

BOBAJKA

Vacsora menü – Dinner menu

17:30 – 21:00



Előételek / Starters

Paradicsom / Tomato

sárgabarack, zsendice, bazsalikom / apricot, zsendice cream cheese, basil
3 Grácia – Furmint, Hárslevelű, 2020 - 1 800 Ft/ dl

Allergének
Allergens

Ár
Price

1, 7, GM 3 200 Ft

Kacsamáj / Duck liver

szeder, mogyoró, fekete tea / blackberries, nuts, black tea
Holdvölgy Birtok – Intuition No1. Zéta Szamorodni, 2008 (Mád) - 3 900 Ft / dl

2, 4, 7, 11 4 900 Ft

Marhatatár / Beef tartare

kávé, erdei gombák / coffee, forest mushrooms
Patrícus Borház – Brut pezsgő (Bodrogkiszfalud) - 2 900 Ft / dl

4, 7, 9, GM 4 900 Ft

Marinált lazac / Marinated salmon

uborka, gin, kaviár / cucumber, gin, caviar
Kikelet Pincészet – Birtok Hárslevelű 2020 (Tarcál) 2 500 Ft/dl

2, 5, 7 4 900 Ft

Levesek / Soups

Szárnyas esszencia / Chicken consommé

vargánya, fűrjtojás / porcini, quail eggs
Disznókő – Száraz Szamorodni, 2015 (Mezőzombor) 2 990 Ft/ dl

1, 2, 4, 7 2 500 Ft

Gulyásleves / Goulash soup

Sauska Tokaj – Pinot noir Padi-hegy (Rátka) 3 200 Ft/ dl

1, GM, LM 2 900 Ft

Zöldborsó leves / Green peas soup

cseresznye, kecskesajt / cherry, goat cheese
Holdvölgy Birtok – Vision Birtokválogatás, 2018 (Mád) 1 900 Ft/ dl

7, GM 2 500 Ft

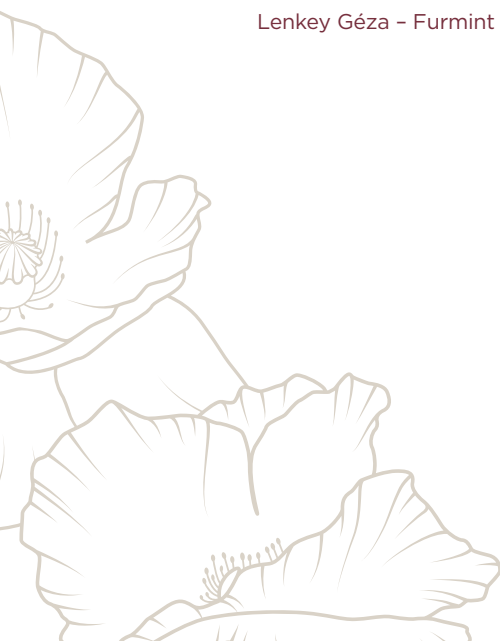


BOBAJKA

Étterem & Kávézó

Főételek / Main courses

	Allergének Allergens	Ár Price
Dödöle / Potato dumplings riolit sajt, erdei gombák / riolit cheese, forest mushrooms Majoros Birtok – Deák Furmint, 2016 (Tarcál) 1 990 Ft/dl	2, 7, GM	4 500 Ft
Tagliatelle / Tagliatelle paradicsom, chili, parmezán / tomatoes, chili, Parmesan Sauska Tokaj – Extra Brut Rosé pezsgő (Tokaj) 3 200 Ft/ dl	2, 4, 7	4 500 Ft
Kecskesajt / Goat cheese gomba, rizottó, piszke / mushrooms, risotto, gooseberry Maison aux Pois – Sauvignon blanc, 2021 (Mád) 1 600 Ft/dl	2, 7	5 200 Ft
Harcsa / Catfish túró, kapor, tejföl, mangalica szalonna cottage cheese, dill, sour cream, mangalica bacon Zsirai Pincészet – Középhegy Furmint, 2018 (Mád) 2 990 Ft/dl	1, 2, 4, 5, 7	5 500 Ft
Csirkemell / Chicken breast zöldbab, újhagyma, csalán / green beans, spring onions, nettles Demeter Zoltán – Furmint-Hárslevelű, 2019 (Tokaj) 2 990 Ft/ dl	7, GM	5 500 Ft
Angus marha bélszín / Angus beef steak répa, ribiszke, pasztinák / carrots, currants, parsnips Oremus Pincészet – Syrah 2020 (Tolcsva) 2 400 Ft/ dl	1, 7, GM	11 000 Ft
Egészben sülték / Whole roasted		
Pisztráng / Trout spárga, verjus, kaviár / asparagus, verjus, caviar Balassa-Gizella – Ikrek Brut pezsgő 2019 (Tokaj) 2 800 Ft/dl	2, 5, 7	6 500 Ft
Harangodi mangalica tarja / Mangalica ribs from Harangod sárgaborsó, lilahagyma / yellow peas, onion Zsirai Pincészet – Középhegy Furmint, 2018 (Mád) 2 990 Ft/dl	12, 13	7 500 Ft
Őzcsülök / Venison shank burgonya, snidling, torma / potatoes, chives, horseradish Lenkey Géza – Furmint Korposd 2011 (Mád) 3 200 Ft/dl	1, 7, GM	7 500 Ft



Desszertek / Desserts

Allergének
Allergens

Ár
Price

Signature

Bobajka

vanília sodó, meggy / vanilla sauce, sour-cherry

Holdvölgy Birtok – Intuition No1. Zéta Szamorodni, 2008 (Mád) 4 500 Ft/dl

2, 4, 7 **2 900 Ft**

Fehér csokoládés brownie / White chocolate brownie

cseresznye, kesudió / cherry, cashew

Gizella Pince – Édes Szamorodni, 2018 (Tokaj) 4 900 Ft/dl

2, 4, 7, 10 **2 200 Ft**

Pavlova

málna, bazsalikom / raspberry, basil

Tokaj Nobilis – Kövérszőlő, 2021 (Bodrogkeresztúr) 1 990 Ft/dl

4, 7 **2 200 Ft**

Túrógombóc / Cottage cheese dumplings

eper, mandula / strawberry, almond

Árva Pincészet – Édesem Sárgamuskotály, 2019 (Rátka) 2 500 Ft/dl

2, 4, 7, 10 **2 500 Ft**

Sajtválogatás / Cheese selection

helyi termelőktől / of local producers

Sauska Tokaj – Pinot noir Padi-hegy, 2020 (Rátka) 3 200 Ft/dl

7, 10 **4 500 Ft**

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!

Nyitva tartás - Opening hours: 10:00 – 22:00

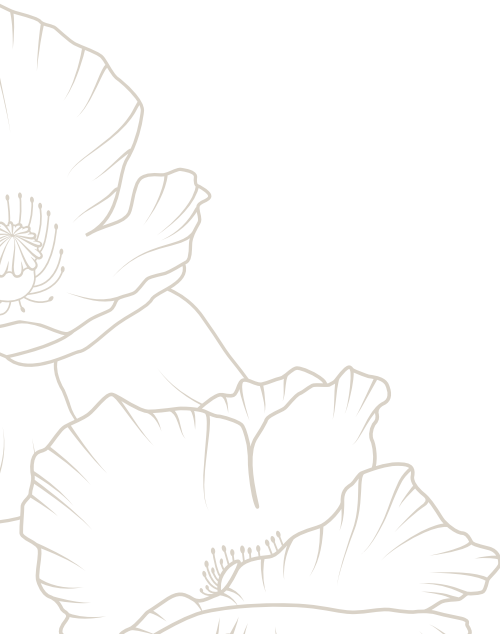
Konyhafőnök - Executive chef: Varjú Imre
Vendéglátás vezető - F&B Manager: Koór Kitti
Üzemeltető - Operator: Témadesign Kft.

*A feltüntetett árakra 13,5% szervizdíjat számítunk fel.
Az áraink az ÁFÁ-t tartalmazzák.
Please note that 13,5% service charge will be added to your bill. Prices include VAT.*



BOBAJKA

Étterem & Kávézó



AJÁNLATUNK GYEREKEKNEK

Kids menu

A gyerek menü 12 éves korig érhető el.
Kids menu is available until the age of 12.

	Ár Price
Zöldborsó krémleves / Green peas cream soup	1 500 Ft
Húsleves / Chicken soup	1 500 Ft
Sajtos tagliatelle / Tagliatelle with cheese	1.900 Ft
Paradicsomos tagliatelle / Tagliatelle with tomatoes	1.900 Ft
Cézár saláta / Caesar salad	1.900 Ft
Rántott csirkemell / Fried chicken breast	1.900 Ft
Rántott sajt / Fried cheese	1.900 Ft
Petrezselymes rizs / Parsley rice	700 Ft
Sültkrumpli / French fries	700 Ft
Krumplipüré / Mashed potato	700 Ft
Grillezett zöldségek / Grilled vegetables	900 Ft
Tartár mártás - Ketchup - Majonéz / Tartare sauce - Ketchup - Mayonnaise	300 Ft
Fagyi kehely / Ice cream	1 200 Ft
Túrógombóc / Cottage cheese dumplings	1 500 Ft
Fehér csokoládés brownie / white chocolate brownie	1 500 Ft
Gyümölcstál / Fruit selection	1 200 Ft