

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...

- ✦ **Téli kenegetők csípős paradicsom dippel..... 2200.-**
- ✦ Toast mit Variationen von Wintercremen mit scharfem Tomatendip
- ✦ Winter spreads with spicy tomato dip
- ✦ **Hideg mangalica-tor ajvárkrémmel, tormás savanyú káposztával..... 1600.-**
- ✦ Kalte Fleischsorten von Mangalica-Schwein mit Ajvarcreme, dazu Sauerkraut mit Meerrettich
- ✦ Cold mangalica with ajvar cream and horseradish sour cabbage
- ✦ **Marhapofa- és farokhúsleves házi tésztával, zöldségekkel 1100.-**
- ✦ Fleischsuppe aus Ochsenmaul und Ochsenchwanz mit hausgemachten Nudeln und Gemüse
- ✦ Beef meat soup with home-made pasta and vegetables
- ✦ **Petrezselyemgyökér-krémleves füstölt lazaccal, zellerhabbal 1100.-**
- ✦ Cremesuppe aus Petersilienwurzel mit geräuchertem Lachsfilet und Sellerieschaum
- ✦ Root parsley cream soup with smoked salmon and celery-foam
- ✦ **Gyöngybabgulyás báránysonkával 1100.-**
- ✦ Gulaschsuppe aus Perlbohnen mit Lammschinken
- ✦ Bean goulash with lamb ham
- ✦ **Libamáj-alma rösztli torma veloutével 2500.-**
- ✦ Gänseleber-Apfelrösztli mit Merrettichvelouté
- ✦ Goose liver-apple rösti with horseradish velouté
- ✦ **Sütőtökös ratatouille sült kecskesajttal 1800.-**
- ✦ Ratatouille mit Kürbis und gebratenem Ziegenkäse
- ✦ Pumpkin ratatouille with roasted goat cheese

Folytatás Die Fortsetzung Entrees

Halételek: Fischgerichte: Fish dishes:

- ✦ **Fokhagymás királyrák, tökegombás conchigliatte és Grana Padano 3800.-**
- ✦ Riesengarnele mit Knoblauch, Conchigliatte (Muschelnudeln) mit Stockschwamm und Grana Padano
- ✦ Garlic prawn, mushroom conchigliatte and Grana Padano
- ✦ **Eszterházi magyar fogas krémes burgonyával 3500.-**
- ✦ „Eszterházer” ungarisches Zanderfilet mit Kartoffelpüree
- ✦ Hungarian perch-pike a' la 'Eszterházi' with creamy potato
- ✦ **Préselt háromhal, paprikás halmártás, túrós fregola 3500.-**
- ✦ Drei Fische gepresst mit Fischsoße mit Paprika, dazu Fregola (winzige Nudeln aus Sardinien) mit Quark
- ✦ Pressed three-fishes, paprika fish-sauce, cottage cheese fregola

Húsételek: Fleischgericht: Meat dishes:

- ✦ Süprém csirkemell három sóval, almával és batátával 2800.-
- ✦ Hähnchenbrust „suprême“ mit drei verschiedenen Salzsorten, Äpfeln und Drillingen
- ✦ Chicken breast supreme with three salt, apple and batata
- ✦ Csirkemelles Quesadilla válogatott salátával, fűszeres tejföllel 3000.-
- ✦ Quesadilla mit Hähnchenbrust, Salatgarnitur und gewürztem Sauerrahm
- ✦ Quesadilla with chicken breast, served with selected salads and spiced sour cream
- ✦ Töltött csirkecomb és sült libamáj, pirított zöldségek, tormás veloute .. 3600.-
- ✦ Gefüllte Hähnchenschenkel und gebratener Gänseleber, dazu geröstetes Gemüse und Meerrettichvelouté
- ✦ Stuffed chicken thigh and roasted goose liver with roasted vegetables and horseradish-velouté
- ✦ Kacsamelles szélesmetélt cukkini-vargánya-fava bab kísérettel 3600.-
- ✦ Entenbrust mit breiten Nudeln, dazu Zucchini, Steinpilze und Favabohnen
- ✦ Tagliatelle with duck breast, served with zucchini-porcini-beans
- ✦ Kacsa-liba lakoma falusi tarhonyával, tormás savanyú káposztával 3800.-
- ✦ Schmaus mit Enten und Gänsen, dazu ländliche Eiergrauen, Sauerkraut mit Meerrettich
- ✦ Duck-geese feast with rural pasta and horseradish sour cabbage
- ✦ Libamáj - „brassói“ savanyú retekkel és hagymával 4800.-
- ✦ Gänseleber auf „Brassoer“ Art mit sauren Radieschen und Zwiebeln
- ✦ Goose liver- 'Brassói' with sour radish and onion
- ✦ Bácskai rizseshús a' la „Bagatell“ salátával 2800.-
- ✦ Fleisch mit Reis auf „Bácskaer“ Art, a la „Bagatell“, dazu Salat
- ✦ 'Bácskai' meat and rice a' la 'Bagatell' with salad
- ✦ Savanyúkáposztás malaccsülök ibériai sonkával 3000.-
- ✦ Schweinshaxe mit Sauerkraut und Schinken aus Iberien
- ✦ Pork trotters with sour cabbage and Iberian ham
- ✦ Óriás borjúbécsi három burgonyával 3200.-
- ✦ Riesiger Wiener Schnitzel mit Kartoffelvariationen
- ✦ Giant 'Wiener Schnitzel' with three potatoes
- ✦ Argentín szarvasgombás bélszínsteak salátával 5100.-
- ✦ Argentinisches Rinderfilet mit Trüffeln, dazu Salat
- ✦ Argentinean sirloin steak with truffle and salad
- ✦ Bélszíncsíkok tárkonyos Gharved mustárral, pirított zöldségekkel, jázmin rizzsel 4900.-
- ✦ Lendenbratenstreifen mit Senf „Gharved“ und Estragon, dazu geröstetes Gemüse und Jasminreis
- ✦ Sirloin pieces with tarragon Gharved mustard, roasted vegetables and rice 'Jazmin'
- ✦ Vörösboros marhapofa knédivel 3200.-
- ✦ Ochsenmaul im Rotwein mit Semmelkloß
- ✦ Red wine beef with dumplings
- ✦ Erdeigombás vaddisznópaprikás kakukkfűves puffanccsal 3500.-
- ✦ Paprikawildschwein mit Waldpilzen, dazu Puffer mit Thymian
- ✦ Forest mushroom wild boar stew with thyme dumplings

Befejezés zum Abschluss To round it off

- ✦ Sütőtök-mák-puncs desszert „üvegbe zárva“ 1200.-
- ✦ Kürbis-Mohn-Punsch Dessert „in einem Glas“ geschlossen
- ✦ Pimpkin-poppy-punch desert 'in a jar'
- ✦ Ősz-tél ízei birsalma mousse, praliné gahnache, szilvapite, puszedli mártás . 1200.-
- ✦ Geschmácke von Herbst und Winter: Mousse aus Quitte, Pralinee-Ganache, Pflaumenkuchen, Soße nach Lebkuchengeschmack
- ✦ The flavors of the autumn-winter quince aousse, praline gahnache, plum cake, gingerbread dressing
- ✦ Montagnolo sajt feldolgozás 2400.-
- ✦ Käse „Montagnolo“ verschieden verarbeitet
- ✦ Montagnolo cheese setting

Itallap *Getränkekarte Drinks*

Étvágygerjesztő italok *Aperitif*

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

Vermutok

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

Borkínálat *Weinkarte Wine*

Fehér borok *Weißwein White*

	0,10 l	0,75 l
Figula Zenit & More 2017, Balaton	440 Ft	3300 Ft
Nyakas Irsai Olivér 2017, Etyek-Buda	440 Ft	3300 Ft
Pannonhalmi Rajnai Rizling 2016, Pannonhalma	540 Ft	4050 Ft
Légli János-hegy Sauvignon Blanc 2016, Balaton	700 Ft	5250 Ft
Sauska Chardonnay 2015, Tokaj	750 Ft	5600 Ft
Thummerer Egri Muskotályos édes 2016, Eger	600 Ft	4500 Ft
	0,10 l	0,5 l
Gróf Degenfeld 5 puttonyos aszú 2012/2014 Tokaj	3000 Ft	15000 Ft

Rosé borok *Rosewein Rose*

	0,10 l	0,75 l
Dúzsi Rosé 2016/17, Szekszárd	440 Ft	3300 Ft
Sauska Rosé 2016/17, Villány	490 Ft	3700 Ft

Vörös borok *Rotwein Red*

Sebestyén Bikavér 2015, Szekszárd	620 Ft	4650 Ft
St. Andrea Pinot Noir 2014/2015, Eger	760 Ft	5700 Ft
Pannonhalmi Hemina 2016 vörös, Pannonhalma	820 Ft	6150 Ft
Bock Ermitage 2013, Villány	870 Ft	6500 Ft
Gere Cabernet Sauvignon Barrique 2012, Villány	1100 Ft	8250 Ft
Luka Madárláttá Merlot 2015, Sopron	1100 Ft	8250 Ft
Sauska Cuvée 7 Villány 2013, Villány	1800 Ft	13500 Ft
Thummerer Tréfli 2014 édes, Eger	760 Ft	5700 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
Zardetto Prosecco Frizzante Secco Brut - DOC	4650 Ft
Leclerc Briant Brut Reserve Champagne	14000 Ft
Hungária Extra Dry 0,2 l	1200 Ft
Hungária Extra Dry 0,75 l	4500 Ft
Törley Charmant Doux 0,2 l	1000 Ft
Asti Cinzano	5000 Ft
Kreinbacher Brut Classic	6600 Ft

Csapolt sörök *Draught Beer Vom Fass*

Dab (lager)	0,25 l	0,4 l
	500 Ft	800 Ft
	0,20 l	0,4 l
Radeberger (pilsner)	450 Ft	900 Ft
	0,30 l	0,5 l
Erdinger (wheat beer)	600 Ft	1000 Ft

Palackozott sörök *Bottled Beer Flaschenbier*

Guinness	0,33 l	950 Ft
Clausthaler (non alcoholic)	0,33 l	700 Ft
Erdinger (non alcoholic)	0,50 l	1100 Ft
Bombardier (english ale)	0,50 l	1100 Ft

Vizek <i>Wasser Water</i>	0,33 l	0,75 l
Ház vize Solán de Cabras	450 Ft	900 Ft
Vöslauer szénsavas, szénsavmentes	330 Ft	750 Ft
Szentkirályi víz savas, mentes	300 Ft	700 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
Agárdi barack	40%	35000 Ft	700 Ft	1300 Ft
Agárdi birs	40%	35000 Ft	700 Ft	1300 Ft
Agárdi vilmoskörte	40%	35000 Ft	700 Ft	1300 Ft
Agárdi barique szilva	40%	35000 Ft	700 Ft	1300 Ft
Alexander ágyas cigánymeggy	44%	35000 Ft	700 Ft	1300 Ft
Alexander Demona	45%	35000 Ft	700 Ft	1300 Ft
Alexander Pölöskei muskotály	44%	35000 Ft	700 Ft	1300 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 gratuityhabben 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