

Tortuga

RESTAURANT



ELŐÉTEL STARTER

KACSAMÁJ, BIRSALMA, KÁVÉ, FÜSTÖLT MANDULA 4200.-
DUCK LIVER, QUINCE, COFFEE, SMOKED ALMONDS /2/

MARHATATÁR, KOTSHIBUSHI BONITO, TONHAL, SZEZÁMMAG 4800.-
ANGUS TARTAR, KATSUOBUSHI BONITO, TUNA, SESAME SEEDS /4,5/

KARFIOL, PISZTÁCIA, MANDULA, GRAHAM MASALA 3500.-
CAULIFLOWER, PISTACHIOS, CASHEW NUTS, GRAHAM MASALA /V/

LAZAC CEVICHE, KAVIÁR, LECHE DE TIGRE, CITRUSOK 4600.-
SALMON CEVICHE, CAVIAR, LECHE DE TIGRE, CITRUS /V/

LEVES SOUP

TOM KHA, GALANGA, KORIANDER, ZÖLDSÉGEK 2600.-
TOM KHA, GALANGA, CORIANDER, VEGETABLES /3/

GULYÁS, MARHAPOFA, PAPRIKA, ZELLER 3600.-
GULYÁS SOUP, BEEF CHEEK, PAPRIKA, CELERY

TYÚKHÚSLEVES, SALOTT HAGYMA, BRESAOLA, KELBIMBÓ 2600.-
CHICKEN SOUP, SHALOTT, BRESAOLA, BRUSSELS SPROUTS /2/



FŐÉTEL MAIN COURSE

MARHAPOFA, FEKETE FOKHAGYMA, CSICSÓKA, GOMBA 7200.-
BEEF CHEEK, BLACK GARLIC, JERUSALEM ARTICHOKE, MUSHROOMS /2/

HALIBUT, ÉDESKÖMÉNY, KAVIÁR, RIZOTTÓ 6800.-
HALIBUT, FENNEL, CAVIAR, RISOTTO /2,5/

BORJÚ BÉCSI, BURGONYAPÜRÉ, KAKTUSZ, UBORKA 6800.-
VEAL WIENER, MASHED POTATOES, CACTUS, CUCUMBER /1,2,4/

CSIRKEMELL, PASZTERNÁK, BROKKOLI, VANÍLIA 5500.-
CHICKEN BREAST, PARSNIP, BROCCOLI, VANILLA /2/

SERTÉSTARJA, CHORIZO, BURGONYA, ROZMARING 5500,-
PORK LOIN, CHORIZO, POTATOES, ROSEMARY /2/

RIZOTTÓ, ASZALT PARADICSOM, GOMBA, MISO 4500,-
RISOTTO, DRIED TOMATOES, MUSHROOM, MISO /V/

SIGNATURE DISH

DÁM SZARVAS VADAS MÁRTÁS, SZALVÉTAGOMBÓC, MUSTÁR 6900,-
FALLOW DEER, VADAS SAUCE, NAPKIN DUMPLINGS, MUSTARD /1,2,4/

DESSZERT DESSERT

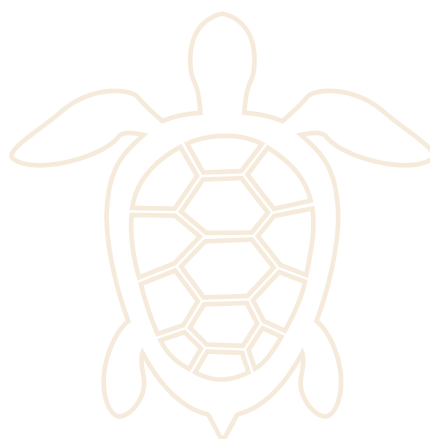
VEGÁN CSOKOLÁDÉ, MÁLNA, TONKABAB, BODZA 2700.-
VEGAN CHOCOLATE, RASPBERRY, TONKA BEAN, ELDERFLOWER /V/


SAJT VÁLOGATÁS, SZILÁGYI TIBOR KÉZMŰVES SAJTJAIBÓL 3500.-
SELECTION OF ARTISAN CHEESES BY TIBOR SZILÁGYI

FEHÉRCSOKOLÁDÉ, FENYŐRÜGY, NYÍRFAVÍZ, SZEDER 2500.-
WHITE CHOCOLATE, PINE BUD, BIRCH, BLACKBERRY /1,2/

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



 +36 47 346 410

Follow us:

 MGalleryMinaro

 MGallery_Minaro

 hc096@accor.com

Executive Chef: István Csorba
Restaurant & Bar Manager:
Gábor Halász

Nyitva tartás:

Reggeli: 07:30 – 10:30

A' La Carte Ebéd: 12:00 – 15:00

Vacsora: 18:00 – 21:00

Opening hours:

Breakfast: 07:30 – 10:30

A' La Carte Lunch: 12:00 – 15:00

Dinner: 18:00 – 21:00