



graf

Doveszte si Joc

MENÜ

Akár a smoker-ből, akár a grillsütőből vagy a fatüzelésű kemencéből származik, minden láng olyan történetbe burkolja az ételeket, amelyet szeretnénk, ha nyugalomban fedezne fel, a szívének kedves emberekkel, abban a barátságos légkörben, amelyet igyekszünk minden nap tökéletesíteni.
Pataky Péter tanácsadó séfünk kulináris segítségével.

Előételek, falatok

- Trió: házi zakuszka, habos ikrakrém, humusz, frissen sült kenyérrrel 33 lej 300 gr (A, D, K)
- Házi készítésű humusz zaatar-ral és olívaolajjal 31 lej 200 gr (K)
- Házi készítésű zakuszka 31 lej 150 gr
- Padlizsánkrém, grillezett zöldhagyma egy kis salátával 31 lej 200 gr (C)
- „Zsírral csöpögtetett kenyér” sült szalonna juhtúróval és zöldhagymával 35 lej 200 gr (A, G)
- Foie gras parfé szarvasgombával, barna vajjas brióssal és meggy-textúrákkal 52 lej 200 gr (A,C,G)
- A híres Angus tatárunk, marinált zöldségekkel és grillezett kenyérrrel 57 lej 200 gr (A,C,G)
- *vaját külön kell rendelni
- Tonhal tatár ázsiai szósszal, avokádóval, zöldhagymával, korianderrel és zöld salátával 53 lej 200 gr (D,F,K)
- Mangalica tál (sonka, tepertőkrém, májpástétom, rillette) marinírozott zöldségekkel 44 lej 180 gr (G)
- Angus tál 2 személyre (paprikás szalámi, natúr szalámi, szarvasgombás szalámi, téliszalámi, bresaola, frissen sült kenyér) 49 lej 300 gr (A,F,G)
- Disznófül-saláta ázsiai módra, zöld salátával, fehér retekkel és gyömbéres-szezámos szójaszósszal 41 lej 200 gr (F,H,D,K)
- Sajttál (parajdi sajt, füstölt sajt, Horezu sajt, gorgonzola, grana, dió, szőlőszemek, méz) marinírozott zöldséggel 63 lej 300 gr (G,K)
- Debreceni mangalica kolbász „Kövér Zoli Bácsi” gazdaságából, házi készítésű mustárral és kovászos kenyérrrel 43 lej 250 gr (J,A)

Saláták és vegetáriánus ételek

- Nyári zöldsaláta, feta sajttal, marinírozott retekkel, extraszűz olívaolajjal 31 lej 250 gr (G, J)
- Caesar-szószos saláta, grillezett krutonnal 30 lej 200 gr (A,G,D,J)
- Saláta bébispenóttal, cherry paradicsommal, pancettával, fűrjtojással és mustáros öntettel 39 lej 200 gr (C,J)
- Caesar-szószos saláta, grillen sültött garnélarákkal és grillezett krutonnal 47 lej 250 gr (A,G,D,J,B)
- Caesar-szószos saláta, grillen sültött csirkemellel és grillezett krutonnal 39 lej 300 gr (A, G,D,J)

Levesek

Mediterrán krémleves, pirítós és cherry paradicsom

*a főszakács ajánlja

33 lej 350 gr (L,G,A) (vegetáriánus étel)

Fácánleves gyökérzöldségekkel és friss garganelli tésztával 31 lej 350 gr (A,C,F)

Hagyományos magyar gulyás marhahúsból friss kenyérral 29 lej 350 gr (A,C)

Extrák: tejföl 4 lej 50 gr (G)

csípőspaprika 2 lej 50 gr

Tészták és rizottók

Friss tészta San Marzano paradicsomszósszal és parmezánnal 35 lej 300 gr (A,C,G)

Carbonara rigatoni Guanciale-val és parmezánnal 41 lej 350 gr (A,C,G)

Fokhagymás friss papardelle királyrákkal, fehérboros vajmártással és friss zöldfűszerekkel 43 lej 350 gr (A,B,C,G,L)

Grillezett csirkemell penne tésztával, zöldborsóval, cukkinivel, sajtmártással, zöldhagymával 49 lej 350 gr (A,C,G,L)

Rizottó grillezett erdei gombával, érlelt parmezánnal és szarvasgombás vajjal 61 lej 380 gr (G,L)

Rizottó királyrákkal, lazaccal és friss borsó-textúrákkal 71 lej 400 gr (B,G,L)

Halak és tenger gyümölcsei

Pisztrángfilé sous-vide módon elkészítve, cherry paradicsommal és sós-citromos öntettel

*a ház specialitása

*a pisztráng helyi halneveldeből származik.

67 lej 230 gr (D,G)

Grillezett aranydurbincs, citrommal, capere vajjal és fehérboros szósszal 61 lej 350 gr (D,G,L)

Citromos Crispy lazacfilé grillen sütvé és garnélarák koktéllal 86 lej 280 gr (D,G,B)

Lime-os tonhalas steak grillezve és olívbogyó öntettel 94 lej 260 gr (O)

Hússal készült ételek

Grillezett minőségi csirkemell, citrommal, Beurre szósszal és Blanc-cal, tárkonnyal 49 lej 300 gr (G,L)

Sült kacsamell rózsaszínre sütve ázsiai szósszal (szója, szezám és lime) 79 lej
300 gr (F, K)
Grillezett mangalica tomahawk steak, konfitált fokhagymával és zöldbors
mártással 39 lej 100 gr (G,F)
Sertéskarajból készült óriási rántott szelet marinált lilahagymával 51 lej 250 gr
(A,C)
Olasz módra sültött baby csirke grillezett citrommal, kakukkfűvel ízesített vajjal
69 lej 400 gr (G)
*a mesterszakács meglepetése
*fél adagot is lehet rendelni 35 lej 200 gr (G)
Rózsaszínre sültött borjúmáj, bacon chips-szel demi glace szósszal és
kakukkfűvel 61 lej 250 (A,G)

A smoker-ből

Ázsiai módra marinált csirkecomb édes chili chilli szósszal és wasabi
majonézzel 41 lej 250 gr (F,G,C,J)
Pikáns csirkeszárnyak kéksajtos majonézzel és házi készítésű BBQ szósszal 41
lej 350 gr (G,C,J,F)
Smoker-ben sültött sertésborda, grillezett hagymával, BBQ szósszal és füstölt
mézzel 59 lej 450 gr (J,F)
Marhapofa kéksajtos szósszal 73 lej 300 gr (G,J)
BBQ édespecsenyéből, füstölt fokhagymaszósszal 55 lej 300 gr (C,J,F)
Füstölt marhavelő, amelyet kovászos pirítóson grilleztek, salátával 41 lej 300 gr
(A,J)
Marhaborda barbeque szósszal 82 lej 500 gr (C,J)

A grillünkön elkészített steak-ek

Biharban nevelt marha csontos hátszíne, 45 napon át érlelve 39 lej/ 100 gr (G)
*javasolt szósz: Demi glace szarvasgombával
Angus Riv Eye 21 napig érlelve
46 lej/100 g (G)
*javasolt szósz: Demi glace
Csontos Angus sirloin 21 napon át érlelve 42 lej/100 g (G)
*javasolt szósz: Demi Glacé
Angus sirloin 21 napon át érlelve 46 lej/100 g (G)
*javasolt szósz: Demi Glacé
Angus T-Bone 21 napon át érlelve 41 lej/100 g (G)
Angus sirloin 21 napon át érlelve 42 lej/100 g (G)
*javasolt szósz: Demi Glacé szarvasgombával
Angus Filet Mignon 21 napig érlelve 63 lej/100 g (G)

Angus sirloin 21 napon át érlelve 42 lej/100 g (G)

*javasolt szósz: Demi Glacé szarvasgombával

Angus Denver steak 21 napon át érlelve 49 lej/100 gr (G)

Angus Hanger steak 21 napon át érlelve 42 lej/100 g (G)

*javasolt szósz: Demi Glacé

Burgerek

Angus marhahúsból készült burger szarvasgombával és pancettával (házi készítésű Angus marhahúspogácsa, ropogós pancetta, paradicsom, saláta, savanyú uborka, lila hagyma és szarvasgombás majonéz) 53 lej 430 gr (A,C,J,G)

Angus marhahúsból készült burger (házi készítésű marhahúspogácsa, paradicsom, saláta, savanyú uborka, lila hagyma és házi készítésű szósz) 49 lej 430 gr (A,C,J,G)

Angus marhahúsból készült burger, baconnal és cheddar sajttal (házi készítésű marhahúspogácsa, bacon, paradicsom, saláta, savanyú uborka, lila hagyma és házi készítésű szósz) 51 lej 430 gr (A,C,G,J)

Burger Pulled Pork (lassan elkészített disznóhús petrezselyemszósszal, Coleslaw salátával) 42 lej 430 gr (A,C,G,F,I)

Special Fire Cheese Burger (házi készítésű marhahúspogácsa, bacon-dzsem, paradicsom, saláta, savanyú uborka, lilahagyma, cheddar sajt és házi készítésű szósz) 57 lej 430 gr (A,C,G,J)

*A burgerekhez 100 gr házi készítésű sült burgonya és egy választható szósz jár

*házi készítésű és sütésű kovászos zsemle

*hozzáadható még egy Angus marhahúsból készült húspogácsa a menüben szereplő burgerekhez 15 lej / 130 gr

Köretek

Szezonális zöldségek snidlinges vajjal bevonva 19 lej 200 gr (G)

3 színű püré (cékla, répa, zeller) 20 lej 150 gr

Friss spárga Beurre Blanc szósszal 23 lej 200 gr (G,L)

Házi készítésű sült burgonya 15 lej 180 gr

Házi készítésű sült burgonya parmezánnal és chive-vel 19 lej 200 gr (G)

Házi készítésű sült burgonya, vailing 47 lej 1 kg

Krémes polenta szarvasgombával és parmezánnal 17 lej 200 gr (G)

Saláták

Coleslaw saláta 14 lej 150 gr (G,J)
Zöldsaláta vinegrettel 15 lej 150 gr (J)
Savanyú uborka (házi készítésű) 15 lej 150 gr (J)
Marinált zöldségek (házas készítésű) 17 lej 150 gr
Válogatott savanyúságok (házas készítésű) 16 lej 150 gr (J)
Rukkolás, cherry paradicsomos és parmezános saláta 19 lej 150 gr

Házi készítésű szószok

Burgerszósz 9 lej 40 gr (C,J)
Majonéz füstölt fokhagymával 9 lej 40 gr (C,G,J)
BBQ szósz füstölt mézzel 9 lej 40 gr (F)
Édes chili szósz 9 lej 40 gr
Paprikaszósz 9 lej 40 gr
Demi glace 9 lej 40 gr
Demi glace szarvasgombával 9 lej 40 gr
Mustármagos és mézes vinegrett 9 lej 40 gr (J)
Konyakos zöldborsmártás 10 lej 40 gr (G,F)
Ponzu szósz 9 lej 40 gr (F,K)

Isteni édességek Cristina Pastry séftől

BELGA CSOKOLÁDÉ MOUSSE 31 lej 150 gr (A,C,G,H)
Fehércsokoládé ganache pisztáciával és málnával
TIRAMISU 31 lej 150 gr (A.C.G)
Flambírozva
MELEG RÉTES 29 lej 150 gr (A,C,G)
Alma, fahéj, karamellszósz és vaníliafagylalt
TÚRÓGOMBÓC 29 lej 150 gr (A,C,G)
Tejföl, angolkrém
SOMLÓI GALUSKA GRAF SIGNATURE MÓDRA 31 lej 150 gr (H,A,C,L)
Vaníliakrém, diókrém, kakaó, tejszín
TÁPIÓKAPUDING 27 lej 150 gr (H)
Mandulatej, mangó és maracuja-püré (vegán)
FAGYLALT 9 lej 50 gr (C,G)

Torták

(48 órával leadott rendelés esetében, a legkevesebb 1 kg súly)

CSOKOLÁDÉHABOS TORTA 155 lej / 1 kg (A,G,C,H)

Ganache fehércsokoládé pisztáciával és málnával

DECADENCE KARAMELLTORTA

Keks, karamell, kakaó, karamellhab, feketecsokoládé hab 140 lej/1 kg (A,G,C,H)

GYÖMÖLCSÖS MASCARPONE TORTA 150 lej/1 kg (A,G,C,H)

Mascarpone, csokoládé, erdei gyümölcs

MÉHECSKE TORTA 140 lej/1 kg (A,G,C,H)

Mézes lapok, fehér csoki ganache vaníliával, szilvalekvárral

DOBOSTORTA 150 lej/1 kg (A,G,C,H)

Vaníliás lapok, csokoládékrém

NICHOLAS TORTA 150 lej/1 kg (A,G,C,H)

Kakaós tortalap, fehér csokoládéhab, Disaronno zselé

Kenyér

Kovászos kenyér kosárban 200 gr 7 lej (A)

Kenyér 100 gr 5 lej (A)

Pizza

MARGHERITA 34 lej 450 gr (A,G)

Paradicsomszósz, mozzarella, friss bazsalikom

BUFFALA 43 lej 430 gr (A,G)

Paradicsomszósz, bivalytejből készült mozzarella, friss bazsalikom

CHEESE 44 lej 500 gr (A,G)

Mozzarella, bivaly mozzarella, parmezán, gorgonzola, zöldhagyma

HOT CHEESE 44 lej 490 gr (A,G)

Mozzarella, parmezán, gorgonzola, cheddar, fetasajt, paradicsom, jalapeno

VEGETÁRIÁNUS 36 lej 500 gr (A)

Paradicsomszósz, grillezett cukkini, paprika, gomba, zöld olívaolaj

TONNO E CIPOLLA 43 lej 550 gr (A,D,G)

Paradicsomszósz, mozzarella, tonhal, lilahagyma, zöldhagyma

CARBONARA 44 lej 550 gr (A,C,G)

Mozzarella, carbonara szósz, bacon, parmezán, bors

DRACULA 39 lej 550 gr (A,C,G)
Paradicsomszós, mozzarella, Nduja, pikáns szalámi, sült paprika, olívaolaj
TARTUFATA 57 lej 450 gr (A,G)
Bivaly mozzarella, parmezán, szarvasgombaszós, pancetta, friss bazsalikom
GRAF 57 lej 600 gr (A,G)
Paradicsomszós, bivaly mozzarella, prosciutto, parmezán, szárított cherry paradicsom
NYERS PROSCIUTO 45 lej 550 gr (A,G)
Paradicsomszós, cherry paradicsom, mozzarella, parmezán, prosciutto, rukkola, olívaolaj
PROSCIUTTO E FUNGHI 42 lej 600 gr (A,G)
Paradicsomszós, mozzarella, sonka, gomba
PEPPERONI HOT 44 lej 550 gr (A,G)
Paradicsomszós, mozzarella, pikáns szalámi, csípős paprika
SZALÁMIS PIZZA 42 lej 550 gr (A,G)
Paradicsomszós, mozzarella, szalámi, bors
CAPRICIOSA 44 lej, 600 gr (A,G)
Paradicsomszós, mozzarella, sonka, zöld olívbogyó, gomba, articsóka
QUATRO STAGIONI 44 lej 600 gr (A,G)
Paradicsomszós, mozzarella, sonka, zöld olajbogyó, gomba, kukorica
SMOKE 44 lej 600 gr (A,G)
Paradicsomszós, mozzarella, húsk a smokerből, bacon, sült paprika szós
4 MALACKA 44 LEJ 600 GR (A,G)
Mozzarella, pancetta, prosciutto cotto, prosciutto crudo, pikáns szalámi
MAGYAROS PIZZA 43 lej 550 gr (A,G)
Paradicsomszós, mozzarella, pikáns szalámi, bacon, lilahagyma, csípős paprika
SONKA ÉS KUKORICA 39 lej 550 gr (A,G)
Paradicsomszós, mozzarella, sonka, kukorica
TOSCANA 45 lej 450 gr (A,G)
Paradicsomszós, mozzarella, prosciutto crudo, bazsalikom, bivaly mozzarella, pesto, koktél paradicsom, balzsamecet
BURGONYÁS PIZZA 43 lej 450 gr (A,G)
Mozzarella, pancetta, sült burgonya, gorgonzola, parmezán
LA PASSIONE RUSTICA 42 lej 450 gr (A,G)
Mozzarella, paradicsomszós, bivaly mozzarella, érlelt sajt, prosciutto, balzsamecet, zöldsaláta, zöld bazsalikom
CALABRIAN RED 39 lej 450 gr (A,G)
Mozzarella, paradicsomszós, salsicia, Nduja, peperoncino, savanyított hagyma, friss bazsalikom, olívaolaj
WILD WILD BOAR 41 lej 450 gr (A,G,L,J)
Mozzarella, ricotta, mortadella, pisztáciakrém, szarvasgombakrém, olajbogyó, grana padano, friss bazsalikom, olívaolaj
AFTER RAIN 44 lej 450 gr (A,G,L,J)

Mozzarella, pesto, érelt sajt, szárított paradicsom, cukkini, sült paprika,
articsóka, olajbogyó, friss bazsalikom, olívaolaj
FOCACCIA OLÍVAOLAJJAL ÉS OREGÁNÓVAL 16 lej 250 gr (A)
FOCACCIA ZÖLD OLAJBOGYÓVAL ÉS CHERRY PARADICSOMMAL 21
lej 350 gr (A)
FOCACCIA PARMEZÁNNAL ÉS OREGÁNÓVAL 23 lej 300 gr (A,G)
FOCACCIA OLÍVAOLAJJAL ÉS KONFITÁLT FOKHAGYMÁVAL 19 lej
300 gr (A)

Extrák

Paradicsomszós 5 lej 60 gr
Csípős paprika olajban 5 lej 60 gr
Gomba 6 lej 60 gr
Olajbogyók 6 lej 50 gr
Kukorica 5 lej 100 gr
Húsospaprika 5 lej 50 gr
Cherry paradicsom 8 lej 100 gr
Rukkola 8 lej 50 gr
Mozzarella 8 lej 100 gr
Bivalytejből készült mozzarella 16 lej 125 gr
Parmezán 8 lej 30 gr
Gorgonzola 9 lej 60 gr
Szarvasgombakrém 12 lej 60 gr
Prosciutto crudo 12 lej 60 gr
Sonka 7 lej 60 gr
Szalámi 8 lej 100 gr
Pikáns szalámi 8 lej 100 gr
Kolbász 8 lej 100 gr
Csípős kolbász 9 lej 100 gr
Bacon 7 lej 100 gr
Pancetta 10 lej 100 gr

A menüben felsorolt ételek és italok az alábbi allergéneket vagy intoleranciát okozó anyagokat vagy termékeket tartalmazzák:

(A) Gabonafélék, amelyek glutént tartalmaznak, mint például: búza, rozs, árpa, zab, tönkölybúza, kamut vagy ezekből előállított hibridek. (B) Rákfélék és derivátumok. (C) Tojás és ebből készített termékek. (D) Hal és derivátumok. (E) Földimogyoró és derivátumok. (F) Szója és derivátumok. (G) Tej és derivátumok (beleértve a laktózt). (H) Olajos gyümölcsök, mint például: mandula (*Amygdalus communis* L.), mogyoró

(Corylus avellana), dió (Juglans regia), kesudió (Anacardium occidentale), pekándió (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), brazílió (Bertholletia excelsa), pisztácia (Pistacia vera), makadámdió Queensland (Macadamia ternifolia) és derivátuma, kivéve a desztillált termékek vagy a mezőgazdasági eredetű metilalkohol gyártásához használt héjas gyümölcsök. (I) Zeller és derivátumok. (J) Mustár és derivátumok. (K) Szezámok és derivátum. (L) Kéndioxid és szulfidok, amelyek koncentrációja meghaladja a 10 mg/kg-t vagy 10 mg/litert az összes SO₂-ben, amelyet ki fognak számítani a fogyasztási cikkek esetében vagy a gyártók utasításainak megfelelően hozzáadnak. Lupin és derivátumok (N). Puhatestűek és derivátumok. Amennyiben ön allergiás vagy nem bírja a fent említett anyagok egyikét, kérjük, tájékoztassa munkatársainkat rendeléskor, hogy további információkkal szolgálhassunk.

ROMÁNIA KORMÁNYA. PÉNZÜGYMINISZTERIUM

Amennyiben ön nem kapja meg a nyugtát, ön köteles azt kérni. Amennyiben erre vonatkozó kérését elutasítják, akkor önnek jogában áll ingyenesen megszerezni a vásárolt javat vagy elvégzett szolgáltatást. Kérje és őrizze meg a nyugtákat, hogy részt vehessen a nyugták havi és alkalmi sorsolásán. A nyugtán kívül az ügyfélnek nem adható át más dokumentum, amely bizonyítja a javak vagy az elvégzett szolgáltatások ellenértékének kifizetését. A kereskedelmi cégek törvényes kötelezettségei teljesítésének elmulasztása jelzése érdekében, ön éjjel-nappal, ingyenesen hívhatja a pénzügyminisztérium zöldszámát: 0800.800.085. Ezen jogokat és kötelezettségeket a 28/1999 számú sürgősségi kormányrendelet tartalmazza, amely szerint a cégek kötelesek elektronikus kasszagépeket használni.

WWW.RESTAURANTGRAF.RO
