

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, ruccola, olives, tomato, fresh homemade bread

Bárány terrine / Lamb terrine

gyöngyhagyma, mustármag / pearl onion, mustard seeds

Tokaji aszús kacsamáj / Foie gras, Tokaji aszú

róka gomba, füge, rukkola / chanterelle mushroom, fig, ruccola

Sütőtök / Pumpkin

brindza, gránátalma / bryndza, pomegranate

Sütőtök krémleves / Pumpkin soup

gyömbér, tökmag / ginger, pumpkin seed

Gulyás leves / Goulash soup

marhapofa, zeller, sárgarépa / beef cheek, celery, carrot

Márók

Angus máró

2, 4, 9, LM 5 900 Ft

Pisztráng máró / Trout máró

2, 4, 5, 9, LM 4 200 Ft

Gomba máró / Mushroom máró

2, 4, 9, LM 4 200 Ft

Allergének /
Allergens

Ár /
Price

2, 4, 7

4 500 Ft

4, 7, GM

2 500 Ft

2, 7

4 500 Ft

7, 10, GM

2 200 Ft

7, LM, GM

1 900 Ft

1, LM, GM

2 500 Ft

2, 4, 9, LM

5 900 Ft

2, 4, 5, 9, LM

4 200 Ft

2, 4, 9, LM

4 200 Ft



BOBAJKA

Étterem & Kávézó

Főételek / Main courses

Tojásos galuska / Egg spaetzle 2, 4, 7 **3 900 Ft**
szívsaláta / Romaine Lettuce

Rizottó / Risotto 7, GM **5 500 Ft**
erdei gombák, kecskesajt / forest mushroom, goat cheese

Porchetta 7, GM **3 900 Ft**
polenta, lestyán, vajtök / polenta, lovage, squash

Csirkemell suprême / Chicken breast supreme 7, 10, 13, GM **4 900 Ft**
karfiol, mogyoró / cauliflower, peanut

Signature **Pisztráng / Trout** 2, 4, 5, 7, 10 **6 200 Ft**
körte, sütőtök, kéksajt / pear, pumpkin, blue cheese

Borjú bécsi / Wiener Schnitzel 2, 4, 7 **5 900 Ft**
uborka, burgonyapüré / cucumber, mashed potato

Desszertek / Desserts

Bobajka 2, 4, 7 **1 900 Ft**
vanília sodó / vanilla sauce

Zserbó / Hungarian Gerbeaud 2, 4, 7, 10 **2 200 Ft**

Szilvalekváros derelye / Pierogies with plum jam 2, 4, 7, 10 **1 900 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!

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 – 23:00