

MÁRTON - NAPI MENÜ



Őszi ízek, libás hagyományok – a SIMALIBA konyhájából.

ELŐÉTEL ÉS LEVES

LIBALEVES MACESZGOMBÓCCAL ^{1 3 7 9}		3 550
Töltött libanyakkal		
Bor ajánló: Léglí Ottó "Lugas"	1,5dl	2 690
TEJFÖLÖS BURGONYA LEVES ^{1 7 9}		3 250
Libakolbásszal		
Bor ajánló: Pátzay Tégladomb Pinot Gris	1,5dl	2 390
HIDEG LIBAMÁJ ZSÍRJÁBAN ¹		7 950
Libazsír, friss rusztikus zöldségek, kovászos kenyér		
Bor ajánló: Sárga Borház 5 puttynyos tokaji aszú	1 dl	3 900
ANYU MÁJAS LIBATÖPÖRTYÜKRÉMJE ^{1 10}		3 950
Lilahagymával, koktélpáradicsommal és kovászos kenyérrel		
Bor ajánló: Pátzay Pinot Noir rosé	1,5dl	2 350

FŐÉTEL

TÖLTÖTT LIBANYAK PECSENYELÉBEN ^{1 3 7}		6 550
Burgonyapürével és birsalma kompóttal		
Bor ajánló: Sebestyén Görögszó Kékfrankos-Kadarka	1,5dl	3 090
LIBAMELL BRASSÓI ¹		7 950
Ropogós sültburgonyával összeforgatott fűszeres fokhagymás libamell ragu		
Bor ajánló: Tüzkő Pannon Merlot	1,5dl	3 890
KEMENCÉS SÓLET ^{1 3 12}		6 950
Füstölt libamellel és főtt tojással		
Bor ajánló: St.Andrea Áldás Bikavér	1,5dl	3 490
ROPOGÓS LIBACOMB ¹		8 950
Tepsis burgonya és párolt lilakáposzta		
Bor ajánló: Takler Szent-hegyi Cabernet franc	1,5dl	3 790

DESSZERT

LÚDLÁB TORTA		3 250
Vegán csokoládé mousse, amarena meggy, kakaó strőzel, ropogós mézes ostya		
Bor ajánló: Grand Tokaj Late Harvest Cuvée	1dl	1 990

ALLERGÉNEK

1: Glutén | 2: Rák | 3: Tojás | 4: Hal | 5: Mogoró | 6: Szója | 7: Laktóz | 8: Diófélék | 9: Zeller | 10: Mustár
11: Szezám | 12: Kén-dioxid | 13: Csillagfűrt | 14: Puhatestűek

Kérjük, hogy az ételallergiájáról és ételintoleranciájáról előre tájékoztassa a felszolgálót!
Ha vegetáriánus vagy vegán étrendet követ, kérjük, kérdezze meg felszolgálóját az ételvariációkról!
Az áraink forintban értendők, az ÁFÁ-t tartalmazzák.



ST. MARTIN'S DAY MENU



Autumn flavours and goose-inspired traditions from the SIMALIBA kitchen.

STARTERS & SOUP

GOOSE SOUP WITH MATZO BALLS ^{11 13 17 19}		3 550
With stuffed goose neck		
Wine offer: <i>Légli Ottó "Lugas"</i>	1,5dl	2 690
POTATO SOUP WITH SOUR CREAM ^{11 17 19}		3 250
With grilled goose sausage		
Wine offer: <i>Pátzay Tégladomb Pinot Gris</i>	1,5dl	2 390
COLD GOOSE LIVER ¹		7 950
Goose fat with fresh vegetables and sourdough bread		
Wine offer: <i>Sárga Borház 5 puttonyos tokaji aszú</i>	1 dl	3 900
MUM'S GOOSE LIVER & CRACKLING PÂTÉ ^{11 10}		3 950
With red onion, cherry tomatoes and sourdough bread		
Wine offer: <i>Pátzay Pinot Noir rosé</i>	1,5dl	2 350

MAINS

STUFFED GOOSE NECK IN ROAST JUS ^{11 13 17}		6 550
With creamy potato purée and quince compote		
Wine offer: <i>Sebestyén Görögsző Kékfrankos-Kadarka</i>	1,5dl	3 090
GOOSE BREAST "BRASSÓI" STYLE ¹		7 950
Crispy roast potatoes with spiced garlic goose ragout		
Wine offer: <i>Tűzkő Pannon Merlot</i>	1,5dl	3 890
OVEN-BAKED CHOLENT ^{11 13 12}		6 950
Smoked goose breast with soft-boiled egg		
Wine offer: <i>St.Andrea Áldás Bikavér</i>	1,5dl	3 490
CRISPY GOOSE LEG ¹		8 950
With baked potatoes and red cabbage		
Wine offer: <i>Takler Szent-hegyi Cabernet franc</i>	1,5dl	3 790

DESSERT

HUNGARIAN "GOOSE LEG" CAKE		3 250
Vegan chocolate mousse, Amarena cherries, cocoa streusel, and crispy honey wafer		
Grand Tokaj Late Harvest Cuvée	1dl	1 990

ALLERGENS

1: Gluten | 2: Crab | 3: Egg | 4: Fish | 5: Peanuts | 6: Soya | 7: Lactose | 8: Nuts, cashews, hazelnuts | 9: Celery
10: Mustard | 11: Sesame | 12: Sulfur-dioxide | 13: Lupine | 14: Molluscs

Please inform your server of any food allergies or dietary restrictions. If you are on a vegetarian or vegan diet, we have plenty of options for you. Please ask your server for the meal variations. Prices are in Hungarian Forint, inclusive of VAT. A 14% service charge will be added to your bill.

