

Tortuga

RESTAURANT



ELŐÉTEL STARTER

Angus tatár 5200.-

katsuobushi bonito, tonhal, szezámmag /5/
Angus Tartar katsuobushi bonito, tuna, sesame seeds

Szarvas terrine 4200.-

pisztácia, turbolya, sonka /2,4/
Venison terrine, pistachios, turbot, ham

Kacsamáj 6200.-

füstölt harcsa, vanília, cékla /5/
Duck liver, smoked catfish, vanilla, beetroot

Spárga 3700.-

eper, articsóka, quinoa /1, V/
Asparagus, strawberries, artichokes, quinoa

LEVES SOUP

Gulyás 3600.-

marhapofa, paprika, zeller
Gulyás, beef cheek, paprika, celery

Tom kha 2700.-

galanga, kókusztej, gomba /V,3/
Tom kha, galanga, coconut milk, mushrooms

Gyöngytyúk 2700.-

kucsmagomba, zöldségek, csalán /3/
Guinea fowl, morel mushrooms, vegetables, nettles

FŐÉTEL MAIN COURSE

Rántott borjú 6200.-

burgonya, paradicsom, madársóska /1,3,4/
Breaded veal, potatoes, tomatoes, wood sorrel



TORTUGA SIGNATURE DISH

Dám szarvas 6900.-

vadas, szalvétagombóc, mustár /1,2,4/
Fallow deer, hunter's stew, napkin dumplings, mustard

Ördöghal 6200.-

kaviár, karalábé, brokkoli /2,5/
Monkfish, caviar, cabbage turnip, broccoli

Angus steak 11.000.-

kápia, hagyma, burgonya /2/
Angus steak, kapia peppers, onions, potatoes

Csicseriborsó 4500.-

sárgarépa, tahini, juharszirup /V/
Chickpeas, carrots, tahini, maple syrup

Csirkemell 5300.-

borsó, gnocchi, medvehagyma /1,2,4/
Chicken breast, peas, gnocchi, wild garlic

Rizottó 5100.-

spárga, riolit sajt, fenyőmag, citrom /2/
Risotto, asparagus, riolit cheese, pine nuts, lemon

DESSZERT DESSERT

Fehércsokoládé 2400.-

fenyőrügy , nyírfavíz, szeder /1,2/
White chocolate, pine bud, birch, blackberry

Sajt 3500.-

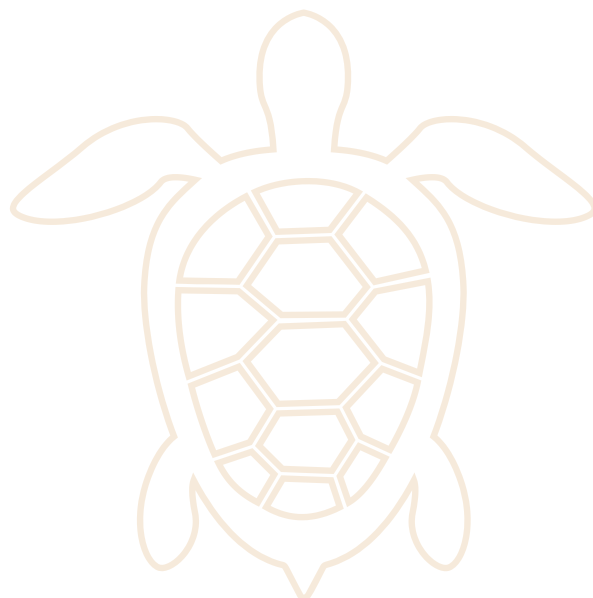
Válogatás Szilágyi Tibor kézműves sajtjaiból /2/
Selection of artisan cheeses by Tibor Szilágyi

Vegán csokoládé 2400.-

ananász, mangó, csillagánizs /V/
Vegan chocolate, pineapple, mango, star anise

A feltüntetett árakra 15% szervízdíjat számítunk fel. Az áraink az ÁFÁ-t tartalmazzák
A 15% service charge will be added to the prices shown. Our prices include VAT

Allergének és egyéb információk: 1. Glutén, 2. Tejtermék, 3. Gomba, 4. Tojás, 5. Hal, 6. Földimogyoró, V. Vegán
Allergens and other information: 1. Gluten, 2. Dairy, 3. Mushrooms, 4. Eggs, 5. Fish, 6. Peanuts, V. Vegan



Executive Chef: István Csorba
F&B Manager: Attila Fekete

 +36 47 346 410

Follow us:

 MGalleryMinaro

 MGallery_Minaro

 hc096@accor.com

Nyitva tartás:
Reggeli: 7:30 – 10:30
A' La Carte Ebéd: 12:00 – 15:00
Vacsora: 18:00 – 21:00

Opening hours:
Breakfast: 7:30 – 10:30
A' La Carte Lunch: 12:00 – 15:00
Dinner: 18:00 – 21:00