

Bagatell

É t t e r e m

Bagatell étterem étlapja
Minden egy kicsit másképpen...

Die Speisekarte von Restaurant Bagatell
Alles ein bisschen anders...

Bagatell Restaurant Menu
Everything a little differently...

Kezdés zum Anfangt For a start...

- ✎ Ötkrémés nyári kenegető hűsítő kovászos uborka koktéllal 2200.-
- ✎ Toast mit Variationen von fünf Sommercremen, dazu erfrischender Salzgurkencocktail
- ✎ 5-creams summer spreads with cooling pickled cucumber coctail
- ✎ Háromhal, garnéla, ponzu, leveles saláta 2000.-
- ✎ Drei Fische, Garnele, Ponzu mit Blattsalat
- ✎ 3-fishes, shrimp, ponzu, lettuce
- ✎ Marhapofa-húsleves házitészta, velókrémés bagett 1100.-
- ✎ Fleischsuppe aus Ochsenmaul mit hausgemachten Nudeln, dazu Baguett mit Hirncreme
- ✎ Beef meat soup with homemade pasta and merrow-creamy baguette
- ✎ Savanykás falusi burgonyaleves bárány nyelvvel..... 1100.-
- ✎ Saure Kartoffelsuppe vom Land mit Lammzunge
- ✎ Sourish rural potato soup with lamb tongue
- ✎ Hideg cseresznye leves, mikor-mivel 1100.-
- ✎ Kalte Kirschensuppe - „wann? womit?“
- ✎ Cold cherry soup with our daily special side
- ✎ Laponsült libamáj, burgonyakrém, bok choy, calvados-os almamártás 2500.-
- ✎ Gänseleber auf Platte gebraten mit Kartoffelpüree, bok choy und Apfelsosse aus Calvados
- ✎ Grilled goose liver, potato cream, apple sauce with bok choy calvados
- ✎ Manouri sajt, feketerizottó, lecsószósz 1800.-
- ✎ Manourer Käse, Schwarzrisotto mit Letschosoße
- ✎ Manouri cheese, black risotto, letcho sauce

Folytatás Die Fortsetzung Entrees

Halételek: Fischgerichte: Fish dishes:

- ✎ Narancsborsos haltrío roppanós bundában, lime-os mentás mascarpónéval, salátával 3500.-
- ✎ Drei Fische knusprig paniert mit Orangenpfeffer gewürzt, dazu Salat und Mascarpone mit Lime und Minze
- ✎ Orange-pepper flavored fish-trio in crispy coat with lime-mint mascarpone and salad
- ✎ Magyar fogas, borsópüré, mandulás fiatal zöldségek, sült fokhagymaszósz 3500.-
- ✎ Ungarischer Zander mit Erbsenpüree, dazu Gemüse mit Mandeln und gebratener Knoblauchsoße
- ✎ Hungarian perch-pike, green pea purée, young vegetables with almond, fried garlic sauce
- ✎ Wasabi, paradicsom, királyrák, bazsalikompestós kagylótésztával 3800.-
- ✎ Wasabi, Tomaten, Riesengarnele mit Eiermuscheln und Basilikumpesto
- ✎ Wasabi, tomato, prawns, shell pasta with basil-pesto

Húsételek: Fleischgericht: Meat dishes:

- ✦ **Sonkában sült falusi csirkemell, burgonyakrém, karfiol velouté, cukkinikompót** 2800.-
 - ✦ Hühnerbrust vom Land in Schinken gebraten mit Kartoffelpüree, dazu Blumenkohlvelouté mit Zucchini-kompott
 - ✦ Rural chicken breast fried in ham, potato cream, cauliflower velouté, courgettes compote
- ✦ **Töltött csirkecomb és sült libamáj, pirított zöldségek, szárnyas velouté** 3600.-
 - ✦ Gefüllter Hühnerschenkel und gebratene Gänseleber mit geröstetem Gemüse und Geflügelvelouté
 - ✦ Stuffed chicken thigh and roasted goose liver, toasted vegetables, poultry velouté
- ✦ **Csirkemell piccata, paradicsom, Buffalo mozzarella, sajtszósz** 3000.-
 - ✦ Hühnerpiccata mit Tomaten, Buffalo Mozzarella und Käsesoße
 - ✦ Chicken breast piccata, tomato, Buffalo mozzarella, cheese sauce
- ✦ **Izsópos kacsamell - saslik, friss lecsós fregola, savanyú hagyma** 3600.-
 - ✦ Gewürzte Entenbrust - Schaschlik mit frischem Letscho, italienischen Nudeln und sauren Zwiebeln
 - ✦ Hyssop duck breast - shashlik, fresh letcho fregola, sour onion
- ✦ **Hizlalt libamáj - „gulyás”, kovászos uborka**..... 4800.-
 - ✦ Gemastete Gänseleber - „Gulasch”, Salzgurken
 - ✦ Fatted goose liver - 'Goulash' with pickled cucumber
- ✦ **Falusi libazsúr, serpenyős burgonya, morelló meggy** 3800.-
 - ✦ Gänseparty auf dem Lande, in Pfanne gebratene Kartoffeln, Morelloer Sauerkirsche
 - ✦ Rural goose party, pan fried potato, morello sour cherry
- ✦ **Bacon-os sertésszűz - „brassói”, fokhagymás paradicsom salsa** 3200.-
 - ✦ Schweinefilet in Bacon auf „Brassoer” Art mit Tomatensalsa und Knoblauch
 - ✦ Pork tenderloin with bacon - 'Brassói style' garlic tomato salsa
- ✦ **Ragacsos malaccsászár, tarja-konfit, barnasörös cipószósz, borsórösti** 3000.-
 - ✦ Pappiger Schweinebauch, konfitiertes Mangalica-Schwein mit Soße aus Brotlaib und dunklem Bier, dazu Erbsenrösti
 - ✦ Sticky young pork bacon, confit of mangalica, brown beer loaf bread sauce, green pea-rösti
- ✦ **Borjúcsülök, borjúszűz, tüzes lecsó, jázminrizs** 4200.-
 - ✦ Kalbshaxe, Kalbsfilet mit scharfem Letscho und Jasminreis
 - ✦ Veal knuckle, veal tenderloin, hot letcho, jasmine rice
- ✦ **Argentín bélszínsteak salátával** 5100.-
 - ✦ Argentinisches Rinderfilet mit Salat
 - ✦ Argentinean sirloin of beef steak with salad
- ✦ **„Bagatell” bélszíncsíkok vargányás zöldborsos tésztával** 4900.-
 - ✦ „Bagatell” Lendenbratenstreifen mit Nudeln, Erbsen und Steinpilzen
 - ✦ Sirloin of beef stripes á la Bagatell with porcini-green pea pasta
- ✦ **Báránypaprikás juhtúrós dödöllével** 3500.-
 - ✦ Paprikalamm mit Kartoffelsterz aus Schafkäse
 - ✦ Lamb stew with sheep cottage cheese-potato dumpling

Befejezés zum Abschluss To round it off

- ✦ **Tempurában sült alma, ribizlis mascarpone, fehér csoki ganache, sárgabarack szósz** 1200.-
 - ✦ Im Tempurateig gebratener Apfel mit Mascarpone und Johannisbeeren, dazu weiße Schokoladen-Ganache und Aprikosensoße
 - ✦ Apple fried in tempura, mascarpone with red currant, white chocolate ganache, apricot sauce
- ✦ **Házi madártej, csokis briós, málna, szilvanilla hab** 1200.-
 - ✦ Vogelmilch vom Haus mit Schokoladenbrioche, Himbeeren, Pflaumen- und Vanilleschaum
 - ✦ Homemade floating island, chocolate brioche, raspberry, plum-vanilla mousse
- ✦ **Sajtkínáló szőlővel, almával, belga vajjal** 2400.-
 - ✦ Verschiedene Käsesorten mit Weintrauben, Äpfeln und belgischer Butter
 - ✦ Cheese foretaste with grape, apple and Belgian butter

Itallap Getränkekarte Drinks

Étvágygerjesztő italok Aperitif

Aperol Spritz (pezsgő-Aperol-narancs)		1150 Ft
Kir (pezsgő-Feketeribizli likőr)		950 Ft
Bagatell Cocktail (pezsgő-Agárdimegy likőr)		950 Ft
Kecskeméti Pezsgő (pezsgő - őszibarack likőr)		950 Ft
Sandeman Sherryk		650 Ft

Vermutok

	V/V%	0,08 l
Martini	16%	600 Ft
Campari	16%	950 Ft

Borkínálat Weinkarte Wine

Fehér borok Weißwein White

	0,10 l	0,75 l
Nyakas Irsai Olivér 2016	420 Ft	3150 Ft
Konyári Loliense Fehér 2015/2016	540 Ft	4050 Ft
Pannonhalmi Rajnai Rizling 2015/2016	540 Ft	4050 Ft
Günzer Chardonnay 2013/2014	420 Ft	3120 Ft
Figula Zenit & More 2015	420 Ft	3120 Ft
Thumerner Muskotályos 2016	600 Ft	4500 Ft

Degenfeld 5 puttonyos aszú

0,10 l 3000 Ft
0,5 l 15000 Ft

Rosé borok Rosewein Rose

	0,10 l	0,75 l
Sauska Rosé 2015/16	420 Ft	3150 Ft
Dúzsi Rosé 2015/16	420 Ft	3150 Ft

Vörös borok Rotwein Red

Bock Ermitage 2013	760 Ft	5700 Ft
St. Andrea Pinot Noir 2013/2014	760 Ft	5700 Ft
Gál Tibor Bikavér 2013/2015	600 Ft	4500 Ft
Gere Cabernet Sauvignon Barrique 2012	1000 Ft	7500 Ft
Luka Madárláttá Merlot	1000 Ft	7500 Ft
Ikon Cabernet Franc Evangelista 2015	880 Ft	6600 Ft
Heimann Barbár 2012/2013		10000 Ft
Thumerner Tréfli 2013	760 Ft	5200 Ft

Bagatell fröccsök Bagatell gespritzte Weine, Wine and soda, and better

Citromos fröccs		950 Ft
Epres fröccs		950 Ft
Levendula fröccs		950 Ft

Pezsgők Wines Sekt Sparkling

	Palack	0,75 l
Gedeon Perlé Dry		2900 Ft
Hungária Extra Dry 0,2		1000 Ft
Hungária Extra Dry 1l		4500 Ft
Asti Cinzano		5000 Ft
Kreinbacher Brut Classic		6600 Ft
Törley Charmant Doux 0,2		1000 Ft

Csapolt sörök Draught Beer Vom Fass

Dab	0,25 l 500 Ft	0,4 l 800 Ft
Radeberger	0,20 l 450 Ft	0,4 l 900 Ft
Erdinger	0,30 l 600 Ft	0,5 l 1000 Ft

Palackozott sörök Bottled Beer Flaschenbier

Guinness	0,33 l	950 Ft
Clausthaler	0,33 l	700 Ft
Erdinger	0,50 l	1100 Ft
Bombardier	0,50 l	1100 Ft

Vizek <i>Wasser Water</i>	0,33 l	0,50 l	0,75 l
Ház vize Solán de Cabras	450 Ft		900 Ft
Vöslauer szénsavas, szénsavmentes	330 Ft		750 Ft
Szigetközi friss víz savas, mentes		500 Ft	

Bagatell üdítők, szörpök *Hausgemachte Softdrinks Housemade soft drinks*

Levendula szörp	0,33 l	500 Ft
Gyömbér szörp	0,33 l	500 Ft
Csipkebogyó szörp	0,33 l	500 Ft
Hársfavirág szörp	0,33 l	500 Ft
Limonádé	0,40 l	750 Ft
Gyümölcsös limonádé	0,40 l	950 Ft
Friss facsart narancs	0,10 l	400 Ft

Palackozott üdítők *Erfrischung Getränke Soft drinks*

Pepsi Cola, Pepsi Cola light, Schweppes narancs	0,25 l	350 Ft
Canada Dry, Schweppes Tonik	0,25 l	350 Ft
Tropicana termékek	0,25 l	390 Ft
Lipton jeges tea	0,25 l	390 Ft

Kávék *Kaffee Coffee*

Espresso, Machiatto, Americano		400 Ft
Cappucino		500 Ft
Espresso Doppio		800 Ft
Caffé Latte, Latte Macchiato		550 Ft
Melange		600 Ft
Jegeskávé		800 Ft

Forró italok *Heiße Getränke Hotdrinks*

Or Tea?		550 Ft
Forró csoki (barna, fehér)		800 Ft
Chilis-rumos forró csoki		1100 Ft
Fehér forró csoki narancslikőrrel, levendulaszirommal		1100 Ft

Pálinkák *Schnaps Spirits*

	V/V%	l/Ft	0,02l	0,04 l
Schizler Irsai Olivér szőlő	42%	30000 Ft	600 Ft	1200 Ft
Schizler birsalma	42%	35000 Ft	700 Ft	1400 Ft
Schizler sárgabarack	42%	30000 Ft	600 Ft	1200 Ft
Schizler meggy	42%	30000 Ft	600 Ft	1200 Ft
Schizler érlelt alma	42%	35000 Ft	700 Ft	1400 Ft
Schizler érlelt szilva	42%	35000 Ft	700 Ft	1400 Ft
Schizler vilmoskörte	42%	35000 Ft	700 Ft	1400 Ft

Az étlap árai forintban értendők és az Áfá-t tartalmazzák. Szervizdíjat nem számolunk fel.

In ihrer rechnung ist kein trinkgeldzuschlag enthalten. No service charge or gratuity haben added to your bill.

Kecskemét, Lestár tér 1.; Üzemeltető: Chef-Mester Kft.

Üzletvezető, konyhafőnök: Kovács Sándor; Üzletvezető, konyhafőnök: Kecskeméti Krisztián;

Étterem felelős: Katzenbach Tamás

Bagatell
É t t e r e m