

## Soups - Suppen

### CREAM OF KOHLRABI SOUP WITH GREEN APPLE AND CASHEW /VEGAN/ KOHLRABI-CREMESUPPE, GRÜNER APFEL, CASHEWKERNE

Creamy kohlrabi soup, enhanced with crisp green apple and roasted cashew.

*Cremige Kohlrabisuppe mit grünem Apfel und gerösteten Cashewkernen.*

Allergene: 14.

2 650

### CONSOUMÉ WITH VEGETABLES, PASTA AND CHICKEN RINDSUPPE MIT GEMÜSE, NUDELN UND GEZUPFTEM FLEISCH

Clear soup featuring tender vegetables, Hungarian pasta in a rich broth with savory pulled chicken. **Available in gluten free option.**

*Rindsuppe mit frischem Gemüse und Nudeln, ergänzt, mit gezupftem Hähnchenfleisch. Auch glutenfrei erhältlich.*

Allergene: 6, 8, 11.

2 950

### GOULASH SOUP WITH EGG BARLEY GULASCHSUPPE MIT NUDELN

Traditional Hungarian Goulash Soup with tender beef, spices and vegetables. Served with homemade egg noodles. **Available in gluten free option.**

*Gulaschsuppe mit zartem Rindfleisch, Gewürzen und Gemüse, serviert mit hausgemachten Nudeln.*

*Auch glutenfrei erhältlich.*

Allergene: 6, 8, 11.

3 750

## Starters - Vorspeisen

### GRILLED GOAT CHEESE FROM ETEK WITH ALMONDS, BLACKBERRY "MAYONNAISE"

GEGRILLTER ZIEGENKÄSE AUS ETEK MIT MANDELN UND BROMBEER-„MAYONNAISE“ Traditionally prepared goat cheese, grilled and coated in a crunchy almond crust with blackberry "mayonnaise."

*Traditionell zubereiteter Ziegenkäse aus Etek, gegrillt, mit knuspriger Mandelkruste und cremiger Brombeer-„Mayonnaise“*

Allergene: 9, 14.

4 750

### CHILI-GARLIC SHRIMP TAILS WITH RUSTIC BAGUETTE

GARNELEN IN CHILI-KNOBLAUCH, SERVIERT MIT KNUSPRIGEM BAGUETTE

Juicy shrimp sautéed in aromatic olive oil with garlic, chili and white wine, perfect for dipping with crusty bread.

*Garnelen in aromatischem Olivenöl mit Knoblauch, Chili und Weißwein gebraten, serviert mit knusprigem Baguette.*

Allergene: 2, 10.

4 850

### VERDI SPREADS WITH FLATBREAD VERDI-AUFSTRICHE MIT FLADENBROT

Selection of hummus, pistachio avocado and spiced paprika cream, served with sourdough bread.

*Auswahl aus Hummus, Pistazien-Avocado-Creme und würziger Paprikacreme, serviert mit Sauerteigbrot.*

Allergene: 3, 6, 14.

4 750

UNSERE KÜCHE PRÄSENTIERT NEU INTERPRETIERTE LOKALE GERICHTE UND WÜRDIGT ZUGLEICH BUDAPESTS REICHES KULINARISCHES ERBE.

WIR VERWENDEN FRISCHE, SAISONALE ZUTATEN, DARUNTER FLEISCH, FISCH UND GEMÜSE.



## Salads - Salate

### CAESAR SALAD CAESAR-SALAT

**CLASSIC** - A true classic dish, featuring crisp romaine lettuce, creamy anchovies dressing, crunchy croutons and Parmesan cheese.

*Ein echter Klassiker mit Römersalat, Sardellen-Dressing, knusprigen Croutons und Parmesan.*

Allergene: 1, 5, 6, 9, 11.

4 500

**CHICKEN** - Hähnchen - Another beloved classic salad served with grilled chicken strips.

*Klassischer Salat mit gegrillten Hähnchenbruststreifen.*

Allergene: 1, 5, 6, 9, 11.

5 550

**SHRIMP** - Garnelen - Caesar Salad served with

grilled garlic prawns.

*Caesar-Salat mit gegrillten Knoblauchgarnelen.*

Allergene: 1, 5, 6, 9, 10, 11.

5 700

### SPRING BUCKWHEAT SALAD WITH PUMPKIN SEED AIOLI /VEGAN/

FRÜHLINGS-BUCHWEIZENSALAT MIT KÜRBISKERN-AIOLI. A fresh and nourishing vegan dish with earthy buckwheat and creamy pumpkin seed notes.

*Frisches, nährstoffreiches veganes Gericht mit erdigem Buchweizen und cremigem Kürbiskern-Aromaprofil.*

Allergene: 5.

3 950

## Pastas - Pasta

### RIGATONI WITH BASIL TOMATO SAUCE

RIGATONI MIT TOMATENSAUCE UND MOZZARELLA Hearty rigatoni pasta tossed in Verdi homemade sauce, garnished with cherry tomatoes and creamy mozzarella balls. **Available in gluten free option.**

*Rigatoni mit Basilikum-Tomatensauce, Kirschtomaten und Mozzarella-Kugeln.*

*Auch glutenfrei erhältlich.*

Allergene: 6, 9, 11

4 250

### RIGATONI WITH TOMATO SAUCE, PULLED BEEF, MOZZARELLA AND ARUGULA

RIGATONI MIT TOMATENSAUCE UND GEZUPFTEM RINDFLEISCH

A rich and hearty dish combining tender beef with tomato sauce. **Available in gluten free option.**

*Ein reichhaltiges, sättigendes Gericht mit zartem Rindfleisch und Tomatensauce.*

*Auch glutenfrei erhältlich.*

Allergene: 6, 9, 11.

5 350

### "DÖDÖLLE" WITH SHEEP COTTAGE CHEESE, SMOKY BACON AND PICKLED ONION

QUARKSPÄTZLE MIT SCHAFSKÄSE, GEBRATENEM SPECK UND EINGELEGTEN ZWIEBELN.

Chef Gábor's rustic Hungarian classic with creamy sheep cheese and smoky bacon.

*Traditionelles ungarisches Gericht von Chef Gábor mit Schafskäse und rauchigem Speck.*

Allergene: 6, 9.

4 250

Prices are in HUF and include VAT. In the final invoice, a 10% service fee will be added. Die Preise sind in HUF angegeben und enthalten die Mehrwertsteuer. Auf der Endrechnung wird eine Servicegebühr von 10 % hinzugefügt.

Allergen list / Allergene: 1 fish - Fisch, 2 sulphur dioxide and sulphites - Schwefeldioxid und Sulfite, 3 sesame seeds - Sesamsamen, 4 molluscs - Weichtiere, 5 mustard - Senf, 6 gluten - Gluten, 7 lupin - Lupine, 8 celery - Sellerie, 9 lactose - Milch, 10 crustaceans - Krebstiere, 11 egg - Ei, 12 soybeans - Sojabohnen, 13 peanuts - Erdnüsse, 14 nuts - Schalenfrüchte

ÖFFNUNGSZEITEN:  
SONNTAG - DONNERSTAG: 7:00 - 23:00  
FREITAG - SAMSTAG: 7:00 - 24:00

ESSENSBESTELLUNG:  
11:30 - 21:30

## Sandwiches, Burger

### CLUB SANDWICH WITH FRENCH FRIES

CLUB-SANDWICH MIT POMMES FRITES

Classic sandwich stacked with chicken, fried egg, crispy bacon, lettuce, tomato and mayonnaise served on white toast bread with French fries.

*Klassischer Club-Sandwich mit Hähnchen, Spiegelei, Bacon, Salat, Tomate und Mayonnaise, auf Toastbrot serviert, dazu Pommes frites.*

Allergene: 5, 6, 9, 11.

5 200

### THE RIVER BACON AND CHEESEBURGER WITH FRENCH FRIES

BACON-CHEESEBURGER MIT POMMES FRITES

Beef patty with crispy bacon and melted cheese, lettuce, tomato and pickles, served on rustic toasted bun, accompanied by French fries.

*Rindfleisch-Patty mit Bacon, Käse, Salat, Tomate und Gewürzgurke, serviert im rustikalen, gerösteten Brötchen, dazu Pommes frites.*

Allergene: 5, 6, 9, 11.

6 300

### VEGAN BURGER WITH FRENCH FRIES

VEGANER BURGER MIT POMMES FRITES

Vegan patty with vegan cheese, lettuce, tomato. Served on toasted bun with French fries.

*Veganes Burger-Patty mit veganem Käse, Salat und Tomate im Brötchen, dazu Pommes frites.*

Allergene: 6, 8.

5 900

### BREADED CHICKEN BURGER WITH YOGURT APPLE-CELERY SALAD AND GRILLED CAMEMBERT

KNUSPRIGER HÄHNCHENBURGER MIT APFEL-SELLERIE-SALAT IN JOGHURT-DRESSING UND GEGRILLTEM CAMEMBERT.

Allergene: 6, 8, 9, 11, 14.

6 300

## Desserts - Kuchen

*Die hausgemachte Kuchenauswahl unserer Konditorin Mariann*

### COCONUT MILK PANNA COTTA WITH BASIL STRAWBERRIES, PISTACHIO GRANOLA /VEGAN/

PANNA COTTA MIT KOKOSMILCH, ERDBEEREN MIT BASILIKUM UND PISTAZIEN-GRANOLA

A refreshing dessert with coconut and herbal notes. *Leichtes, erfrischendes Kokos-Dessert mit Pistazien-Granola.*

Allergene: 14.

3 850

### LEMON CREAM TART WITH YOGURT MOUSSE

ZITRONENCREME-TARTE MIT JOGHURTSCHAUM

A bright and creamy dessert with citrus flavour. *Cremiges Dessert mit frischem Zitrusgeschmack.*

Allergene: 6, 9, 11.

3 320

### SOUR CHERRY TRIPLE CHOCOLATE CAKE

KIRSCH-TRIPLE-SCHOKOLADENKUCHEN

An indulgent cake balanced with sour cherries. *Reichhaltiges Schokoladendessert mit Kirschen.*

Allergene: 6, 9, 11.

3 850

### CHEESE PLATE

KÄSEPLATTE

Selection of local artisanal cheeses, fruits, nuts and crackers. *Käseauswahl mit Früchten und Nüssen.*

Allergene: 6, 9, 14

4 195

## Main Dishes - Hauptgerichte

### GRILLED SALMON FILLET WITH ROASTED CAPER POTATO CREAM, GREEN ASPARAGUS AND LEMON BUTTER SAUCE

GEGRILLTES LACHSFILET MIT KAPERN-KARTOFFELCREME, GRÜNEM SPARGEL UND ZITRONEN-BUTTERSAUCE.

A healthy fish dish with fresh spring vegetables and a bright citrusy flavour.

*Gesundes Fischgericht mit frischem Frühlingsgemüse und zitroniger Note.*

Allergene: 1, 9, 11.

10 550

### FISH & CHIPS WITH REMOULADE SAUCE

KABELJAU MIT POMMES FRITES UND REMOULADENSAUCE

Crispy battered cod fillet served with golden fries and homemade remoulade sauce.

*Kabeljaufilet mit Pommes frites und hausgemachter Remouladensauce.*

Allergene: 1, 5, 6, 9, 11

6 550

### FARMHOUSE SUPRÈME CHICKEN STEW

HÄHNCHENGULASCH VOM BAUERNHOF

Chef Zsolt's Hungarian farmhouse chicken stew with traditional egg dumplings.

*Chef Zsolt's Hähnchengulasch mit Eierspätzle.*

Allergene: 6, 9, 11

5 950

### GRILLED YOUNG HEN BREAST WITH QUINOA RISOTTO AND MUSHROOMS

GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST MIT QUINOA-RISOTTO

Quinoa risotto combining tender poultry with fairy ring mushrooms, spinach and colourful carrots

*Quinoa-Risotto mit Hähnchenbrust, Pilzen und Spinat.*

Allergene: 9.

5 950

### ROSÉ DUCK BREAST WITH JERUSALEM ARTICHOKE GRATIN AND BLUEBERRY RAGOUT

ROSÉ GEBRATENE ENTENBRUST, TOPINAMBURGRATIN, PREISELBEER-RAGOUT

Chef Balu's refined dish with rich duck flavours and an elegant sweet-acidic balance.

*Chef Balus schmackhafte Ente mit Topinambur-Gratin und Preiselbeer-Ragout.*

Allergene: 9.

8 250

### BREADED PORK MEDALLIONS WITH CUCUMBER SALAD

PANIERTES SCHWEINEMEDAILLON MIT VERDI-SALAT

A crispy classic with fresh and creamy cucumber salad. *Knuspriges klassisches Gericht mit Gurkensalat.*

Allergene: 6, 9, 11.

6 250

### BÁCSKA-STYLE MANGALICA PORK TENDERLOIN

BATSCHKAER MANGALITZA-SCHWEINEFILET

Chef Bálint's regional Hungarian specialty with sausage risotto rice.

*Chef Bálint's ungarisches Gericht mit Wurst-Risotto.*

Allergene: -

6 250

### STUFFED PEPPER WITH CURRY GREEN PEA VELOUTÉ /VEGAN/

GEFÜLLTE PAPRIKA, CURRY-ERBSEN-VELOUTÉ

Spicy vegan dish with vibrant spices and silky texture. *Scharfes veganes Gericht mit Gewürzen und samtiger Textur.*

Allergene: -

5 750

## Side Dishes - Beilagen

### FRENCH FRIES

POMMES FRITES

1 550

### SWEET POTATO FRIES

SÜSSKARTOFFEL-POMMES

1 950

### CRUNCHY GARDEN SALAD

KNUSPRIGER GARTENSALAT

1 700

### JASMINE RICE

JASMINREIS

1 200

### GRILLED VEGETABLES

GEGRILLTES GEMÜSE

1 700