

ÉTLAP

MENU SPEISEKARTE



Magyar	1
English	4
Deutsch	7
Español	10
Français	13
Italiano	16
Русский	19



Áraink az ÁFA-t és a felszolgálás díját tartalmazzák.
VAT and service charges are included in our prices.
Alle Preise inkl. MwSt und Bedienungsgeld.

Étlap

ELŐÉTELEK

Szent Jakab kagylója pikáns szószban úsztatva



Libának hizott mája hagymalekvárral töltve



Rákok királya fokhagymával, fehérborban párolva



Házi finomságaink ízelítője egy tálra rendezve



Tatár beefsteak lilahagymával és fokhagymapasztával



Csirkemell, eper, rukkola, rebarbara, brie



LEVESEK

Meggykrémleves, mákzselé



Húsleves esszencia zöldséges sertésvelő
kocsonyával



FŐÉTELEK

Egészben sült pisztráng citromfű mártásban,
rózsaborssal megszórva, rizspiláffel tálalva
*Oremus Tokaji Mandolás (6900 HUF)**

Sertésstarja, kápia püré, lila hagyma, laska gomba,
bébi kukorica



*Gere Portugieser (4900 HUF), St. Andrea Pinot Noir (6900 HUF)**

Rozmaringos kacsamell, édes rakott burgonya,
birsalma, füge



*Bock Royal Cuvée (10000 HUF), Dúzsi Rozé (4400 HUF)**

Konfitált marhaszelet, dijoni mustáros sárgarépa püré,
paszternákos zellerpüré, sült kelbimbó, knédli

*Hilltop Cabernet Sauvignon (4400 HUF), Gere Portugieser (4900 HUF)**

Erdő gombáinak legjava rizzsel keverve,
parmezánforgáccsal

*Etyeki Sauvignon Blanc (5900 HUF), Etyeki Chardonnay (5900 HUF)**

Vaslapon sült vöröstonhal steak kapribogyós
fűszervajjal, hideg lilahagymapürével és
friss vegyessalátával



*Dúzsi Rozé (4400 HUF), St. Andrea Pinot Noir (6900 HUF)**



* Ehhez a főételhez a következő bort ajánljuk kínálatunkból



DESSZERTEK

Panna cotta erdei gyümölcsös rózsalekvárral

„Édes álom” csokiszelet eperraguval

Brownie, kókuszhab, sós karamell



Gluténmentes



Laktózmentes

Menu

STARTERS

Great scallop with chili



Cold goose liver



Shrimps with garlic in white wine sauce



Hungarian cold appetizers



Tartar beefsteak with red onion and garlic cream sauce



Breast of Chicken, strawberry, rucola, rhubarb, brie



SOUPS

Cold sour cherry cream soup with poppy seed jelly



Consommé with pork bone marrow and vegetables



MAIN COURSES

Roasted trout with lemongrass sauce and pink peppercorns, served with rice pilaf

*Oremus Tokaji Mandolás (6900 HUF)**

Shoulder of pork, kapia pepper purée, red onion, oyster mushroom, baby corn



*Gere Portugieser (4900 HUF), St. Andrea Pinot Noir (6900 HUF)**

Rosemary duck breast with layered sweet potato, quince and fig



*Bock Royal Cuvée (10000 HUF), Dúzsi Rozé (4400 HUF)**

Beef confit, carrot purée with dijon mustard, parsnip-celery purée, fried brussels, bread dumpling

*Hilltop Cabernet Sauvignon (4400 HUF), Gere Portugieser (4900 HUF)**

Mushroom mix risotto with parmesan cheese

*Etyeki Sauvignon Blanc (5900 HUF), Etyeki Chardonnay (5900 HUF)**

Roasted red tuna steak served with caper butter, cold red onion purée and fresh mixed salad



Dúzsi Rozé (4400 HUF),

*St. Andrea Pinot Noir (6900 HUF)**



** We recommend the following wine from our assortment to pair with the main course*

DESSERTS

Panna cotta topped with forest fruit rose jam

„Sweet dream“ chocolate cake with strawberry
ragout

Brownie with coconut foam and salted caramel



Gluten Free



Lactose Free

Speisekarte

VORSPEISEN

Jakobsmuscheln in pikanter Soße schwimmend



Leber von der lieben Gans mit Zwiebelmarmelade gefüllt



König der Krebse gedünstet in Knoblauch und Weißwein



Eine kleine Auswahl unserer hausgemachten Leckereien



Beefsteak Tartar mit roten Zwiebeln und Knoblauchcreme



Hähnchenbrust, Erdbeere, Rucola, Rhabarber, Brie



SUPPEN

Kalte Sauerkirchsuppe mit Mohn-Gelee



Consommé mit Knochenmarkgelee vom Schwein und Gemüse



HAUPTSPEISEN

Gebratene Forelle mit Zitronengras-Sauce
und einem Hauch von Rosa Pfeffer, serviert
mit Reis-Pilaw

*Oremus Tokaji Mandolás (6900 HUF)**

Schweinenacken, Paprikapüree, rote Zwiebeln,
Austernpilze, Maiskölbchen



*Gere Portugieser (4900 HUF), St. Andrea Pinot Noir (6900 HUF)**

Entenbrust mit Rosmarin, Süßkartoffel-Gratin,
Quitten und Feigen



*Bock Royal Cuvée (10000 HUF), Dúzsi Rozé (4400 HUF)**

Konfitierter Rindsbraten, Karottenpüree mit
Dijon-Senf, Pastinak-Selleriepüree, gebratener
Rosenkohl, Knödel

*Hilltop Cabernet Sauvignon (4400 HUF), Gere Portugieser (4900 HUF)**

Eine feine Auswahl von Waldpilzen gemischt
mit Reis, dazu Parmesansplitter

*Etyeki Sauvignon Blanc (5900 HUF), Etyeki Chardonnay (5900 HUF)**

Roter Thunfischsteak vom Rost mit Kapern-
Kräuterbutter, kaltem Schalottenpüree und
frischem gemischtem Salat



*Dúzsi Rozé (4400 HUF),
St. Andrea Pinot Noir (6900 HUF)**



** Zu diesem Hauptgericht empfehlen wir folgenden Wein
aus unserem Angebot*

DESSERTS

Panna cotta mit Waldbeeren-Rosen Konfitüre

Ein Schokoladenschnittchen-Traum
mit Erdbeerragout

Brownie mit Kokosschaum und gesalzenem
Karamell



Glutenfrei



Laktosefrei

Carta

ENTRANTES

Vieiras en salsa picante



Foie gras, relleno con mermelada de cebolla



Camarones con ajo al vino blanco



Tabla de embutidos húngaros



Carne a la tártara con cebolla morada roja y pasta de ajo



Pechuga de pollo, fresas, rúcula, ruibarbo, queso brie



SOPAS

Sopa fría de cereza agria con gelatina de amapola



Consomé con gelatina de sesos



PLATOS PRINCIPALES

Trucha al horno en salsa de vino blanco, pimienta y hoja de limón, acompañada de arroz pilaf

*Oremus Tokaji Mandolás (6900 HUF)**

Aguja de cerdo, puré de pimiento morrón, cebolla morada, champiñon ostra, maiz bebé

*Gere Portugieser (4900 HUF), St. Andrea Pinot Noir (6900 HUF)**

Pechuga de pato al romero, cazuela de patatas dulces, membrillo e higos

*Bock Royal Cuvée (10000 HUF), Dúzsi Rozé (4400 HUF)**

Filete de res confitado, puré de zanahoria con mostaza de Dijon, puré de apio con pastinaca, coles de bruselas asadas, knedlíky

*Hilltop Cabernet Sauvignon (4400 HUF), Gere Portugieser (4900 HUF)**

Risotto de setas del bosque con queso parmesano

*Etyeki Sauvignon Blanc (5900 HUF), Etyeki Chardonnay (5900 HUF)**

Lomo de atún rojo a la plancha con mantequilla de alcarraras, servido con puré de cebolla morada en frío y ensalada mista

*Dúzsi Rozé (4400 HUF), St. Andrea Pinot Noir (6900 HUF)**



** Para este plato se recomienda el siguiente vino de nuestra oferta*

POSTRES

Panna cotta con mermelada de rosas
y frutas del bosque

Tarta de chocolate con ragú de fresa

Brownie con mousse de coco y caramelo salado



Sin gluten



Sin lactosa

Carte

ENTRÉES

Coquilles Saint-Jacques en sauce épicée



Foie gras d'oie et sa confiture d'oignon



Crevettes à l'ail, sauce au vin blanc



Assortiment d'entrées froides à la hongroise



Steak tartare, ses oignons rouges et sa crème d'ail



Blanc de poulet, framboise, roquette, rhubarbe, Brie



SOUPES

Potage crème aux griottes, gelée de pavot



Essence du consommé avec gelée de cervelle
de porc et légumes



PLATS

Truite rôtie au poivre rose, servie avec une sauce
à la citronnelle et riz pilaf

*Oremus Tokaji Mandolás (6900 HUF)**

Échine de porc, purée de poivrons rouges, oignon
rouge, pleurote, mini épis de maïs

*Gere Portugieser (4900 HUF), St. Andrea Pinot Noir (6900 HUF)**

Magret de canard au romarin, cocotte de patates
douces, coing pomme, figue

*Bock Royal Cuvée (10000 HUF), Dúzsi Rozé (4400 HUF)**

Tranche de boeuf confite, purée de carotte à la
moutarde, purée de céleri rave et panais, choux
de Bruxelles braisés et quenelles

*Hilltop Cabernet Sauvignon (4400 HUF), Gere Portugieser (4900 HUF)**

Méli-mélo de champignons, avec son riz au parmesan

*Etyeki Sauvignon Blanc (5900 HUF), Etyeki Chardonnay (5900 HUF)**

Steak de thon rouge grillé à la plancha, sauce au
beurre aux câpres, accompagné de confit d'oignons
rouges et d'une salade composée

*Dúzsi Rozé (4400 HUF), St. Andrea Pinot Noir (6900 HUF)**



** Pour ce plat principal nous vous conseillons les vins suivants*

DESSERTS

Panna cotta avec confiture de rose aux fruits rouges

Gâteau au chocolat accompagné d'une compotée de fraises

Brownie, mousse à la noix de coco, caramel au beurre salé



 *Sans gluten*

 *Sans lactose*

Carta

ANTIPASTI

Conchiglie di San Giacomo in salsa piccante



Fegato d'oca ripieno con marmellata di cipolle



Gamberi all'aglio sfumati al vino bianco



Assaggi casalinghi assortiti, serviti su piatto



Bistecca alla tartara con cipolla rossa e purè all'aglio



Petto di pollo, fragole, rucola, rabarbaro,
(formaggio) brie



PRIMI PIATTI

Zuppa di amarene Gelatina ai semi di papavero



Essenza di brodo con cervello di maiale e verdure
in gelatina



SECONDI PIATTI

Trota in salsa alla melissa , cosparso con pepe rosa, servito con riso pilaf

*Oremus Tokaji Mandolás (6900 HUF)**

Capocollo, purè di peperoni capia, cipolla viola, funghi pleurotus, mini mais



*Gere Portugieser (4900 HUF), St. Andrea Pinot Noir (6900 HUF)**

Petto d'anatra al rosmarino, Sformato di patate dolci, Mele cotogne, Fichi



*Bock Royal Cuvée (10000 HUF), Dúzsi Rozé (4400 HUF)**

Filetto di manzo confit, purè di carote al senape di digione, purè di sedano alla pastinaca, cavolini di bruxelles in padella, canederli

*Hilltop Cabernet Sauvignon (4400 HUF), Gere Portugieser (4900 HUF)**

Il meglio dei funghi di bosco mescolati al riso e cosparsi di scaglie di parmigiano

*Etyeki Sauvignon Blanc (5900 HUF), Etyeki Chardonnay (5900 HUF)**

Bistecca di tonno rosso ai ferri con burro alle erbe coi capperi, con purea fredda di cipolla rossa e insalata mista fresca



*Dúzsi Rozé (4400 HUF), St. Andrea Pinot Noir (6900 HUF)**



** Per questo piatto si consiglia il seguente vino in offerta*

DOLCI

Panna cotta alla marmellata di frutti di bosco
e petali di rosa

„Sogno dolce” pezzo di cioccolato con ragú di
fragole

Brownies, Spuma di cocco, Crema al caramello
salato



Senza glutine



Senza lattosio

МЕНЮ

ЗАКУСКИ

Гребешок Св. Якова в пикантном соусе



Печёнка откормленного гуся с начинкой
из лукового варенья



Королевский рак с чесноком, тушённый
в белом вине



На одном блюде - проба самых вкусных
домашних кушаний



Татарский бифштекс с лиловым луком и
чесночной пастой



Куриная грудка с клубникой, рукколой, ревенем
и сыром бри



СУПЫ

Вишневый крем-суп с маковым желе



Мясной бульон с желе из свиного костного мозга
и овощей



ВТОРЫЕ БЛЮДА

Зажаренная целиком форель в соусе из
мелиссы, с розовым перцем и рисом

*Oremus Tokaji Mandolás (6900 HUF)**

Свиная шейка с пюре из паприки и баклажана,
вешенками и мини-кукурузой

*Gere Portugieser (4900 HUF), St. Andrea Pinot Noir (6900 HUF)**

Утиная грудка с розмарином, запеканкой
из сладкого картофеля с айвой и инжиром

*Bock Royal Cuvée (10000 HUF), Dúzsi Rozé (4400 HUF)**

Конфитированная говядина с пюре из моркови
приправлено дижонской горчицей Пюре из
пастернака и сельдидея с запеченой цветной
капустой и кнедли

*Hilltop Cabernet Sauvignon (4400 HUF), Gere Portugieser (4900 HUF)**

Первосортные лесные грибы с рисом и сыром
пармезан

*Etyeki Sauvignon Blanc (5900 HUF), Etyeki Chardonnay (5900 HUF)**

Жареный стейк красного тунца с маслом
с пряными травами, каперсами, с холодным
пюре луком и салатом из свежих овощей

*Dúzsi Rozé (4400 HUF), St. Andrea Pinot Noir (6900 HUF)**



* Для этого блюда, мы рекомендуем следующее вино
из нашего ассортимента



ДЕСЕРТ

Панна котта с вареньем из лесных фруктов

Сладкий шоколадный торт с клубничным рагу

Брауни с кокосовым кремом и соленой карамелью



Без глютена



Без лактозы



Legenda Kft. - Summer 2020
1051 Budapest, Vigadó tér **DOCK 7**
info: +36 1 317 2203, +36 1 266 4190
www.legendah.hu