Étlap

Étterem

Előétel

Hizott kacsa mája, sült ananászkompóttal
3 950,- / LF, GF

Paradicsomos kenyérsaláta buffalával
2 950,- / V

Sárgarépa-saláta szárított misoval
1 950,- / LF, GF

Leves

Hideg meggyleves hamuban sült kecskesajttal, áfonyakrémmel
1 950,- / GF, V

Levendulás kacsaleves füszeres, házi metélttésztával, pak-choi salátával
2 250,- / LF

Főétel

Piritott lilaburgonya-gombóc cékla jus-vel
2 950,- / LF, GF

Banánlevélben gőzölt lazacpisztráng zöld lecsóval
5 950,- / LF, GF

Szárított sonkában sült jércemellfilé, bazsalikomos zöldborsóval
3 950,- / LF, GF

Omlós sertéstarja rukkolás tört burgonyával, káposztasalátával
3 950,- / LF, GF

Whiskeyvel érlelt lapított rostélyos, tépett zöldsalátával, Stilton sajttal
5 950,- / GF

Grillételek

Padlizsánsteak citrusos rügysalátával
2 950,- / LF, GF, V

Nádudvari marhatoros piritott, füszeres burgonyával, friss salátával
6 950,- / LF, GF

Teriyaki garnélanyárs chilis, mangós salátával
5 950,- / LF, GF

Egészben sült branzino, választható körettel
5 950,-

Kukoricaolajjal pácolt tanyasi csirkecombfilé, választható körettel
2 950,-

Tomahawk steak Jack Daniel's BBQ szószszal, választható körettel
20,- / 0KG

Választható köretek a grillételekhez

Füszeres parázsburgonya **/ LF, GF**

Friss kevert saláta, mangós, mustáros dresszinggel **/ LF, GF**

Grillezett zöldségek **/ LF, GF**

Currys káposztasaláta

Desszert

Sajttorta eperrel és pisztáciával
1 950,-

Csoki, banán, praliné
1 950,-

Mogyorótorta csokiszónyegen
1 950,-

Házai és nemzetközi sajtok
2 950,- / GF, V

LF = LACTOSE-FREE, **GF** = GLUTEN-FREE, **V** = VEGETARIAN

A feltüntetett árak, egységesen magyar forintban (HUF) értendők és az ételonaci fogyási adat tájékoztatóanak.
A felszolgált ételek az italok után 5% szervizdíjat számítunk fel.

English

Menu

Étterem

First course

Foie gras, grilled pineapple compote
3 950,- / LF, GF

Tomato bread salad with bufala
2 950,- / V

Carrot salad with dried miso
1 950,- / LF, GF

Soup

Cold sour cherry soup with ash grilled goat cheese, cranberry cream
1 950,- / GF, V

Duck soup with lavender, spicy homemade noodles and pak-choi salad
2 250,- / LF

Main course

Roasted purple potato dumplings with beetroot jus
2 950,- / LF, V

Banana leaves steamed salmon trout with green letcho
5 950,- / LF, GF

Dried ham wrapped chicken breast fillet, fresh peas with basil
3 950,- / LF, GF

Tender pork shoulder, rocket crushed potatoes and cabbage salad
3 950,- / LF, GF

Whiskey marinated flattened rib eye, green salad and Stilton cheese
5 950,- / GF

Grill

Aubergine steak with citrus spring greens
2 950,- / LF, GF, V

Hungarian (Nádudvari) beef products selection, spicy potatoes and fresh salad
6 950,- / LF, GF

Teriyaki shrimp skewer with chili and mango salad
5 950,- / LF, GF

Whole grilled branzino - optional garnish
5 950,-

Corn oil marinated farm chicken thigh fillet - optional garnish
2 950,-

Tomahawk steak with Jack Daniel's BBQ sauce - optional garnish
20,- / 0KG

Dessert

Cheesecake with strawberries and pistachios
1 950,-

Chocolate, banana, praline
1 950,-

Hazelnut cake on chocolate "carpet"
1 950,-

International and Hungarian cheese selection
2 950,- / GF, V

LF = LACTOSE-FREE, **GF** = GLUTEN-FREE, **V** = VEGETARIAN

All prices are in HUF (Hungarian Forint) and include VAT (5%)
All prices are subject to 5% service charge

Info

Nyitvatartás

Hétfő-Szombat: 12:00-23:30
Vasárnap: 12:00-17:00

Opening hours

Mon-Sat: 12:00-23:30
Sun: 12:00-17:00

Asztalfoglalás / Table reservation

+36 1 799 2482 / info@tirusetterem.hu

www.facebook.com/tirusetterem
www.instagram.com/tirusetterem

Lárus Étterem
1124 Budapest, Csörsz utca 18/b.
www.tirusetterem.hu

Üzemeltető: László Ferenc
Chef: Vass A. Zoltán
Üzemeltető cég: Magyar Konyha Kft.
1117 Budapest Szerémi út 19. adószám: 14801753-2-43

Restaurant Manager: Ferenc László
Chef: Zoltán A. Vass
Operating company: Magyar Konyha Kft.
1117 Budapest Szerémi út 19A, tax number: 14801753-2-43