <i>Roasted sturgeon with potato dumplings filled with mushroom and spinach with garlic</i>	6.500 Ft
<b>KIJEVI CSIRKEMELL</b> burgonyapürével 🌿 🍷 <i>Chicken Kiev with mashed potatoes</i>	5.900 Ft
<b>MARHA SZTROGANOFF</b> hajdinával 🍷 🍄 <i>Beef Stroganoff with buckwheat</i>	6.900 Ft
<b>MALAC ZSARKOJE</b> <i>Pork "Zsarkoje"</i>	5.900 Ft

## DESSZERTEK DESSERTS

<b>SZIRNYIKI</b> sült túró desszert túrófagylalttal 🌿 🍷 <i>Syrniki, baked cottage cheese dessert with cottage cheese ice cream</i>	2.500 Ft
<b>CSOKOLÁDÉ TORTA</b> vaníliafagylalttal 🌿 🍷 <i>Chocolate cake with vanilla ice cream</i>	2.500 Ft
<b>MEDAVIK DESSZERT</b> áfonya sorbet-val 🌿 🍷 🍓 <i>Medavik dessert with blueberry sorbet</i>	2.500 Ft
<b>HÁZI SORBET-K</b> <i>Home-made sorbets</i>	800 Ft/db

### ALLERGIÁT OKOZÓ ÖSSZETEVŐK / Ingredients causing allergies



GLUTÉN  
Gluten



LAKTÓZ  
Lactose



MAGVAK  
Nuts



GOMBA  
Mushroom



RÁKOK  
Crab/prawn



HAL  
Fish



TOJÁS  
Egg



Üzletkártya Business card

Áraink az ÁFÁ-t tartalmazzák. A számla végösszegéhez 15% szervizdíjat számolunk fel. Ételeink az összetevőként jelzett allergének mellett nyomokban tartalmazhatnak további allergéneket.

The prices include VAT. We add 15% service charge to the final amount of the bill. Our foods may contain traces of additional allergens in addition to allergens labeled as ingredients.

Restaurant Manager: Ráduly Róbert

Üzemeltető - Management: Francia Croissant Kft., I. Ker., Fő utca 30.