

BOBAJKA

Étlap – Menu



Előételek / Starters

Bárány terrine, savanyított zöldségek, kapor majonéz

Lamb terrine, pickled vegetables, dill mayonnaise

Patrícus Borház – Brut Pezsgő, 2016 (Bodrogkisfalud) – **2 900 Ft/ dl**

Allergének
Allergens

Ár
Price

tojás, tej, GM
eggs, dairy, GF

3 500 Ft

Lángos válogatás, mártogatósok

Lángos variation (fried bread), dips

Balassa – Kacsza Furmint, 2022 (Mád) – **2 200 Ft/ dl**

tojás, tej, glutén
eggs, dairy, gluten

3 200 Ft

Hortobágyi palacsinta

Hungarian Stuffed Crepes

Demeter Zoltán – Dry (Furmint-Hárs), 2019 (Tokaj) – **3 200 Ft / dl**

tojás, tej, glutén
eggs, dairy, gluten

3 500 Ft

Marhatatár, kapribogyó, mustármag

Beef tartare, capers, mustard seeds

Balassa-Gizella – Ikrek Brut (Tokaj) – **3 200 Ft/ dl**

tojás, tej, glutén,
szezámmag
eggs, dairy, gluten,
sesame

4 900 Ft

Kacsamáj duó, lilahagyma lekvár, kalács

Duck liver duo, purple onion jam, brioche

Patrícus Borház – 5 puttonyos Aszú, 2017 (Bodrogkisfalud) – **3 800 Ft / 0,5 dl**

tojás, tej, glutén
eggs, dairy, gluten

6 500 Ft

Levesek / Soups

Burgonya krémleves, póréhagyma, füstölt kacsamell

Potato cream soup, leek, smoked duck breast

Holdvölgy – Vision, 2019 (Mád) – **2 600 Ft/ dl**

zeller, tej, GM
celery, dairy, GF

2 500 Ft

Hívös paprika velouté, füstölt pisztráng, kovászos uborka

Chilled bell pepper velouté, smoked trout, pickled cucumber

Gizella Pince – Furmint-Hárslevelű, 2021 (Tokaj) – **2 200 Ft/ dl**

zeller, GM
celery, GF

2 500 Ft

Újházi tyúkhúsleves

Újházi chicken soup

Majoros – Tarcál Furmint, 2021 (Tarcál) – **1 900 Ft/ dl**

zeller, tojás, glutén
celery, eggs, gluten

3 200 Ft

Gulyásleves

Goulash soup

Sauska Tokaj – Pinot noir Padi-hegy, 2019 (Rátka) – **4 500 Ft/ dl**

zeller, LM, GM
celery, LF, GF

3 200 Ft



Máró

Signature

Allergének
Allergens

Ár
Price

Angus máró, mustár, petrezselyem, savanyított lilahagyma

Angus máró, mustard, parsley, pickled purple onion

Sauska Tokaj – Rosé Extra Brut (Rátka) – **3 900 Ft/ dl**

glutén, mustár, LM
gluten, mustard, LF

6 900 Ft

Halas máró, mustár, petrezselyem, savanyított lilahagyma

Fish máró, mustard, parsley, pickled purple onion

Balassa-Gizella – Ikrek Brut (Tokaj) – **3 200 Ft/ dl**

glutén, tej, tojás,
mustár, hal
gluten, dairy, eggs,
mustard, fish

4 500 Ft

Gomba máró, mustár, petrezselyem, savanyított lilahagyma, pesto

Mushroom máró, mustard, parsley, pickled purple onion, pesto

Patricius Borház – Brut Pezsgő, 2016 (Bodrogkisfalud) – **2 900 Ft/ dl**

glutén, tojás,
mustár, dió, LM
gluten, eggs, mustard

4 500 Ft

Főételek / Main courses

Allergének
Allergens

Ár
Price

Juhtúrós sztrapacska, marinált lilahagyma, kapor frissítő

Small potato dumplings with bryndza, pickled red onion, dill

Gróf Degenfeld – Hárslevelű, 2022 (Tarcal) – **1 900 Ft/ dl**

tej, glutén
dairy, gluten

4 500 Ft

Töltött kápia paprika, petrezselyem, gersli

Stuffed bell pepper, parsley, chives

Sauska Tokaj – Rosé Extra Brut (Rátka) – **3 900 Ft/ dl**

zeller, LM, GM
celery, LF, GF

4 500 Ft

Fogas filé, risotto, szardella

Pike-perch, risotto, anchovy

Kikelet – Kassai Hárslevelű, 2021 (Tarcal) – **3 200 Ft/ dl**

hal, tej, GM
fish, dairy, GF

5 900 Ft

Csirkemell supreme, joghurtos polentakrém, kelkáposzta

Chicken breast suprême, polenta with yoghurt, kale

Holdvölgy – Vision, 2019 (Mád) – **2 600 Ft/ dl**

tej, GM
dairy, GF

5 500 Ft

Brassói aprópecsenye, kápia paprika, zöldborsó

Roast a'la Brasov, bell pepper, green peas

Béres – Naparany, 2016 (Erdőbénye) – **3 600 Ft/ dl**

LM, GM
LF, GF

5 500 Ft

Borjú bécsi, ecetes burgonyasaláta

Wiener Schnitzel, pickled potato salad

Patricius – Furmint Selection, 2021 (Bodrogkisfalud) – **2 600 Ft/ dl**

zeller, glutén, tojás,
celery, gluten, eggs

6 900 Ft

Báránypartó, kapros tökfőzelék, aszalt paradicsom

Rump steak of veal, squash, dill, dried tomato

Kikelet – Kassai Hárslevelű, 2021 (Tarcal) – **3 200 Ft/ dl**

tej, GM
dairy, GF

7 900 Ft



BOBAJKA

BY
- BOTANIQ -
COLLECTION



Signature

Desszertek / Desserts

Bobajka, mák, vanília sodó, meggy

Bobajka, poppy-seed, vanilla sauce, sour-cherry

Patrícus Borház – 5 puttonyos Aszú, 2017 (Bodrogkisfalud) – **3 900 Ft / 0,5 dl**

Allergének
Allergens

Ár
Price

glutén, tej, tojás
gluten, dairy, eggs

2 500 Ft

Tejberizs, kókusztej, narancs, grapefruit, bergamot

Milk rice, coconut milk, orange, grapefruit, bergamot

Árvay – Édesem Sárgamuskotály, 2020 (Rátka) – **2 600 Ft / dl**

glutén, LM
gluten, LF

2 500 Ft

Zöldalma, barnavaj, szőkecsokoládé

Green apple, brown butter, blonde chocolate

Lenkey Géza – Október, 2012 (Mád) – **2 600 Ft / dl**

glutén, tej, tojás,
mandula
gluten, dairy, eggs,
almond

2 500 Ft

Csokoládé ganache, bazsalikom, málna

Chocolate ganache, basil, raspberry

Patrícus – Stilla Auera Szamorodni, 2017 (Bodrogkisfalud) – **2 600 Ft / 0,5 dl**

glutén, tej,
mandula
gluten, dairy, almond

2 500 Ft

Sajt válogatás helyi termelőktől

Cheese selection of local producers

Sauska Tokaj – Pinot noir Padi-hegy, 2019 (Rátka) – **4 500 Ft / dl**

tej, dió
dairy, walnut

3 900 Ft

Gyerek menü / Kids menu

A gyerek menü 12 éves korig érhető el. / Kids menu is available until the age of 12.

Ár
Price

Húsleves

Chicken soup

1 500 Ft

Sajtos / paradicsomos tagliatelle

Tagliatelle with cheese or tomatoes

1 900 Ft

Rántott csirkemell / Rántott sajt

Fried chicken breast / Fried cheese

1 500 Ft

Sültkrumpli / Krumplipüré / Édesburgonya

French fries / Mashed potato / Sweet potato

1 500 Ft

Ha Ön speciális diétán van vagy allergiás és többet szeretne tudni az ételek összetevőiről, kérdéseivel forduljon a felszolgálóhoz!

Should you have any special dietary restrictions or food allergies, please contact our colleagues!

A feltüntetett árakra 13,5% szervízdíjat számítunk fel.

Az áraink az ÁFÁ-t tartalmazzák.

Please note that 13,5% service charge will be added to your bill.

Prices include VAT.

Nyitva tartás – Opening hours: 11:00 – 22:00

Konyhafőnök – Executive chef: Varjú Imre

Vendéglátás vezető – F&B Manager: Koór Kitti

Üzemeltető - Operator: Témadesign Kft.



BOBAJKA

BY
- BOTANIQ -
COLLECTION

