

BALDASZTI'S kitchen

étlap | menu

előételek | starters

reteksaláta, pappadum kenyér <i>radish salad, pappadum</i>	1450
házi „disznósajt”, uborka, snidling <i>homemade pork rilette, cucumber, chives</i>	1790
spárga, csalánpüré, 64 °C-os tojás, száibling kaviár <i>asparagus, nettle sauce, 64 °C egg, saibling caviar</i>	1950

leves | soup

gomba consommé, gombaraguval töltött won ton tészta <i>mushroom consommé, stuffed won ton pastry</i>	1250
hideg paradicsomleves, pácolt paradicsom, rák <i>chilled tomato soup, marinated tomato, langoustine</i>	1450

főételek | main dishes

gorgonzolás, diós házi tagliatelle, choi sum <i>homemade tagliatelle, gorgonzola and walnut sauce, choi sum</i>	2250
szürke harcsa csécsi szalonnába burkolva, tökfőzelék <i>catfish in Hungarian lard, creamed marrow</i>	2950
kacsamell, zöldborsópüré, tavaszi zöldségek <i>breast of duck, pea puree, spring vegetables</i>	3250
marhapofa, Szent Jakab kagyló, karfiol <i>beef cheek, scallops, cauliflower</i>	3950
kacsakolbással töltött borjúláb, chilis lencseragu <i>duck sausage in calf trotter, chili lentil ragout</i>	2950

desszert | dessert

spárga panna cotta, epres rebarbara coulis <i>asparagus panna cotta, strawberry-rhubarb coulis</i>	1250
túrófelfújt, acerola szósz <i>cottage cheese soufflé, acerola coulis</i>	1250
mentás csokoládé desszert <i>mint chocolate dessert</i>	1450

házi kenyér és Baldasztí's olívaolaj <i>home made bread and Baldasztí's olive oil</i>	290
--	-----

chef Pesti István * üzletvezető | manager Ujszászi Regina

A FELTÜNTETETT ÁRAKRA 12,5 % SZERVÍZDÍJAT SZÁMOLUNK FEL.
AN ADDITIONAL 12,5% SERVICE CHARGE IS ADDED TO THE BILL.