

ARANYPATAK

BOZSOK

À LA CARTE MENU

Előételek • Starters • Vorspeisen

HUF

Tonhal tatár • mangó • feketeszezám • kovászos kenyér^{1,3,4,11,12}

3.990,-

Tuna tartare • mango • black sesame seed

Thunfischtartare • mango • Schwarzer Sesam



Grillezett termelői kecskesajt • cukkini • saláta^{1,9}

3.990,-

Grilled goat cheese • zucchini • salad

Gegrillte Ziegenkäse • Zucchini • Salat

Marhabálszín carpaccio • aioli • rucola

3.990,-

• fenyőmag • parmezán • kovászos kenyér^{1,5,7,8,11}

Carpaccio • aioli • rucola • pine seeds • parmesan • sourdough bread

Rind – Carpaccio • Aioli • Rucola • Pinien Kerne • Parmesan • Sauerteigbrot



Kacsamáj pástétom • szezonális chutney • házi vajás briós^{1,3,7,12}

4.890,-

Duck liver paté • onion chutney • homemade butter brioche

Entenleberpastete • Zwiebel-Chutney • hausgemachter Butter-Brioche

Levesek • Soups • Suppen

Pho leves • benne főtt marhafartó • tészta • zöldségek^{1,2,3,6,9,11,12,14}

2.490,-

Pho soup whit cap of rump • noodles • vegetables

Pho-Suppe Tafelspitz • Nudeln • Gemüse

Kókuszos csirkeleves • shiitake • garnéla^{2,4,6,9,11,12,14}

2.990,-

Coconut chicken soup • shiitake mushroom • prawns

Kokos-Hühnersuppe • Shiitake-Pilze • Garnelen



Napi leves a szezon szerint

2.490,-

Soup of the day (seasonal)

Saisonale Tagessuppe

Főételek • Main Courses • Hauptgerichte

Házi gnocchi • spenót • gorgonzolamártás • tőkegomba ^{1,3,7,9} **4.990,-**
Homemade gnocchi • spinach • gorgonzola sauce • woodtuft
Hausgemachte Gnocchi • Spinat • Gorgonzola Sauce • Stockschwämmchen
Péter Pince Tokaji Kabar 2023 **0,1l** **1.290,-**



Lazacfilé • cukkini rizottó • bébi spenót • hollandi hab ^{4,7,9,12} **6.990,-**
Salmon fillet • julienne vegetables • baby spinach • sauce hollandise
Lachsfilet • Julienne Gemüse • Baby Spinat • Hollandaise Schaum
Váli Budai Zöld 2024 **0,1l** **1.190,-**



Nyúlcomb filé szárított sonkával töltve • caponata **6.990,-**
• sült gnocchi • gremolata ^{1,3,4,5,7,8,12}
Rabbit leg fillet stuffed with dried ham • caponata • roasted gnocchi • gremolata
Hasenkeule gefüllt mit getrocknetem Schinken • Caponata • gebratene Gnocchi • Gremolata
Erzsébet Pince Furmint Zafir dűlő 2022 **0,1l** **1.590,-**

Rozé kacsamell • baconös burgonyagratin **6.990,-**
• bébi pack choi • szeder-portói jus ^{2,4,7,10,12}
Rosé duck breast • Potato-gratin whit bacon • baby pack-choi • blackberry port jus •
Rosa gebratene Entenbrust • Kartoffelng gratin mit Bacon • Baby Pack-Choi • Brombeeren • Portwein-Jus
Bakonyi Villányi Bio Cabernet Franc 2021 **0,1l** **1.390,-**

Borjú bécsi ropogós bundában **6.490,-**
• osztrák burgonyasaláta tökmagolajjal ^{1,3,9,10}
Wiener Schnitzel veal • potato salad Austrian style • pumkinseed oil
Wiener Schnitzel vom Kalb • Kartoffelsalat • Kürbiskernöl
Szászi Olaszrizling 2024 **0,1l** **1.050,-**

Vörösboros marhastefánia • kacsamájás mártás **6.990,-**
• pirított polenta • sült bébi répa ^{1,7,9,10,12}
Top blade beef fillet in red wine • duck liver sauce • pan-fried polenta • roasted baby carrot
Schulterschmelz in Rotweinsauce • Entenleber-Sauce • gebratene Polenta • Ofenkarotte
Vesztergombi St.László Bikavér Szekszárd 2021 **0,1l** **1.690,-**

Csirkemell „supreme” • fűszervaj • választható körettel^{7,12} 4.990,-

Chicken breast “Supreme” • herb butter • choice of side dish

Hühnerbrust „Supreme“ • Kräuterbutter • Beilage nach Wahl

Szászi Olaszrizling Badacsony 2024 0,1l 1.050,-



Konfitált sertéstarja • mangalica szalonna • kápia • választható körettel^{7,12} 4.990,-

Pork chuck confit • mangalica bacon • kápia • choice of side dish

Confierte Schweineschopf • Mangalica-Speck • Kápia • Beilage nach Wahl

Steigler Kékfrankos Sopron 2022 0,1l 1.590,-

Ragacsos sertésoldalas • választható körettel^{2,4,6,12,14} 4.990,-

Sticky pork ribs • choice of side dish

Klebrige Schweinerippchen • Beilage nach Wahl

Pastor Kadarka Szekszárd 2023 0,1l 1.050,-

Angus hátszín (300 g) • ördögszekér gomba • zöldborsmártás 9.990,-

• választható körettel^{7,9}

Angus rumpsteak (300 g) • king oyster mushroom • green pepper sauce • choice of side dish

Angus-Rumpsteak (300 g) • Kräuterseitlinge • Grüner-Pfeffer Sauce • Beilage nach Wahl

Vesztergombi St.László Bikavér Szekszárd 2021 0,1l 1.690,-

Köreték:

Side dishes: / Beilagen:

- sült burgonya fűszeres tejföllel⁷ 1.090,-

potatoes herb sourcream / Bratkartoffeln mit würzigem Sauerrahm

- kevert saláta házi öntettel, kovászos kenyér (jégsaláta, 1.090,

koktélpáradicsom, uborka, répa, pirított magvak)^{1,3,9,10,11,12}

Mixed salad whit homemade dressing(Green salad, tomatoes, cucumbers, carottes, roasted seeds)

Gemischter Salat mit Hausdressing(Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Karotten, geröstete Kerne)

- coleslaw, kovászos kenyér^{1,3,9,10,12} 1.090,-

Coleslaw, Sourdough bread / Coleslaw, Sauerteigbrot

- grillezett zöldségek^{8,9,10,12} 1.090,-

Grilled vegetables / Grillgemüse

- házi kimchi^{2,4,6,9,14} 1.090,-

- kovászos kenyér¹ 990,-

Gyerekeknek • Children's dishes • Kindergerichte

Paradicsomos tészta ^{1,7}

2.490,-

Pasta with tomato sauce

Nudeln mit Tomatensauce

Desszertek • Desserts • Nachtische

"Aranypatak" pite • túrókrém • szezonális gyümölcs ^{1,3,7,8}

2.490,-

"Aranypatak" pie • cottage cheese • seasonal fruits

"Aranypatak"- Kuchen • Topfencreme • Früchte der Saison

Csokoládé • sós karamell • piemonti mogyoró ^{1,3,5,7,8}

2.490,-

Chocolate • salted caramell • Piemont nuts

Schokolade • Salzkaramell • Haselnüsse Piemont

Kókusz Panna Cotta • mangó sorbet (glutén és tejmentes)

2.490,-

Coconut panna-cotta • mango sorbet (gluten free and dairy free)

Kokos Panna-Cotta • Mango sorbet (Glutenfrei und Milchfrei)



Napi sorbet idény szerint

2.490,-

Sorbet of terh season

Sorbet nach Saison

Az allergén anyagokat tartalmazó termékek, termékcsoporthok kódszámai:

1. **Glutént tartalmazó gabonafélék és azokból készült termékek**
Cereals containing gluten and products made from them • Glutenthaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse
2. **Rákfélék és azokból készült termékek**
Crustaceans and products made from them • Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
3. **Tojás és abból készült termékek**
Eggs and products made using eggs • Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
4. **Hal és abból készült termékek**
Fish and products made with fish • Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse
5. **Földimogyoró és abból készült termékek**
Peanuts • Erdnüsse
6. **Szójabab és abból készült termékek**
Soybeans • Sojabohnen
7. **Tej és tejtermék**
Milk and dairy thereof • Milch und Milcherzeugnisse
8. **Csonthéjasok és abból készült termékek**
Tree Nuts • Schalenfrüchte
9. **Zeller és abból készült termékek**
Celery and products thereof • Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse
10. **Mustár és abból készült termékek**
Mustard and products thereof • Senf und Senferzeugnisse
11. **Szezámag és abból készült termékek**
Sesame seeds and products thereof • Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse
12. **Kén-dioxid és szulfitek – 10 mg/kg, illetve 10 ml/liter**
Sulphur dioxide and sulphites in concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen über 10 mg/kg oder 10 mg/l
13. **Csillagfürt és abból készült termékek**
Lupin and products thereof • Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse
14. **Puhatestűek és azokból készült termékek**
Molluscs • Weichtiere

Jelmagyarázat:

Ezekben a fogásokban a kertünkben megtermelt alapanyagok is találhatóak.

These dishes also include ingredients grown in our garden.

Auch diese Gerichte enthalten Zutaten aus unserem Garten.



Konyhafőnök: Tátrai Balázs

Üzletvezető: Hevesi Hanna

Elérhetőségek:

Telefon: +36 94 350 686

Email: info@aranypatak.hu

Az étlapon feltüntetett árak forintban értendők, és tartalmazzák az általános forgalmi adót. Helyben fogyasztáskor 13% szervizdíjat számolunk fel.

The prices are in HUF and include VAT. We charge a 13% service fee for local consumption.

Die Preise verstehen sich in HUF und erhalten die MwSt. Für den lokalen Verbrauch berechnen wir eine Servicegebühr von 13%.