



ST.ANDREA



MENÜ | MENU



ST.ANDREA  
WINE & GOURMET BAR  
BUDAPEST

# ELŐÉTEL

## APPETIZER

<b>ANGUS TATÁR</b> ANGUS TARTARE	szardella, mustármag	HUF 3300.-
<b>BORJÚFEJ</b> VEAL HEAD	anchovies, mustard seed	
<b>KACSAMÁJ</b> DUCK LIVER	saláta	2900.-
<b>SKÓT LAZAC</b> SCOTTISH SALMON FILLET	salad	
<b>SKÓT LAZAC</b> SCOTTISH SALMON FILLET	barack, sárga cékla	4400.-
<b>SKÓT LAZAC</b> SCOTTISH SALMON FILLET	peach, yellow beetroots	
<b>SKÓT LAZAC</b> SCOTTISH SALMON FILLET	Granny Smith, vízitorma	3800.-
<b>SKÓT LAZAC</b> SCOTTISH SALMON FILLET	Granny Smith, watercress	
<b>SKÓT LAZAC</b> SCOTTISH SALMON FILLET	tejföl, kápia, retek	2900.-
<b>SKÓT LAZAC</b> SCOTTISH SALMON FILLET	sour cream, kápia, radish	
<b>SKÓT LAZAC</b> SCOTTISH SALMON FILLET	paradicsom, bazsalikom	2400.-
<b>SKÓT LAZAC</b> SCOTTISH SALMON FILLET	tomatoes, basil	

# LEVES

## SOUP

<b>GULYÁS</b> GOULASH	leves	1800.-
<b>GULYÁS</b> GOULASH	soup	
<b>GULYÁS</b> GOULASH	uborka, mangalica sonka	1600.-
<b>GULYÁS</b> GOULASH	velouté, cucumber, mangalitsa ham	



ST. ANDREA

WINE & GOURMET BAR

BUDAPEST

# CHEF'S ICONIC MENU

**4** | **FOGÁS**  
COURSE

HUF  
13000.-

A FOGÁSOKHOZ AJÁNLOTT BOROKKAL  
WITH RECOMMENDED WINES

18000.-

**6** | **FOGÁS**  
COURSE

16000.-

A FOGÁSOKHOZ AJÁNLOTT BOROKKAL  
WITH RECOMMENDED WINES

22000.-

**MEAL**  
WITH

is better  
wine

ICONIC MENÜ KIZÁRÓLAG  
AZ EGÉSZ ASZTALTÁRSASÁG RENDELÉSE ESETÉN LEHETSÉGES.  
KÖSZÖNJÜK MEGÉRTÉSÜKET.

Please be so kind to order  
the Iconic menu only for the entire table.  
Thank you for your understanding.



**ST.ANDREA**  
WINE & GOURMET BAR  
BUDAPEST

# FŐÉTEL

## MAIN COURSE

**GYÖNGYTYÚK**  
GUINEA FOWL

HUF  
zöldborsók 4400.-  
green peas

**OMAHA**  
OMAHA

hátszín, héjában sült burgonya, spárga 8800.-  
sirloin steak, jacket potatoes, asparagus

**PECSENYE KACSAMELL**  
ROASTED DUCK BREAST

mángold, málna 4400.-  
leaf beet, raspberries

**BÁRÁNY**  
LAMB

töltött paprika 5400.-  
stuffed peppers

**ŐZGERINC**  
SADDLE OF VENISON

zeller, gombák 8800.-  
cerery, mushrooms

**FOGASFILÉ**  
PIKE PERCH FILLET

saláta, petrezselyem 5600.-  
salad, parsley

**TOJÁS**  
EGGS

spárga, barna vaj 3600.-  
asparagus, brown butter



ST. ANDREA

WINE & GOURMET BAR

BUDAPEST

# ST. ANDREA KLASSZIKUSOK

## ST. ANDREA CLASSICS

	HUF
<b>DERELYE</b> "DERELYE"	kacsamáj, zöldfűszerek 4200.- duck liver, herbs
<b>MARHAPÖRKÖLT</b> BEEF STEW	specli, uborka 4800.- "specli", cucumber
<b>POLIP</b> OCTOPUS	paprikás burgonya 4200.- paprika potatoes
<b>TÚRÓS</b> COTTAGE CHEESE	palacsinta 1800.- pancake



# DESSZERT

## DESSERT

**CSOKOLÁDÉ**  
CHOCOLATE

HUF  
meggy, bourbon bors 1800.-  
sour cherry, bourbon pepper

**ARANYGALUSKA**  
"ARANYGALUSKA"

sabayon 1800.-  
sabayon

**BODZA**  
ELDER

méz, virágpór 1800.-  
honey, anther-dust

**SAJTVÁLOGATÁS**  
CHEESE SELECTION

3300.-

**BON APPÉTIT!**  
**JÓ ÉTVÁGYAT!**

ÉTTEREMVEZETŐ: **LIZSICSÁR MIKLÓS** | CHEF: **BARNA ÁDÁM**  
info@standreaborbar.hu | www.standreaborbar.hu

AMENNYIBEN ALLERGIÁJA, VAGY ÉRZÉKENYSÉGE VAN VALAMELYIK ÉTELLEL, ITALLAL SZEMBEN, AZT KÉRJÜK ELŐRE JELEZZE. A SZÁMLA VÉGÖSSZEGE TARTALMAZZA A JOGSZABÁLYOKBAN ELŐÍRT 18% ILLETVE 27% ÁFA-T, ÉS A 12,5% JAVASOLT SZERVÍZDÍJAT. AZ ÁRAK FORINTBAN ÉRTENDŐK.

Should you have an allergy or sensitivity to any food or beverage, please indicate it to us in advance. The total bill includes the 18% or 27% VAT and a discretionary 12,5% service charge will be added to your bill. The prices are in HUF.



**ST.ANDREA**  
WINE & GOURMET BAR  
BUDAPEST