Üdvözlünk nálunk

ott, ahol a közösség ereje és a föld tisztasága találkozik.

Hiszünk a gondoskodásban. Hisszük, hogy a jó étel története messze a konyhánk előtt kezdődik. Hiszünk a földben, amelyet óvunk; a kezekben, amelyek gondozzák; és azokban az emberekben, akik nap mint nap tesznek azért, hogy valódi érték kerüljön a tányérra. Óvjuk a jövőt.

Szentendrei-sziget kincseit mutatjuk be menünkön keresztül, melynek alapját a saját, vegyszermentes farmunk és szomszédos gazdák biztosítják, akik mindannyian a közösségünk részei; állattartók, kertészek, gyümölcsfeldolgozók és kézműves termelők, akik velünk együtt hisznek a tiszta alapanyagok és a gondos munka erejében.

Csapatunk ebből a sokrétegű, élő szövetből alkotja meg azt a gasztronómiai élményt, amelyre most vendégül látunk. Minden fogásunk egy apró tisztelgés a természet előtt, amely körülvesz bennünket és azok előtt, akik velünk együtt dolgoznak azért, hogy a termőföld és a vendégasztal közti távolság újra közelebb kerüljön egymáshoz.

köszönjük, hogy velünk eszel és részévé válsz annak a történetnek, amelyben a természet, a közösség és a vendéglátás harmóniája írja a következő fejezetet.

4 FOGÁS AZ INCSELKEDŐKNEK

(VÁLASZTHATÓ 4 FOGÁS)

snack - 2 előétel - főétel - desszert - petit four

24990

6 FOGÁS A BIZALMASOKNAK

(DEGUSZTÁCIÓS MENÜ)

snack - 3 előétel - főétel - pre desszert - desszert - petit four

34990

GYERMEKEKNEK

12 ÉVES KORIG

húsleves - rántott csirke, krumplipüré vagy hasábburgonya / házi pestos tészta - brownie

4990

Étlapunk teljes kínálata a hátoldalon található. Áraink forintban értendőek és tartalmazzák az ÁFA-t.
A számla végösszegéhez 15% szervizdíjat számolunk fel.
Éttermünk menüje szezonális alapanyagokra épül, így a menüváltozás jogát fenntartjuk.

Előfogások

SZÜLINAPI MENÜ

KACSAMÁJ PARFÉ [1, 7, 8, 12]
szilva, barnavaj, mogyoró

FÜSTÖS CÉKLA TATÁR [7, 8, 12]
író, kapor, magmix

TAHÍTÓTFALUSI PISZTRÁNG [7,12, 15]
alma, élesztő, koriander

VEGETÁRIÁNUS MENÜ

SÜTŐTÖK [1, 3, 7, 12]
fánk, joghurt, tökmag, ras el hanout

FÜSTÖS CÉKLA TATÁR [7, 8, 12]
író, kapor, magmix

GERSLI RIZOTTÓ [1, 7, 12, 16]
sörkocka, bársonyvirág, karalábé, NuMex

Főétkek

BÁRÁNYLAPOCKA [7, 9, 10]
bab, kecskesajt, tárkony, zeller

KÁPOSZTA [3, 6, 7, 8, 12,]
mogyoró, zeller, fekete alma

Pre-desszert

(csak a 6 fogásos menü részeként)

SZILVA [7]
tejfagylalt, szagos müge

Desszert

SÜLT GESZTENYE [3, 7, 8]
meggy, chantilly, babérlevél

vagy

ARANYGALUSKA [1, 3, 7, 8]
birsalma, vanília sodó

Add - on

SAJTFOGÁS [7, 8, 11, 12]
3990

PAPIM KENYERE [1,7]
2990

TEPERTŐKRÉM [10, 15]
1990

BOR

3 fogás - 11990
4 fogás - 14990
6 fogás - 17990

ALLERGÉNEK
1. glutén 2. rákfélék 3. tojás 4. halak 5. földimogyoró 6. szójabab 7. tej 8. diófélék 9. zeller 10. mustár 11. szezámmag 12. kén-dioxid és SO2-ben kifejezett szulfitok 13. csillagfürt 14. puhatestűek 15. fokhagyma 16. gomba

Sajnos nem tudunk olyan vendégeket fogadni, akiknek teljesen cukor-, só-, fokhagyma-, hagyma-, póréhagyma-, ecet- és/vagy napraforgóolaj-mentes étkezésre van szükségük. Ha nem vagy biztos benne, hogy tudunk-e az igényeidnek megfelelő ételt biztosítani, kérjük, vedd fel velünk a kapcsolatot előzetesen.

Welcome to Papi

where good food begins with good land.

At Papi, we believe that great dishes start long before they reach the kitchen. They begin in the soil we care for, in the hands that tend to it, and in the community that surrounds us.

Our menu is built on the produce of the Szentendre Island - grown on our own chemical-free farm and sourced from neighbouring farmers, gardeners and makers who share our respect for clean ingredients and honest work.

From this thoughtful network, our team creates the flavours we serve you today. Every dish is a quiet nod to the land around us and the people who help bring the farm and the table closer together.

Thank you for dining with us - for being part of a story shaped by nature, community and genuine hospitality.

4 COURSES – FOR THE PLAYFUL

(CHOICE OF 4 COURSES)

snack - 2 starters - main - dessert - petit four

24990

6 COURSES – FOR THE EXPERTS

(FIXED TASTING MENU)

snack - 3 starters - main - pre dessert - dessert- petit four

34990

FOR CHILDREN

UNTIL 12 YEARS OLD

chicken broth - fried chicken with mashed potatoes or French fries / homemade pesto pasta - brownie

4990

The full á la carte menu can be found on the back. Prices are in HUF and include VAT.
15% service charge is added to the final bill.
Our menu is based on the seasonality of the garden, therefore we might change the menu in the period of booking and arriving.

Starters

BIRTHDAY MENU

DUCK LIVER PARFAIT [1, 7, 8, 12]
plum, brown butter, hazelnut

SMOKED BEETROOT TARTARE [7, 8, 12]
buttermilk, fresh dill, toasted seed mix

TAHÍTÓTFALU TROUT [7, 12, 15]
apple, yeast, coriander

VEGETARIAN MENU

PUMPKIN [1, 3, 7, 12]
doughnut, yoghurt, ras el hanout

SMOKED BEETROOT TARTARE [7, 8, 12]
buttermilk, frsh dill, toasted seed mix

BARLEY RISOTTO [1, 7, 12, 16]
beer cube, amaranth, kohlrabi, NuMex

MAIN COURSES

LAMB SHOULDER [7, 9, 10]
beans, goat cheese, tarragon, cellery

CABBAGE [3, 6, 7, 8, 12,]
hazelnut, celery, black apple

PRE-DESSERT

(available exclusively as part of the 6-course menu)

PLUM [7]
fior di latte, woodruff

Desszert

ROASTED CHESTNUT [3, 7, 8]
sour cherry, Chantilly, bay leaf

or

ARANYGALUSKA [1, 3, 7, 8]
quince, vanilla custard

ADD-ON

CHEESE COURSE [7, 8, 11, 12]
2990

PAPIM BREAD [1,7]
2990

PORK CRACKLING SPREAD [10, 15]
1990

WINE

3 courses - 11990
4 courses - 14990
6 courses - 17990

ALLERGENS
1.gluten 2. crustaceans 3. eggs 4. fish 5. peanuts 6. soybeans 7. milk 8. tree nuts 9. celery 10. mustard 11. sesame seeds 12. sulphur dioxide and sulphites 13. lupin 14. molluscs 15. garlic 16. mushroom

Unfortunately we cannot accomodate guests who require a meal completely free of sugar, salt, garlic, onion, leek, vinegar and/or sunflower oil. If you are unsure whether we can cater for you, please contact us in advance.