










## LIBA NAPOK




- Sütőtökrémleves marinált kacsamájjal** 



● *Kürbiscremesuppe mit marinierte Entenleber* ..... 1690 Ft  
*Pumpkincreamsoup with marinated duckliver*
- Csomboros libaragu leves**    



● *Gänse-Ragout Suppe mit Bohnenkraut* ..... 1490 Ft  
*Goose-ragout soup with savory*
- Vegyes hideg libaízeltő (libatepertő, füstölt libamell, libamáj terrine, diós camembert, lilahagymalekvár, pirítós)**   

● *Martins kalte Platte (Gans-Grieben, geräucherte Gänsebrust, Gänseleber-Terrine, Camambert, Walnüsse, Rote Zwiebelmarmelade, Toast)* ..... 3390 Ft  
*Cold goose platter (Goose cracklings, smoked goose breast, goose liver terrine, Camembert, walnuts, red onion jam, toast)*
- Libazúza pörkölt gerslirizottóval**  

● *Gänse-Muskelmagen Ragout mit Perlgraupen-Risotto* ..... 2490 Ft  
*Goose gizzard ragout with pearl barley risotto*
- Libamájás fűgés tépelt libacomb Burger**    

● *Gänsekeule Burger mit Gänseleber und Feige* ..... 3990 Ft  
*Goose-thigh burger with goose-liver and fig*
- Zsályás konfitált libacomb és libamell baconbe tekerve, hagymás dödöllével, füstös tejföllel**     

● *Salbei-Confit Gänsekeule und Gänsebrust in Bacon-Mantel mit Ungarische Kartoffelknedli ("Dödölle"), Zwiebel und rauchigen Sauerrahm* ..... 3990 Ft  
*Sage-confit goose thigh and goose breast wrapped in bacon with hungarian "Dödölle", onion and smoky sour cream*
- Zwetschgendatschi**   

● ..... 1090 Ft
- Házi Flódni gyümölcessel**    

● *Hausgemachte „Flodni“ mit Früchte* ..... 1090 Ft  
*Home-made „Flodni“ with fruits*