

ÉTLAP



POSNER

BISTRO & BAR



KEZDŐ FOGÁSOK | STARTERS

Humusz, zöld fűszeres olajos magvakkal és zsenge saláta levelekkel

Hummus, green herbs oil seeds and salad leaves

(1, 5, 7, 8, 10) **3.890 HUF • V**

Lazac tatár, pisztráng kaviárral, és kerti zöldségekkel

Salmon tartare, with trout caviar and garden vegetables

(4, 7, 9, 10) **4.190 HUF**

Mangalica sonka, grillezett spárgasalátával és citrom majonézzel

Mangalica ham, with grilled asparagus salad, lemon mayonnaise

(3, 7, 10) **4.190 HUF**

SALÁTÁK | SALADS

Mozzarella zsenge zöldségekkel, bazsalikom vinaigrette-tel

Mozzarella, with fresh vegetables and basil vinaigrette

(7, 9, 10) **4.190 HUF**

Köles saláta, füstölt pisztránnggal és tojással

Millet salad with smoked trout and egg

(1, 3, 4, 7, 9, 10) **4.190 HUF**

Cézár saláta, pirított jércemellel, parmezán forgácsokkal

Caesar salad with roasted chicken breast and parmesan shavings

(1, 4, 7, 9, 10) **4.690 HUF**

SZENDVICS & BURGER | SANDWICH & BURGER

Grillezett brie sajt, balzsamos salátával, szezámos bagel-ben

Grilled brie cheese with balsamic salad in a sesame bagel

(1, 3, 7, 9, 10, 11) **4.290 HUF**

Tépett malac lapocka, coleslaw salátával, gyökérkenyérben

Pulled pork, with coleslaw salad, in paillasse bread

(1, 9, 10) **4.290 HUF**

Up Burger, fűszeres steak burgonyával

Up Burger, with spicy potato wedges

(1, 3, 7, 10) **4.490 HUF**

Spicy hot burger, sült édesburgonyával

Spicy hot burger with fried sweet potatoes

(1, 3, 7, 10) **4.690 HUF**

FŐÉTELEK | MAIN DISHES

Veggie steak, zöldséges bulgur piláffal és kelvirággal
Veggie steak, with vegetable bulgur pilaf and cauliflower
(1, 9, 10) **5.090 HUF**

Grillezett laposhal, pirított zöldségekkel, cukkini chutney-val
Grilled halibut with roasted vegetables and zucchini chutney
(4, 9, 10) **5.890 HUF**

Pankó morzsában sült garnéla, roppanós salátával édes chilis mártással
Shrimps fried in panko crumbs, with crispy salad and sweet chili sauce
(1, 3, 9, 10, 14) **5.790 HUF**

BBQ csirke combok, fűszeres kukoricával és burgonyával
BBQ chicken thighs with spicy corn and potatoes
(7, 9, 10) **5.390 HUF**

Rozé kacska, gumós zöldségekkel és zsenge káposztával
Rosé duck breast with root vegetables and pak choi
(7, 9, 10) **5.790 HUF**

Bélszín steak, burgonyakrémmel és zsenge zöldségekkel
Beef tenderloin steak, with potato cream and garden vegetables
(7, 9, 10) **12.590 HUF**

DESSZERTEK | DESSERTS

Panna cotta, szamóccával és golyó gyümölcscsel
Panna cotta with strawberries and passion fruit
(7) **2.190 HUF**

Málna sorbet, amaretto likőrrel és pörkölt mandulával
Raspberry sorbet, with amaretto liqueur and roasted almonds
(8) **2.190 HUF • V**

Csokoládé brownie sós karamellel és áfonyával
Chocolate brownie with salted caramel and blueberries
(1, 3, 7) **2.190 HUF**

Sárgabarackos palacsinta vaníliafagylalttal
Crepe filled with apricots and vanilla ice cream
(1, 3, 7, 8) **2.190 HUF**

BOR ÉS SÖRFALATOK | WINE AND BEER APPETIZERS

Sajt variáció, aszalt és friss gyümölcsökkel
Selection of cheese, with dried and fresh fruits
(1, 5, 7, 8) **4.190 HUF**

Tortilla chips, fűszeres sült kolbász, csípős paradicsom salsa
Tortilla chips, spicy fried sausage, spicy tomato salsa
(1, 9, 10) **3.890 HUF**

ALLERGÉN JELÖLÉSEK | DISH CONTAINS:

9 Zeller | Celery, 1 Glutén | Gluten, 3 Tojás | Egg, 4 Hal | Fish, 7 Tejtermék | Lactose, 10 Mustár | Mustard, 5,8 Földimogyoró | Peanut, 2, 14 Kagyló | Scallop, 6 Szója | Soya, 11 Szezám | Sesame 13 Csillagfürt | Lupin 12 Szulfidok | Sulphites • V vegán | vegan



TÉSZTA & RIZOTTÓ | PASTA & RISOTTO

Paradicsomos penne, parmezánnal és rukkolával
Penne, with tomato ragout, parmesan and rucola
(1, 7, 9, 10) **4.390 HUF**

Fokhagymás feketekagyló, chilis spagettivel
Garlic black mussels with spaghetti and chili
(1, 2, 9, 10) **4.590 HUF**

Zöldborsó rizottó, pirított pancettával
Green peas risotto with roasted pancetta
(7, 9, 10) **4.390 HUF**

LEVES | SOUP

Joghurtos nyári zöldségleves, kerti fűszerekkel
Summer vegetable soup with herbs and yogurt
(7) **2.390 HUF**

Erőleves, tészta metélttel és pirított gombákkal
Beef broth with noodles and roasted mushrooms
(1, 3, 9, 10) **2.390 HUF**

MAGYAR ÍZEK | HUNGARIAN CUISINE

Hízott libamájpástétom, bodzás boresszenciával, mákos brióssal és hagymalekvárral
Foie gras pate with elderberry wine essence, brioche and onion jam
(1, 3, 8, 9, 10) **7.090 HUF**

Meggyleves esszencia
Sour cherry soup essence
(7) **2.390 HUF • V**

Vörösboros marha pofa, kecskesajtos polentával és marinírozott hagymákkal
Confit beef cheeks in red wine with goat cheese polenta and marinated onions
(1, 7, 9, 10) **5.590 HUF**

Somlói galuska
Sponge cake Somló style
(1, 3, 5, 7, 8) **2.190 HUF**