



ARANYBÁSTYA

SNACK - BAR FOOD

Fűszeres sült magvak (3,5,6,8,11)	1 100 Ft
Marinált vegyes kalamata olívbogyó, érlelt kézműves sajtok (6)	1 100 Ft
Kéksajtos zöldségmártogatós (3,5,6,7,8,10)	1 100 Ft
Ropogós „sushi” lazac, avokádó (4,6,8,10,11)	1 990 Ft

ELŐÉTELEK

“Regél az erdő” (1,6,9)	3 500 Ft
Szarvaskolbász és szalámi, vaddisznó pástétom, erdei gombás zakuszka, hagymalekvár, pirítós	
Sült cékla-tatár (1,5,6,9)	2 100 Ft
Kesudiókrém, kenyér ropogós, kapri, szarvasgomba olaj	
Erdei gombás rizottó (5,7,9)	3 700 Ft
Erdei gombák, szarvasgomba olaj, parmezán sajt	

LEVESEK

Házi húsleves (1,9)	2 150 Ft
Tyúk- és marhahúsból, zöldségek, csigatészta	
Gulyásleves (1,3,6,9)	2 090 Ft
Hagyományos módon elkészítve, magyar tarka marhából, csipetkével, sok zöldséggel	
Gyömbéres süttőklevés v (1,6,7,9)	1 490 Ft

FŐÉTELEK

Sertéspfó-pörkölt és tűzönsült oldalas (1,3,6,7)	4 980 Ft
Túrós csusza, bivalytejföl, sós uborka	
Borjú "Cordon Bleu" (1,3,6,7,9,10)	5 950 Ft
Vajban pirított Pankó morzsa, prágai sonka, erdélyi trappista sajt, zelleres burgonyapüré	
Nógrádi ricottával, juhtúróval töltött jércemell (1,3,6,7)	3 680 Ft
Kukoricás jércemell, nógrádi ricotta, juhtúró, kapros cukkini főzelék	
A ház sajtburgere (1,3,6,7,10)	3 490 Ft
Baconos hagymadzsem, kézműves cheddar, sült burgonyatallér, jégсалáta, paradicsom, házi szósz	
Filet mignon és grillezett tigrisrákfarak (2,5,6,7,9,10,11)	9 560 Ft
Cabernet redukció, sült karfiol, sonkahagyma, zöldbab	
Rostonsült tengeri süllő filé (4,5,8,9,10)	5 490 Ft
Olíva pesztó, beluga lencse, sültpaprika-mártás	
Kétszer sült, töltött édesburgonya v (5,6,8,9)	
Csicseriborsó, barna rizs, paprika, feketebab, cseresznye, dió, zöldcurry-mártás	4 350 Ft

FELTÜNTETETT ÉTELALLERGÉNEK

1. Glutén 2. Rákfélék 3. Tojás 4. Hal 5. Földimogyoró 6. Szójabab 7. Tej 8. Diófélék 9. Zeller 10. Mustár 11. Szezám 12. Kén-dioxid
13. Csillagfürt (lupin) 14. Puhatestűek



ARANYBÁSTYA

SALÁTÁK

Superfood saláta (5,6,8,9,10) Quinoa trió, sült brokkoli, uborka, olívbogyó, napon szárított paradicsom, érlelt feta sajt, kerti zöldségek, fenyőmag	2 790 Ft
Őrségi saláta (3,5,6,7,8,10) Római saláta, házi készítésű öntet, őrségi tökmagolaj, tökmag, parmezán forgács, kruton	3 290 Ft
Rendelhető feltétek	
csirkemell	1 200 Ft
füstölt lazac	2 200 Ft
marinált rákfarcok	3 200 Ft

DESSZERTEK

Rákóczi túrós desszert sárgabarack sorbettel (1,3,7,8) (túró, sárgabarack, tojásfehérje hab)	2 100 Ft
Aranybástya csokoládétorta, málna sorbettel (1,3,5,7,8) (csokoládé, robbanós cukor, praliné ropogós)	2 100 Ft
Gesztenyés mille feuille meggy sorbettel (1,3,7,8) (vanília, gesztenye, meggy)	1 750 Ft
Alma, karamell, fahéj sajtorta fahéj fagyalattal (1,3,5,7,8) (sajtkrém, alma, fahéj)	1 650 Ft
Somlói galuska tejszínhabbal és csokoládé szósszal (1,3,5,7,8) (csokoládé, dió, vanília)	1 650 Ft
Csokoládéhab körtével és körte sorbettel GF, LF, V ⁽¹¹⁾ (csokoládé, körte, mandula)	1 750 Ft
Mákos-szilvás desszert limeos túrókrémmel GF, LF, SF (mák, túró, szilva) Laktózmentes tejtermékekből készült!	2 450 Ft

Executive chef: Tóth Tamás | Patisserie chef: László Péter | Üzletvezető: Farkas Zsolt
Tel.: +36 30 956 1342 | www.aranybastya.com | Email: info@aranybastya.com

Áraink forintban értendők, a vég számlához 13,5% szervizdíjat számolunk fel. 1 EUR = 300 HUF

Wifi code: **bastyawifi1234**

FELTÜNTETETT ÉTELALLERGÉNEK

1. Glutén 2. Rákfélék 3. Tojás 4. Hal 5. Földimogyoró 6. Szójabab 7. Tej 8. Diófélék 9. Zeller 10. Mustár 11. Szezám 12. Kén-dioxid
13. Csillagfürt (lupin) 14. Puhatestűek