



# MENU






GALLERY CAFÉ



## SNACK

Cézár saláta  2150 HUF  
Caesar salad

Cézár saláta garnélával   3150 HUF  
Caesar salad with shrimps

Gallery Burger      2950 HUF  
Marha húspogácsa szarvasgombával,  
balzsamecetben marinált paradicsom, sült bacon, cheddar  
Gallery Burger  
Beef patty with truffle, marinated tomato  
in balsamic vinegar, roasted bacon, cheddar

Klub szendvics   2550 HUF  
Club sandwich



## ELŐÉTEL / STARTER

Chilis korianderes garnéla,     2190 HUF  
baby spenót, spárga, eper vinaigrette  
Shrimps with coriander and chili, baby spinach,  
asparagus, strawberry vinaigrette

Kacsamáj, tokaji méz zselé, briós   2690 HUF  
Duck liver, Tokaj style honey jelly, brioche

Mozzarella – serrano mille feuille  1950 HUF  
Mozzarella – Serrano mille feuille

## LEVES / SOUP

Csicsóka krémleves, parmezános puliszka  1180 HUF  
Chick pea cream soup, polenta with parmesan 

Tyúk erőleves metélőhagymás   1350 HUF  
daragaluska  
Consommé, semolina dumplings with chive

Gulyás leves tálban    1800 HUF  
Goulash soup (normal size)



Gulyás leves csészében    1450 HUF  
Goulash soup (small size)



Ételeink több alapanyagot együttesen feldolgozó konyhán készülnek. Elkészítésük során előfordulhat valamely összetevő helyettesítése vagy az étel eltérő módon való elkészítése. Ezen okokból kifolyólag nem tudjuk garantálni, hogy kínálatunkban szereplő ételek teljes mértékben allergénmentesek.


In every restaurant dishes are prepared in a common area kitchen. Additionally, introducing substitute components to the dishes, new menu items and methods of their preparation, changes of the composition of the dishes served may occur. For these reasons we cannot guarantee that every item in our menu will be completely free of allergens.

## FŐÉTEL / MAIN DISH

Fogas filé, bulgur, articsóka, spárga    3860 HUF  
Perch-pike fillet, bulgur,  
artichokes, asparagus 

Fűszeres olajban posírozott harcsa,   3790 HUF  
konfitált cseresznye paradicsom, quinoa  
Catfish poached in spicy oil, confit cherry tomatoes, quinoa

Csirkecomb filé, nudli,   2390 HUF  
mézes-citromos mártás  
Leg of chicken fillet, noodles, honey-lemon sauce



Sous vides spare ribs, bazsalikomos  3250 HUF  
újburgonya, baconos zöldbab ragu, újhagyma  
Sous vides spare ribs, new potatoes with basil, green bean ragout  
with bacon, spring onions

Marhanyak, kékfrankosban    2950 HUF  
pommes noisettes  
Neck of beef steamed  
in kékfrankos wine, pommes noisettes 

Ricottás spenótos derelye,    2290 HUF  
fokhagymás paradicsom mártás   
Tortellini with spinach and ricotta,  
tomato sauce with garlic




Tengeri sügères tortellini    2290 HUF  
hollandival  
Tortellini filled with sea bass with Hollandaise

## DESSZERT / DESSERT

Chia Pannacotta, mandula   1350 HUF  
és kókusztejjel, eper chutney  
Chia Pannacotta made from almond  
and coconut milk, strawberry chutney

Citromfűves lime desszert   1250 HUF  
Lime dessert with lemongrass

Crème brûlée  1180 HUF  
Crème brûlée

“Rigó Jancsi vörös bársony szőnyegen”   1450 HUF  
fahéjas mascarpone   
“Rigó Jancsi on the red carpet”  
mascarpone with cinnamon

Áraink tartalmazzák a mindenkor hatályban lévő ÁFÁ-t és a 12% szervízdíjat.

Our prices include the actual regulated VAT and the 12% service charge.



glutén  
gluten



tojás  
eggs



földimogyoró  
peanuts



tej  
milk



zeller  
celery



szeszámag  
sesame



csillagfürt  
lupine



rákfélék  
crustaceans



hal  
fish



szója  
soybeans



diófélék  
nuts



mustár  
mustard



szulfitok  
sulphites



puhatestűek  
molluscs



vegetáriánus ajánlat  
vegetarian choice



MGallery speciális ajánlat  
MGallery special offer