

BOBAJKA ÉTTEREM

Ebéd menü - Lunch menu
11:00-16:00

Előételek, levesek / Starters, soups

Bisztró tál / Bistro plate

padlizsánkrém, szalámi, malac rilette, házi füstölt sonka, házi sajtok, rukkola, oliva, paradicsom, friss házi kenyér / eggplant cream, salami, pork rilette, local smoked ham, local cheeses, rucola, olives, tomato, fresh homemade bread

Allergének /
Allergens

Ár /
Price

2, 4, 7

4 500 Ft

Friss saláta / Fresh salad

zeller, alma, mandula / celery, apple, almond

1, LM, GM

3 500 Ft

Signature

Tokaji aszús kacsamáj / Duck liver with Tokaji aszú

rókagomba, füge, rukkola / chanterelle mushroom, fig, rucola

2, 7

4 900 Ft

Lazac / Salmon

cékla, bodza, kecskesajt / beetroot, elderflower, goat cheese

7, GM

4 900 Ft

Póréhagyma leves / Leek soup

büszke, paraj / gooseberry, spinach

LM, GM

2 500 Ft

Főételek / Main courses

Tojásos galuska / Hungarian egg noodles

szívsaláta / Romaine Lettuce

2, 4, 7

3 900 Ft

Pisztráng / Trout

paradicsom, saláta / tomato, lettuce

2, LM

6 500 Ft

Zempléni camambert / Zemplén camambert

mézdinnye, dió / honeydew melon, walnuts
mangalica sonkával / extra mangalica ham + 1.500 Ft

1, 7, 10

5 200 Ft



BOBAJKA

Étterem & Kávézó

Csirkemell / Chicken breast 12, LM, GM **4 900 Ft**
brokkoli, pirított gombák / broccoli, roasted mushroom

Borjú bécsi / Wiener Schnitzel 2, 4, 7 **5 500 Ft**
uborka, koriander, burgonya / cucumber, coriander, potatoes

Sertésszűz / Pork fillet 1 **5 900 Ft**
vízitorma, burgonya, bacon, újhagyma / watercress, potato, bacon, spring onion

Desszertek / Desserts

Signature

Bobajka 2, 4, 7 **2 900 Ft**
vanília sodó, meggy / vanilla sauce, sour-cherry

Opera szelet / Opera cake 2, 4, 7 **2 200 Ft**
chocolate, coffee cake

Mézes krémes / Hungarian honey cake 2, 4, 7 **1 800 Ft**

Somlói galuska / Somlói sponge cake 4, 7, 11 **2 900 Ft**
málna, mogyoró / raspberry, nuts

ALLERGÉNEK - ALLERGENS

1. Zeller; 2. Glutén; 3. Rák; 4. Tojás; 5. Hal; 6. Lupin;
7. Tej és tejtermékek-laktóz; 8. Puhatestűek; 9. Mustár;
10. Dió; 11. Földimogyoró; 12. Szezám; 13. Szója;
14. Kén-dioxid; GM-Gluténmentes; LM-Laktózmentes

1. Celery; 2. Gluten; 3. Prawn; 4. Eggs; 5. Fish; 6. Lupine;
7. Milk, dairy, lactose; 8. Molluscs; 9. Mustard; 10. Walnut;
11. Peanuts; 12. Sesame; 13. Soy; 14. Sulphur;
GM-Gluten free; LM-Lactose free

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!

Konyhafőnök - Executive chef: Varjú Imre
Vendéglátás vezető - F&B Manager: Koór Kitti
Üzemeltető - Operator: Témadesign Kft.

Nyitva tartás - Opening hours:
Vasárnap-Csütörtök / Sunday-Thursday:
07:00 - 22:00
Péntek-Szombat / Friday-Saturday:
07:00 - 24:00