

# MENU

Nem akarunk minden tányérhoz történetet gyártani, nem kergetünk trendeket, és nem próbáljuk meg "újrateremtetni" azt, amit már jól ismerünk. Inkább arra törekszünk, hogy amit csinálunk, azt pontosan, tisztán és következetesen tegyük.

Hiszünk abban, hogy a jó étel három összetevő szüleménye: minőségi alapanyagok, megfelelő technológia és odafigyelés.

Ha ez a három megvan, nincs szükség túlzásra.

A mi feladatunk az, hogy ne rontsuk el azt, ami már eleve jó – csak kiemeljük az ízeit, textúráját és egyensúlyát.

Alapanyagainkat tudatosan választjuk. A zöldségeink, húsaink, sajtjaink és boraink egy része pécsi és baranyai termelőktől érkezik – nem azért, mert ez jól hangzik, hanem mert így lesz valóban friss, természetes és kiszámítható minőségű minden, ami a konyhára kerül.

Sok olyan partnerrel dolgozunk, akik a munkájukban ugyanazt az alaposítást és hitelességet képviselik, amit mi az ételünkben.

A konyhatechnológia számunkra nem cél, hanem eszköz. Használjuk, amikor segít, hogy pontosabbak, hatékonyabbak vagy jobb ízűek legyenek ételünk – de soha nem helyettesítjük vele a szakmai tudást, a tapasztalatot és a kóstolás fontosságát.

Mert végső soron az íz dönt. Nem a technika, nem a tálalás, nem a divat.

Az étlap, amit a kezében tart, ennek a szemléletnek az eredménye. Egy átgondolt, sallangmentes válogatás azokból a fogásokból, amelyeket mi is szívesen fogyasztunk. Vannak köztük klasszikus, magyar ízek és olyan nemzetközi ételek is, amelyek közel állnak hozzánk. Mindegyiket ugyanazzal a figyelemmel, precizitással és tisztelettel készítjük – mert számunkra ez jelenti a minőséget.

Nem akarunk többet mondani annál, mint amit a tányér elmond helyettünk. Ha az étel jó, nincs szükség magyarázatra. És ha az étel jó, Ön is érezni fogja.

We don't believe every plate needs a story, we don't chase trends, and we don't try to "reinterpret" what already works. Instead, we focus on doing what we do precisely, cleanly, and consistently.

We believe good food is built on three things: quality ingredients, proper technique, and genuine attention. When these three are present, there's no need for exaggeration.

Our job is not to overcomplicate what is already good – only to highlight its flavor, texture, and balance.

We choose our ingredients consciously. Many of our vegetables, meats, cheeses, and wines come from producers in Pécs and the Baranya region – not because it sounds good, but because this is how everything that reaches our kitchen remains truly fresh, natural, and consistent in quality.

We work with partners who share the same dedication and authenticity in their craft that we strive for in our dishes.

For us, kitchen technology is a tool, not a goal.

We use it when it helps us be more precise, efficient, or to enhance flavor – but never as a substitute for skill, experience, or the importance of tasting.

Because ultimately, flavor decides. Not the technique, not the plating, not the trend.

The menu you are holding reflects this philosophy.

A thoughtful, unpretentious selection of dishes we genuinely enjoy making and eating ourselves.

It includes both classic Hungarian flavors and international dishes that are close to us. Each one is prepared with the same attention, precision, and respect – because to us, that's what quality means.

We don't want to say more than what the plate can say for itself.

If the food is good, it doesn't need an explanation.

And if the food is good, you'll taste it.

Bathó Áron, F&B Manager  
Benedek Attila, Chef



## LEVESEK

### HÁZI TYÚKHÚSLEVES GAZDAGON - 2.390 FT

Arany színű, lassan főtt húsleves házi öreg tyúkból, zamatos zöldségekkel és könnyű, omlós daragaluskával. Egy korty, és minden benne van, ami a magyar konyhát szerethetővé teszi.

### SÜTŐTÖKKRÉMLEVES MÉZESKALÁCS MORZSÁVAL - 1.900 FT

Krémés textúra, pirított tökmag, néhány csepp tökmagolaj és egy leheletnyi mézeskalács – finom egyensúly édes és sós között.

Kacsamellsonka a telt, füstös ízek kedvelőinek - 590 Ft  
Juhsajt, ha krémés, sós kontrasztra vágyasz - 390 Ft

### KLASSZIKUS MARHAPOFA GULYÁS CSIPETKÉVEL - 2.890 FT

Lassan főtt, omlós marhahús, zamatos paprikás alap, friss zöldségek és házi csipetke – a magyar konyha egyik legőszintébb ígérete egy gőzölgő tányéron. Természetesen frissen sült kenyérral tálalva.

## ELŐÉTELEK

### TÉLI SALÁTA KECSKESAJTTAL ÉS SZŐLŐ VINEGRETTEL - 2.200 FT

Marinált zöldségek, édes-savas szőlő vinegrett, krémés kecskesajt és roppanós dió – friss, mégis karakteres ízek harmóniája egy tányéron.

Kérje főételnek - 3.500 Ft

### MARHA TATÁR, HÁZI FRISSEN SÜLT KOVÁSZOS KENYÉR - 4.390 FT

Prémium marhahúsból készült tatár, savanyított hagymával és illatos, ropogós, kovászos kenyérral – minden falatban tökéletes egyensúly és karakter.

## FŐÉTELEK

### SZÜRKEHARCZA STEAK KAPROS TÚRÓGOMBÓCCAL - 6.800 FT

Szaftos szürkeharcsa filé lágy, tejfölös paprikamártásban, mellé kapos túrógombóc és ropogós szalonnapörcc.

### HAGYMÁS ROSTÉLYOS STEAK BURGONYAPÜRÉVEL - 8.590 FT

Zamatos hátszín steak, tetején aranybarnára pirított hagyma, mellette házi burgonyapüré – egy hagyományos fogás, amely mindig telitalálát.

### KACSA COMB MEGGYES JUS-VEL, DÖDÖLLÉVEL ÉS KELBIMBÓVAL - 6.490 FT

A magyar vidéki konyha inspirálta étel: ropogós kacsabőr, puha hús, lilakáposzta és házi dödölle, amit a friss kelbimbó és a gyümölcsösen pikáns meggyes jus emel új szintre.

## SOUPS

### HOMEMADE CHICKEN SOUP – 2.390 FT

Aromatic, slow-cooked broth with flavorful vegetables and light, tender semolina dumplings. One spoonful is enough to capture everything that makes Hungarian cuisine so beloved.

### PUMPKIN CREAM SOUP WITH GINGERBREAD CRUMBS – 1.900 FT

Velvety smooth pumpkin soup with roasted pumpkin seeds, a drizzle of pumpkin seed oil, and a hint of gingerbread – a delicate balance of sweet and savory.

Smoked duck breast – rich, smoky flavors (+490 Ft)  
Sheep cheese – for a creamy, salty contrast (+290 Ft)

### HUNGARIAN BEEF GOULASH – 2.890 FT

Slow-cooked, tender beef in a rich paprika sauce with fresh vegetables and homemade pinched noodles – one of the truest and most comforting promises of Hungarian cuisine, served steaming hot.

## APPETIZERS

### WINTER SALAD WITH GOAT CHEESE AND GRAPE VINAIGRETTE – 2.200 FT

Marinated vegetables with a sweet and tangy grape vinaigrette, creamy goat cheese, and crunchy walnuts – a fresh yet distinctive harmony of flavors

As a Main Course – 3,500 Ft

### BEEF TARTARE WITH FRESHLY BAKED SOURDOUGH BREAD – 4.390 FT

Premium-quality beef tartare served with pickled onions and aromatic, crispy sourdough bread – every bite offers perfect balance and character.

## MAIN COURSES

### CATFISH STEAK WITH DILL COTTAGE CHEESE DUMPLINGS – 6.800 FT

Juicy fillet of catfish served in a smooth sour cream and paprika sauce, accompanied by light dill cottage cheese dumplings and crispy bacon bits.

### BEEF SIRLOIN STEAK WITH MASHED POTATOES – 8.590 FT

Flavorful sirloin topped with golden caramelized onions, served with homemade mashed potatoes – a timeless hungarian classic that never misses the mark.

### DUCK LEG WITH CHERRY JUS, POTATO DUMPLINGS, AND BRUSSELS SPROUTS – 6.490 FT

Inspired by traditional Hungarian countryside cuisine: crispy duck skin, tender meat, braised red cabbage, and homemade potato dumplings, elevated by fresh Brussels sprouts and a fruity, tangy cherry jus.



## FŐÉTELEK

### SERTÉSSZŰZ ERDEI GOMBÁS PAPPARDELLÉVEL - 5.790 FT

Omlós sertésszűz, friss erdei gombákkal és pappardelle tésztával, amit a sült paprika füstös édessége tesz igazán karakteressé.

### KLASSZIKUS BÉCSI SZELET BURGONYASALÁTÁVAL ÉS VÖRÖSÁFONYÁVAL

Ropogós panír, omlós hús, friss burgonyasaláta és a vörösfonya fanyar édessége – a bécsi hagyomány legfinomabb formájában.

Választható:  
borjúból a tradicionális ízért - **6.700 Ft**  
sertésből - **4.900 Ft**

### GRILLEZETT CSIRKEMELL SUPREME CHORIZÓS RIZOTTÓVAL ÉS SÜLT PARADICSOMMAL - 5.500 FT

A csirkemell puhasága, a chorizó fűszeressége és a friss zöldségek könnyedsége találkozik ebben a színes, illatos fogásban.

### ÁZSIAI ZÖLDSÉGES RIZTÉSZTA MOGYORÓVAL ÉS BORDÁSKELLEL - 4.200 FT

Vibráló, színes zöldségek, enyhén csipős, pirított riztészta, bordáskel és pörkölt mogyoró – egy izgalmas, húsmentes étel, tele energiával és textúrával.  
Tofuval: + **800 Ft**

## DESSZERTEK

### CSOKOLÁDÉTORTA CITRUSOS KÖNNYEDSÉGGEL - 2.600 FT

Krémes, lisztmentes, telt ízű csokoládétorta, amit a friss narancsragu és a habkönnyű citrushab emel új szintre – elegáns lezárása egy tökéletes étkezésnek.

### CSÁSZÁRMORZSA HÁZI ALMAKOMPÓTTAL – AHOGY A BAJOR SÖRKERTÉKBEN KÉSZÍTIK - 1.900 FT

Aranybarnára pirított, illatos császármorzsa, mellé fűszeres almakompót – nosztalgikus klasszikus.

### GUNDEL PALACSINTA – AZ IKONIKUS KLASSZIKUS - 2.400 FT

Diós-rumos töltelék, narancshéj, mazsola és bársonyos csokoládéöntet – a magyar konyha egyik legnemesebb desszertje, minden falatban tradícióval és eleganciával.

## MAIN COURSES

### PORK TENDERLOIN WITH WILD MUSHROOM PAPPARDELLE – 5.790 FT

Tender pork fillet served with fresh wild mushrooms and pappardelle pasta, enriched by the smoky sweetness of roasted peppers for a truly distinctive flavor.

### CLASSIC WIENER SCHNITZEL WITH POTATO SALAD AND CRANBERRY

Crispy golden breading, tender meat, fresh potato salad, and the tart sweetness of cranberry – the Viennese tradition at its finest.

Your Choice:  
Veal – for the authentic classic flavor - **6.700 Ft**  
Pork – for a hearty, traditional version - **4.900 Ft**

### GRILLED CHICKEN BREAST WITH CHORIZO RISOTTO AND ROASTED TOMATOES – 5.500 FT

The tenderness of chicken meets the spiciness of chorizo and the freshness of seasonal vegetables in this colorful, aromatic dish.

### ASIAN VEGETABLE RICE NOODLES WITH PEANUTS – 4.200 FT

Vibrant, colorful vegetables tossed with lightly spicy stir-fried rice noodles, bok choy, and roasted peanuts – an exciting vegetarian dish full of energy and texture.  
Add tofu: +**800 Ft**

## DESSERTS

### CHOCOLATE CAKE WITH A TOUCH OF CITRUS – 2.600 FT

Rich, creamy chocolate cake lifted by a fresh orange compote and airy citrus cream – an elegant finale to a perfect meal.

### KAISERSCHMARRN WITH HOMEMADE APPLE COMPOTE – JUST LIKE IN THE BAVARIAN BEER GARDENS – 1,900 FT

Golden, fragrant shredded pancake served with spiced apple compote – a nostalgic classic.

### GUNDEL CRÊPE – THE ICONIC CLASSIC – 2.400 FT

Filled with a rich walnut and rum cream, orange zest, and raisins, then topped with a smooth chocolate sauce – one of the finest desserts of Hungarian cuisine, combining tradition and elegance in every bite.

## STREETFOOD

### CORSO BURGER – 5.900 FT

Szaftos marhahúspogácsa olvadt brie sajttal, savanyított uborkával, házi bacon jam-mel és friss madársalátával. Aranybarnára sült hasábburgonyával tálaljuk.

Választható szósz:  
szarvasgombás majonéz vagy füstös BBQ.

### PIRÍTOTT VAJAS KALÁCS TÉPETT KACSAHÚSSAL – 6.200 FT

Aranybarnára pirított, házi vajas kalács omlós tépett kacsahússal, fűgés–mustáros chutneyval és friss szívsalátával.

Sült édesburgonyával tálaljuk – különleges, mégis otthonos izkombináció.

### TRUFFLE FRIES – SZARVASGOMBÁS HASÁBBURGONYA PARMEZÁNNAL - 2.100 FT

Ropogós hasábburgonya, friss, reszelt parmezánnal és krémes, szarvasgombás majonézzel – klasszikus comfort food egy kis luxussal.

## STREETFOOD

### CORSO BURGER – 5.900 FT

Juicy beef patty topped with melted brie, pickled cucumber, homemade bacon jam, and fresh lamb's lettuce. Served with golden, crispy fries.

Choice of sauce:  
Truffle mayonnaise or smoky BBQ.

### TOASTED BUTTER BRIOCHE WITH PULLED DUCK – 6.200 FT

Golden, buttery brioche topped with tender pulled duck, fig–mustard chutney, and fresh baby romaine.

Served with roasted sweet potatoes – a special yet comforting familiar combination of flavors.

### TRUFFLE FRIES WITH PARMESAN – 2.100 FT

Crispy fries topped with freshly grated Parmesan and served with creamy truffle mayonnaise – classic comfort food with a touch of luxury.

## GYEREK MENÜ

### NEKEM MINDEGY - 2.790 FT

Rántott csirkeemell hasábburgonyával és ketchuppal  
Klasszikus gyerek-kedvenc, ropogós panírban, aranyburgonyával és egy adag mosollyal.

### NEM VAGYOK ÉHES - 2.790 FT

Paradicsomszószos spagetti mozzarellával  
Friss tészta házi paradicsomszósszal és olvadt mozzarellával – az örök kedvenc, ha épp nem tudod, mit szeretnél.

## CHILDRENS MENU

### I DON'T KNOW – 2.790 FT

Breaded chicken breast with French fries and ketchup. A classic kids' favorite with crispy coating, golden fries, and a side of smiles.

### I'M NOT HUNGRY – 2.790 FT

Spaghetti with homemade tomato sauce and melted mozzarella. A timeless favorite – perfect for those moments when you say you're not hungry, but still finish every bite.

## TÖKÉLETES EGY POHÁR BORRAL

### MAGYAROS PARASZTÍTÁL FRISSEN SÜLT KENYÉRRREL - 3.800 FT

Bőségtől házi húskészítményekkel, válogatott sajtokkal és friss zöldségekkel – minden alapanyag környékbeli termelőktől érkezik. A frissen sült kenyérrrel együtt igazi íztázás a vidék legjavából.

## PERFECT WITH A GLASS OF WINE

### HUNGARIAN FARMER'S PLATTER WITH FRESHLY BAKED BREAD – 3.800 FT

A generous selection of homemade cured meats, artisan cheeses, and fresh vegetables – all sourced from local producers. Served with freshly baked bread for a true taste of the countryside.



TOJÁS  
EGG



GLUTEN  
GLUTENE



RAK  
CRAB



HAL  
FISH



FÖLDIMOGYORÓ  
PEANUT



SZOJA  
SOY



LAKTOZ  
LACTOSE



DIÓFELE  
NUTS



ZELLER  
CELERY



MUSTÁR  
MOUTARD



SZEZÁMMAG  
SESAM SEED



PUHATESTÜEK  
MOLLUSC



GOMBA  
MUSHROOM



GLUTÉNMENTES  
GLUTEN FREE

Áraink HUF értendők és tartalmazzák az ÁFA-t.  
Nyitva tartás: Hétfő – Péntek 11:30-21:00, Szombat-Vasárnap 12:00-21:00

Our prices include VAT and are given in HUF.  
Opening hours: Monday – Friday 11:30 am – 9:00 pm, Saturday-Sunday 12:00 am – 9:00 pm