

KORTÁRS MAGYAR KONYHA
A BOROK VONZÁSÁBAN

WINE-INSPIRED
MODERN HUNGARIAN CUISINE



RESIDENT CHEF: GERÁK MÁTÉ
EXECUTIVE CHEF: BICSÁR ATTILA



TOKAJ

TOKAJ, a világ első hivatalosan szabályozott borvidéke.

*Az univerzum egyik első ismert édesbora. Csaknem félezer egykori
vulkán otthona, a botrytis bölcsője, 27 település szíve.*

*Hogy számunkra milyen? Izgalmasan sós, varázslatosan parázsos,
mennyeien illatos, csábítóan édes.*

És mindez itt van a terített asztalon.

TOKAJ. *The world's first officially regulated wine region. Home to one of the
universe's earliest known sweet wines. A landscape shaped by nearly five hundred
ancient volcanoes, cradle of botrytis, heart of twenty-seven villages.*

And what is it truly like for us?

Thrillingly saline, enchantingly vibrant, divinely fragrant, irresistibly sweet.

All of it gathered here, upon the table before you.

HÓDOLAT TOKAJNAK

MEGLEPETÉS

TOKAJ EXTRA BRUT MAGNUM NV

KENYÉR & VAJ (1,7)

SÜLLŐ

édesburgonya, fermentált szőlő, sült karalábékrém (4,7,8)

FURMINT 2025

SÓKÉREGBEN SÜLT ZELLER

miso, pezsgőmártás, tokhal kaviár (4,6,7,9)

FURMINT MEDVE-DÜLŐ 2023

GRILLEZETT KACSAMÁJ

gesztenye, paszternák, vérnarancs (1,3,7)

CHARDONNAY+ 2012

BORÓKÁVAL ÉRLELT ÖZGERINC

cékla salsa, körte, sült lencse jus (8)

PINOT NOIR PADI 2023

PADI BIRSALMÁS PITE

sárgabaracklekvár, aszú sabayon, vaníliafagylalt (1,3,7,8)

TOKAJI ASZÚ 6 PUTTONYOS 2017

PETIT FOURS

ÖT FOGÁS BORPÁROSÍTÁS NÉLKÜL: 49.000 Ft

ÖT FOGÁS BORPÁROSÍTÁSSAL: 74.000 Ft

ALLERGÉNEK LISTÁJA: 1 glutén, 2 rákfélék, 3 tojás, 4 hal, 5 földimogyoró, 6 szójabab, 7 tej, laktóz, 8 diófélék, 9 zeller, 10 mustár, 11 szezám. Az étkezés közös élménye érdekében kóstolómenüinket kizárólag a teljes asztaltársaság számára kínáljuk. Az árak forintban értendők és tartalmazzák az ÁFA-t. A számla végösszegéhez 15% szervízdíjat számítunk fel.

TRIBUTE TO TOKAJ

CHEF`S SURPRISE

TOKAJ EXTRA BRUT MAGNUM NV

BREAD & BUTTER (1,7)

PIKE-PERCH

sweet potato, fermented grapes, roasted kohlrabi cream (4,7,8)

FURMINT 2025

SALT-BAKED CELERIAC

miso, sparkling wine sauce, sturgeon caviar (4,6,7,9)

FURMINT MEDVE VINEYARD 2023

GRILLED DUCK LIVER

chestnut, parsnip, blood orange (1,3,7)

CHARDONNAY+ 2012

JUNIPER-AGED VENISON LOIN

beetroot salsa, pear, roasted lentil jus (8)

PINOT NOIR PADI 2023

PADI QUINCE PIE

apricot jam, Aszú sabayon, vanilla ice cream (1,3,7,8)

TOKAJI ASZÚ 6 PUTTONYOS 2017

PETIT FOURS

5-COURSE MENU WITHOUT WINE PAIRING: HUF 49.000

5-COURSE MENU WITH WINE PAIRING: HUF 74.000

LIST OF ALLERGENS: 1 gluten, 2 shellfish, 3 egg, 4 fish, 5 peanuts, 6 soybean, 7 milk, lactose, 8 nuts, 9 celery, 10 mustard, 11 sesame. For the best experience, our tasting menus are offered for the entire table only. All prices are in Hungarian Forints and include V.A.T. 15% service charge will be added to the bill.



MÁD

MÁD, kedves szomszédunk. II. Rákóczi Ferenc fejedelem történelmi birtoka, a tokaji borkereskedelem és vendéglátás egykori központja, a zsinagóga otthona.

Zsidó gasztronómiai öröksége ötvöződik a gazdag hagyományokkal bíró

Rátka sváb konyhájával. Az izgalmas kulináris kalandhoz

a zempléni erdő biztosít természetes kulisszát.

Jó étvágyat!

MÁD, our beloved neighbor. Once the estate of Prince Ferenc II Rákóczi, former center of Tokaj's wine trade and hospitality, and guardian of the historic synagogue. Its Jewish gastronomic heritage intertwines beautifully with the rich culinary traditions of nearby Rátka's Swabian community. The Zemplén forest provides a natural backdrop to this captivating culinary journey.

Bon appétit!

À LA CARTE

ELŐÉTELEK

KECSKESAJT MOUSSE

édesburgonya, fermentált szőlő, sültkaralábé-krém (7,8)

GRILLEZETT KACSAMÁJ

gesztenye, paszternák, vérnarancs (1,3,7) + 2100 Ft

SZARVASTATÁR

csicsóka, kapribogyó, sós citrom (1) + 2100 Ft

ÖKÖRUSZÁLYLEVES

húsos derelye, roppanós zöldségek, gyömbér (1,3,9)

SVÁB SCHUPFNUDLI

mangalicanyelv, burgonya, petrezselyem (1,3,7)

FŐÉTELEK

SÜLLŐFILÉ

garnéla, petrezselymes burgonya, pezsgőmártás (2,4,7) +2900 Ft

KACSAMELL

sütőtök, sült polenta, szedres lilakáposzta (1,6,7)

MALACKARAJ ÉS CSÁSZÁR

karamellizált savanyúkáposzta, körte, mustármagos jus (1,10) +1900 Ft

MARHAOLDALAS

vargányás szalvétagombóc, sült sárgarépa, vadasmártás (1,3,7,9,10)

ÉRLELT WAGYU HÁTSZÍN (250 g)

barnavajas burgonyapüré, spenótsaláta mádi sajttal, zöldborsmártás (7,10)
+15.900 Ft

ÉGETETT KARFIOL

feketegyökér, fodroskel-pesztó, pisztácia (8,11)

ALLERGÉNEK LISTÁJA: 1 glutén, 2 rákfélék, 3 tojás, 4 hal, 5 földimogyoró, 6 szójabab, 7 tej, 8 diófélék, 9 zeller, 10 mustár, 11 szezám.

ÉDES & SAJT

PADI BIRSALMÁS PITE

sárgabaracklekvár, aszú sabayon, vaníliafagylalt (1,3,7,8)

SÜTŐTÖKÖS-MÁKOS RÉTES

kardamom, mák morzsa, szilvasorbet (1,3,7,8)

NARANCOS ÉTCSOKOLÁDÉ

kumquat, tonkababos kávéfagylalt (1,3,7,8) +900

SAJTÍZELÍTŐ

birsalma chutney, aszú szemes-diós kenyér (1,7,8,10) +1900 Ft

ASZÚ VERTIKÁLIS KÓSTOLÓ

*5 puttonyos Aszú 2019, 6 puttonyos Aszú 2017,
Aszú Essencia 2003 +7900 Ft*

2 fogás ára: 17.000 Ft

3 fogás ára: 21.000 Ft

Örömmel dolgozunk együtt az alábbi beszállítókkal, mert megbízunk
a termékeik minőségében:

Sajtok: Bodnár Sándor, Mádi sajt

Gyümölcscecetek: Borecet Művek, Bodrogkeresztúr

Birsalma: saját terület, Birsalmás-dűlő

Ökörszály: Naragh Farm, Felsőnyárád

Mangalica hús: Bio Goods, Gesztely

Az árak forintban értendők és tartalmazzák az ÁFA-t. A számla végösszegéhez 15% szervízdíjat számítunk fel.

À LA CARTE

STARTERS

GOAT'S CHEESE MOUSSE

sweet potato, fermented grapes, roasted kohlrabi cream (7,8)

GRILLED DUCK LIVER

chestnut, parsnip, blood orange (1,3,7) + HUF 2100

VENISON TARTARE

Jerusalem artichoke, capers, salted lemon (1) + HUF 2100

OXTAIL BROTH

meat-filled dumpling, crisp vegetables, ginger (1,3,9)

SWABIAN SCHUPFNUDLI

Mangalitsa pork tongue, potato, parsley (1,3,7)

MAIN COURSES

PIKE-PERCH FILLET

shrimp, parsley potatoes, sparkling wine sauce (2,4,7) + HUF 2900

DUCK BREAST

pumpkin, roasted polenta, blackberry-braised red cabbage (1,6,7)

PORK LOIN & BELLY

caramelized sauerkraut, pear, mustard-seed jus (1,10) + HUF 1900

BRAISED BEEF SHORT RIB

porcini bread dumpling, roasted carrot, "vadas" sauce (1,3,7,9,10)

AGED WAGYU STRIPLOIN (250 g)

*brown-butter potato purée, spinach salad, Mád cheese, green peppercorn jus (7,10)
+ HUF 15.900*

CHARRED CAULIFLOWER

black salsify, kale pesto, pistachio (8,11)

LIST OF ALLERGENS: 1 gluten, 2 shellfish, 3 egg, 4 fish, 5 peanuts, 6 soybean, 7 milk, lactose, 8 nuts, 9 celery, 10 mustard, 11 sesame.

SWEETS & CHEESE

PADI QUINCE PIE

apricot jam, Aszú sabayon, vanilla ice cream (1,3,7,8)

PUMPKIN & POPPY SEED STRUDEL

cardamom, poppy crumble, plum sorbet (1,3,7,8)

DARK CHOCOLATE WITH ORANGE

kumquat, tonka-bean coffee ice cream (1,3,7,8) + HUF 900

CHEESE SELECTION

quince chutney, Aszú walnut-raisin bread (1,7,8,10) + HUF 1900

ASZÚ VERTICAL TASTING

*5 puttonyos Aszú 2019, 6 puttonyos Aszú 2017,
Aszú Essencia 2003 + HUF 7900*

2 courses: HUF 17.000

3 courses: HUF 21.000

We are proud to work with the following local and other Hungarian suppliers dedicated to sustainable agriculture and regenerative farming:

Cheeses: Sándor Bodnár, Mád Cheese

Fruit Vinegars: Borecet Művek, Bodrogheresztúr

Quince: estate-grown, Birsalmás Vineyard

Oxtail: Naragh Farm, Felsőnyárád

Mangalitsa Pork: Bio Goods, Gesztely

All prices are in Hungarian Forints and include V.A.T. 15% service charge will be added to the bill.



GOLOP

GOLOP, báró Vay Miklós családi birtoka. A tehetséges fiatalember édesapja javaslatára champagne-i tanulmányutat tesz, majd 1829-ben hazatér.

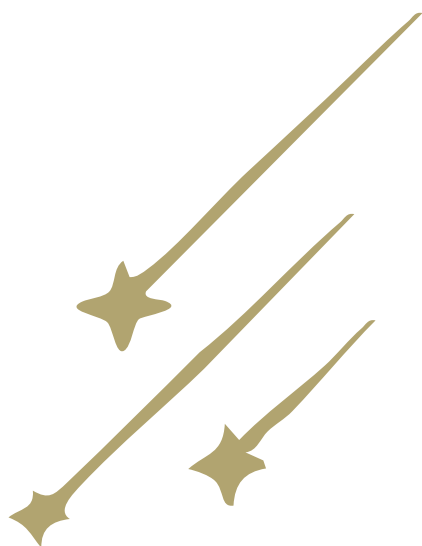
Meggyőződésévé válik, hogy az aszúbor szempontjából nem sokra tartott lankákon olyan fajtákat kellene meghonosítani, melyekből „Kampániai buborékos bor” készülhet. „Ha majd Tokaj-Hegyalján egynehány ezer Sámpányi fiatal tövek, vagy vesszők el fognak ültetődni, könnyű lesz idővel azokat ezerre meg ezerre szaporítani, és világosságra hozni, hogy szükséges-e az eredeti pezsgő borokat olly messze földről, s annyi sok költséggel meghozatni?”

A báró a szabadságharc bukását követően élete végéig birtokán gazdálkodik, soha nem adva fel ideáját.

A tokaji pezsgő atyjaként tekintünk rá tisztelettel.

GOLOP, the ancestral estate of Baron Miklós Vay. The young nobleman, educated in the finest European tradition, followed his father's advice and undertook a study journey to Champagne before returning home in 1829. It became his firm conviction that the gently sloping vineyards of Tokaj – then considered of modest value – should be planted with varieties capable of producing Champagne-style sparkling wine. After the fall of the War of Independence, he withdrew from public life and devoted himself entirely to his estate, never abandoning his vision of a Tokaj bubbles.

We remember him as the father of modern Tokaj sparkling wine.



RÁTKA, TOKAJ-HEGYALJA
2026 ŐSZ / FALL 2026