

otpbank  
**Gourmet**  
FESZTIVÁL  
**MENÜ**

**A séf utcája – Buja disznó(k)** 115  
A rántott hús (krumplisalátával)  
Békebeli lecsókolbász, Globus mustáros  
hagymával  
Almafröccs

**À table** 20  
Zöldtea-mousse bazsalikomos fehér  
csokival  
Epres piztáciáháb  
Gyümölcsös tiramisú  
Rózsavizes rebarbara crème brûlée  
Mille-feuille friss eperrel  
Ribizlimousse levendulás zöld teával  
Royal

**Anyukám mondta – Encs** 44  
Báránypájsli zsemlegombóccal  
Malacsült, burrata, piztácia

**Arany Kaviár Étterem** 15  
Hideg szarvasztroganoff  
Rákhússal töltött pelmenyi  
Kaviárkóstoló tápiókaropogóssal  
és mangóval

**Baricska Csárda – Balatonfüred** 35  
Fácánhúsleves zöldegekkel  
és fűrtójással  
Szarvasgombás vaddisznógombóc  
zöldfűszeres házi széles metélttel

**Biginning Étterem** 1  
Szarvaskolbászkrém újhagymával  
és kőményes-sós stanglival  
Süllőtatár füstölt lazaccal, remoulade-  
mártással és bagettel  
Halászlé fogasból  
Kacsamájás szarvaskolbász ribizlis-  
szarvasgombás házi mustárral, aszalt  
paradicsomos, fokhagymás paraszt-  
kenyérrel  
Surf and Turf hamburger szarvasbélzín-  
húspogácsából, királyrákkal  
Rakott kelkáposzta piztránnggal,  
fogassal, harcsával és mangalicával,  
fokhagymás haltőpörtyűs tejfellel  
Süllőfilé lazackaviárral és snidlinges-  
tormás-citromos vajjal, vajas tésztában  
sütve, mojtós rukkolával  
Zserbópohárkrém

**Bock Bisztró** 88  
Füstölt tokhal, sóskamajonéz, zöld  
spárga, fűrtójás  
Szarvasborjú-paprikás szalvéta-  
gombóccal  
„Mimcsi” kovászos uborka

**Bori mami** 9  
Bükk: Büszke-Piztráng-Orda  
Mátra: Szarvas-Fenyő-Nudli  
Desszert: Lecsó-Málna-Kefir

**Borkonyha** 73  
„Rázós” leves  
Szarvas „bao”  
Zöldegdesszert

**Budavári Gasztronómiai Negyed** 28  
Rántott haltej újhagyma-aiolival  
(Baltazár)  
Rákarancini (Jamie’s Italian Budapest)

**Budavári Gasztronómiai Negyed** 29  
Haluszony karfiollal és misóval (Pierrot)  
Paprikás vaddisznóragu belsőségekkel  
(21 Magyar Vendéglő)

**Buddha-Bar – Budapest** 66  
Szusiválogatás  
Lazacszasimi jalapeñoöntettel  
Tonhaltatár ropogós wontontésztával  
Csípős lazactekercs  
Uborkás és tonhalas makitekercs  
Szarvas-zöldcurry

**Céltorony** 50  
Faszézen grillezett garnéla  
Érlelt, grillezett marharostélyos  
házi lepénnyel  
Cafatos BBQ-vaddisznólapocka  
coleslaw salátával

**Chianti Étterem – Veszprém** 36  
Kacsamájbonbon  
Tokhalfilé harcsakolbászos rakott  
burgonyával és lestyánnal

**Costes / Costes Downtown** 104  
Szarvascarpaccio magyar  
alapanyagokkal  
Costes Burger: rukkolás burger  
lazacsteakkal  
Meggyes pite

**Egy füst alatt BBQ** 49  
Marhaszegyszendvics  
Disznóoldalas

**Émile** 80  
Ráksuquet  
Vadkacsaszendvics hajdinaropogósban  
Émile-torta

**Erhardt Étterem – Sopron** 38  
HotFishDog (hotdog bun lazaccal,  
spárgával, hollandi mártással, korian-  
deres garnéla, tavaszi csírák)  
Wild to go (szarvas, friss saláták,  
mangóöntet)

**ÉS Bisztró** 30  
Tafelpitzszendvics  
Csontvelő és tonhal  
Ózpörkölt és „túrós csusza”

**Fülemüle Étterem** 96  
Sólet házi füstölésű marhahússal  
Pastramimuffin füstölt uborkával,  
mézes mustárral  
Flódnimacaron

**Gelarto Chef** 18  
Füstöltlazac-Philadelphia fagyalt,  
virágokkal és narancsfilével tarkított  
salátaágyon  
Piztácia-parmezán-fokhagyma fagyalt  
parmezános tallérok közé töltött  
vöröstonhal-tatáron, friss málnával

**Gusteau Kulináris Élményműhely – Mád** 37  
Bőren sült durbincs, pontytej,  
spárgagazpacho, hajdina, csalán,  
füstölt tejfölháb  
Szamóca, marcipán, rebarbara

**HALKAKAS halbisztró** 57  
Füstöltbusa-pástétom  
Chilis-gyömbéres halgolyók  
paradicsomsalsával  
Süllőfilé citrusos mártással  
és tabulésalátával  
Bivalycarbonnade Dupla Köleses sörrel  
és gyöngyhagymával

**Házikó** 21  
Batyu ózhússal, vadasan  
Piztrángos batyu spenóttal  
Gombás batyu  
Birses batyu

**IKON – Debrecen** 39  
Szarvasfasírt, tökfőzelék  
Debreceni páros, házi mustár,  
friss kenyér

**IKON Street** 51  
Original burger  
IKON Street burger  
Szarvasburger  
Debreceni páros, házi mustár,  
friss kenyér

**Innio Food Wine Coffee** 86  
Marha, káposzta, égetett tejszín, füst  
Tőkehal, spárga, bodza

**Jankovich Kúria – Rácalmás** 13  
Kimbab szarvasból és kacsamájból,  
wasabis rákhabbal  
Fafülgombás harcsapaprikás,  
kimcsivel és algás knédlivel

**KIOSK Budapest** 85  
Szarvasburger  
Ceviche  
Piztáciás meglepetés

**Király100 Gastro Corner** 97  
Szürkeharcsa-paprikás rétes haltejjel,  
íkrával, tejfölhábbal  
Vadkacsacurry zöld spárgával,  
molnárkában  
„Király100” túrós smarni  
eperhabbal, friss eperrel  
Bazsalikomos-epres rozélimonádé

**Kistücsök – Balatonszemes** 40  
Szarvasborjú-kolbászmorzsa  
bodzaecetes salátával  
Gímszarvasborjú balatonszemesi  
spárgával, tőkmagkrémmel

**Kollázs Brasserie & Bar** 70  
Szarvaskolbász almával és céklával  
Borjúin Jakab-kagylóval  
Bodzás panna cotta, lime-zselével  
és piztáciás szivacsiskótával  
Füstölt lazac korianderes  
zöldalmasorbettel

**Lakatos Műhely** 117  
Áfonyás szarvaskolbász sherryecetes  
lilahagyma-salátával Lakatos Műhely  
pirítóson + bazsalikomos meggy-  
limonádé  
Konyakos fécánkölbász zelleres  
almasalátával Lakatos Műhely pirító-  
son + mentás citromfű-limonádé

**Larus Étterem** 61  
Garnélarákkal töltött lazacravioli,  
sárgarépás misoszósszal és káposz-  
burgonyával  
Konfitált vaddisznópofa pörkölt-  
sfaftban, pirított óriás vajas galuskával  
és céklasalátával  
Eper-rebarbara kompót könnyű  
citrusos habbal

**Macok Bisztró és Borbár – Eger** 41  
Szilvászarádi piztráng filé vargányás  
angolzeller-salátával, édeskőmennyel  
Egri bikavéres marhanyak rozsmaringos  
macokkal, vadas krémhabbal

**MEZZO Étterem** 27  
Pikáns ózraguleves  
Angus marha farokból készült  
hamburger Dani Gárcia receptje alap-  
ján, Green eggben készítve  
Házias lecsó, szarvaskolbász

**MoszkvaTér** 113  
Szibériai húsos pelmenyi  
Vaddisznóasalik  
Jércemell kijeji módra  
Russian standard original vodka

**Natura Hill – Zebegény** 64  
Pálcás felelad – Mangalica-öz nyálóka  
Zebegényből ropogós kerti zölde-  
gekkel  
Fagyás halak – Harcsapaprikás-fagy-  
habbal

**Nobu Budapest** 89  
Szasimi-kóstolótál: wakame alga  
szusiecedressinggel  
Cevichében izesített hokkaidói  
Jakab-kagyló friss wasabisalsával  
Hijiki alga gyömbéres retetekercsben  
Kojival érlelt tengeri piztráng  
balzsamecetes noripürével, ropogós  
füstölt bőrrel  
Ózhússal töltött gyoza vörös  
misolevesben

**Panificio il Basilico** 107  
Vaddisznópochetta, ciabatta, rukkola,  
vörös áfonyás hagymalekvár  
Ricottás csalánnal töltött lazac,  
spenótpesto  
Parajos grissini füstölt tokhallal,  
uborkavelouté

**Pata Negra Tapas Bar** 25  
Salmorejo cordobés: hideg paradicsom-  
leves serrano sonkával, főtt tojással  
Sin jamon: sonka nélkül  
Mejillones en escabeche: hideg  
marinált feketekagyló-saláta  
Chipirones a la plancha con tabulé  
y mojo de manzana verde: vaslapon  
sült tintahal bulgursalátával, zöldalmás  
salsa verdével  
Solomillo de cerdo a la plancha con  
migas y salsa de pimiento: sertésszűz  
kenyér-saláta-ágyon sültpaprika-  
mártással

**Pomo D'oro** 62  
Házilag marinált szardínia aszalt  
kocképaradicsommal, roz-  
kenyérchippsszel  
Csalános gnocchi toszkán vadraguval  
és pecorino sajttal  
Ombrina – árnyékhalfilé soavemártással,  
csiperkével és fehér spárgával  
Bombette – Caciocavallo sajttal töltött  
sertésstarja-golyók póréhagymapüré-  
vel, barberamártással  
Sette Veli – Hét fátol torta  
(Pomo D'oro special)

**Rézkakas Bistro** 69  
Akasztói csárdaponty  
Eszterházy-szarvasgerincfilé  
Rákóczi-pohárdesszert

**Robinson Étterem** 68  
Marinált rántott harcsa, zöldegek  
Szarvassonkás házi krockett és  
szarvassonka, mangalicatarja, céklák  
BBQ whiskey nugátparfé, sóvirág

**Rókusfalvy Fogadó – Etyek** 103  
Füstölt piztráng, wasabis uborka  
Nyúlgerinc sonkában, hokkaido  
és turbolya  
Csokoládés tarhonyamousse,  
málnával

**Rosenstein Vendéglő** 91  
Hideg izelítő a Rosenstein Farmról  
RosenBAO  
„Fél üveg sör”  
Flódniszivar

**Salon Étterem** 72  
Ázsiai szarvasgerinc salátafőzelékkel  
Hekkeljük a Gourmet-t  
Sós vanília édeskőmennyel  
és szezámmal  
Csalánszörp

**Sarki Fűszeres** 105  
Füstölt makrelás cappuccino  
(piztáciával vagy wasabival)  
Kacsamellcarpaccio pirított gombákkal,  
fűszeres lekvárral, sokmagos kenyéren  
Tonhalas/lazacos rizsfagyalt  
A Sarki Fűszeres nagy klasszikusai  
egy tálon  
Green eggben elkészített vaddisznó-  
comb kenyérral, savanyúsággal  
Kávében konfitált serranofalatok  
Tőkealmás fánk  
Pinky brownie

**Steamboo** 117  
Lazacos steamboo: lazaccarpaccio  
rizságyon cukkinivel és/vagy avoká-  
dóval  
Vajhalas steamboo: hidegen füstölt  
vajhal carpaccio goji bogyós rizságyon  
chilikarikákkal és római kőmennyel  
Szarvaskolbászkrémes steamboo:  
szarvaskolbászkrémmel töltött  
puliszkagolyó hagymába forgatva,  
birslekvárral

**Stelázi** 82  
Szarvasgerinc bodzachutney-val  
Pirított házi túrógombóc, puffasztott  
amaránt és dió

**Tanti** 90  
Vaddisznóoldalas, kimcsi  
Harcsa, savanyított hagyma

**Viator Apátságai Étterem és Borbár – Pannonhalm** 42  
Vajas spárga zsályás hollandi mártással  
és újbungonyával  
Kacsamájás szarvaspástétom  
vízitormával és fűszeres házi kaláccsal  
Pausa desszertvariáció

**Villa Medici Étterem – Veszprém** 81  
Vad cappuccino, szarvassonka, grissini  
Ördöghalpofa zöldborsó-, vanília-,  
ánizskaportükrön, rebarbarás karfiol-  
forgács  
Özbélszín, füstölt csicsóka, vargá-  
nyás-kacsamájás pite, répváriáció  
Csokoládéganache, kardamomos  
meggy-sorbet, mogorószívacs

**Walter Vendéglő – Perbál** 43  
Vadkacsaroló narancsos  
spárgafőzelékkel  
Mangalica-cigánypecsenye, szalonna  
royal és újbungonya  
Fehér borsos fehér csokoládé-mousse,  
gyümölcs

**Wang Mester Kínai Konyhája** 11  
Rákos húsos derelye, garnéla  
Yu shiang rák  
Yu shiang kacska  
Wang-féle burgonyasaláta

**Ételallergia vagy speciális étrend  
esetén kérjük forduljon az éttermek  
személyzetéhez.**