

MENÜ | MENU



ST.ANDREA
WINE & GOURMET BAR
BUDAPEST

ELŐÉTEL

APPETIZER

DRY AGED MAGYAR TARKA TATÁR

DRY AGED HUNGARIAN SIMMENTAL TARTARE

KACSAMÁJ

DUCK LIVER

SZAJBLING

SAIBLING

🍷 TÚRÓ

COTTAGE CHEESE

🍷 SALÁTA

SALAD

HUF

mustármag 3600.-

mustard seed

barack, sárga cékla 4400.-

peach, yellow beetroots

kaviárja, Granny Smith 3800.-

it's caviar, Granny Smith,

kápia, retek 2900.-

kapia, radish

görögdinnye, uborka 2400.-

watermelon, cucumber

LEVES

SOUP

🍷 PARADICSOM

TOMATO

HIDEG TÖKLEVES

COLD PUMPKIN SOUP

consommé 1600.-

consommé

füstölt harcsa, sós citrom, kapor 1800.-

smoked catfish, salt lemon, dill



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

FÜRJ QUAIL	zöldborsó, citrus, nepáli bors green peas, citrus, Nepalese pepper	HUF 4800.-
OMAHA OMAHA	hátszín, paradicsom, kukoricaszár sirloin steak, tomatoes, corn stalk	8800.-
PECSENYE KACSAMELL ROASTED DUCK BREAST	mángold, málna Swiss chard, raspberries	4400.-
BÁRÁNY LAPOCKA LAMB SHOULDER	töltött paprika stuffed peppers	5400.-
ŐZGERINC FILÉ SADDLE OF VENISON'S FILLET	petrezselyem, rókagomba, fenyő parsley, chanterelle, pine	8800.-
FOGASFILÉ PIKE PERCH FILLET	langyos saláta, édeskömény lukewarm salad, fennel	5600.-
MANGALICA MANGALITSA	káposzta, nyári szarvasgomba cabbage, summer truffle	5800.-
v PADLIZSÁN AUBERGINE	bryndza, raas el hanout bryndza cheese, raas el hanout	3600.-



ST. ANDREA

WINE & GOURMET BAR

BUDAPEST

ST. ANDREA KLASSZIKUSOK

ST. ANDREA CLASSICS

ELŐÉTEL | **LECSÓ**, tojás, Csabai kolbász 3600.-
APPETIZER | "LECSÓ", eggs, "Csabai" sausage

HUF

LEVES | **GULYÁSLEVES** 1800.-
SOUP | GOULASH soup

FŐÉTEL | **MARHAPÖRKÖLT**, specli, uborka 4800.-
MAIN COURSE | BEEF STEW, "specli", cucumber

DESSZERT | **TÚRÓGOMBÓC** 1800.-
DESSERT | COTTAGE CHEESE dumplings



ST. ANDREA
WINE & GOURMET BAR
BUDAPEST

DESSZERT

DESSERT

CSOKOLÁDÉ
CHOCOLATE

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

SZŐLŐ
GRAPES

méz, virágpór 1800.-
honey, anther-dust

CÉKLA
BEETROOT

szeder, zsendice 1800.-
blackberry, zsendice cheese

SAJTOK 3300.-
CHEESES

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

**„BIZTOS VAGYOK BENNE, HOGY MINDEN „HITHŰ” BORÁSZ
ARRA VÁGYIK, HOGY OLYAN TERMÉKET KÉSZÍTSEN EGYSZER,
MELY IGAZÁN NAGY ELISMERTSÉGET EREDMÉNYEZ A BOR,
A BIRTOK ÉS ÖNNÖN SZAKMAI MEGÍTÉLÉSE SZEMPONTJÁBÓL.
EZ ÉLTET, HAJT ÉS ÖSZTÖNÖZ BENNÜNKET. SZERETNÉNK
BEBIZONYÍTANI, HOGY MI IS KÉPESEK VAGYUNK IGAZI
ALKOTÁSOKRA, KÉPESEK VAGYUNK FELEJTHETETLEN
GYÖNYÖRÖKET NYÚJTÓ BOROK KÉSZÍTÉSÉRE. ÉS HA VALAKI
ELÉR A MINŐSÉGI SZINT EME NAGYSÁGÁRA, MELYET
TÖRETLENÜL, ÁLLHATATOSAN, ÉVTIZEDEKEN ÁT KÉPES
MEGTARTANI, MÉLTÁN VÁLHAT BIRTOKA PRESZTIZS BIRTOKKÁ
ÉS TERMÉKE IKONBORRÁ, MELY TOVÁBBI LELKES
BORÁSZOK ÖSZTÖNZŐJE LEHET.”**

I am sure that every “devoted” wine grower longs for making such a product in the future which will win great recognition for the wine, for the vineyard and for their own professional self-esteem. This intention invigorates, drives and motivates us we would like to prove that we can also create something grand, we can make wines offering unforgettable pleasures. And once we have reached this high level at quality, and we have been able to keep it with undiminished perseverance for decades, then we will have such prestigious vineyards and iconic wines that can stimulate enthusiastic wine makers of the future.

DR. LŐRINCZ GYÖRGY

bortermelő / wine grower



ST. ANDREA

SZŐLŐBIRTOK ÉS PINCÉSZET

VINEYARD AND WINERY

H-3394 Egerszalók,

Ady Endre u. 88.

www.standrea.com