

LIBERTÉ BRUNCH MENÜ

Választható szombaton 9:00 és 16:00 óra között, vasárnap 9:00 és 17:00 óra között

ELŐÉTELEK

- Libamáj paté tokaji
aranymazsolával, brióssal 3 190
- Mangalica válogatás 2 490
*Mangalica szalámi, paraszt kolbász,
füstölt szalonna, érlelt sonka, töpörtyű*
- Fehérborban párolt,
fokhagymás feketekagyló tejszínesen 3 690
- Humusz, lepénykenyérrel és zöldségekkel 2 190

LEVESEK

- Gulyásleves 1 750
- Póréhagymás burgonya krémleves,
kecskesajt morzsa (Vichysoisse) 1 490
- Francia halles (Bouillabaisse) 2 990

SALÁTÁK

Cézár saláta 2 050

Roston sült
csirkével
890

argentín
királyrákkal 1 790

Quinoa saláta, avokádó, répa szalag,
kesudió, kevert saláta, crème fraiche, lágymáj 2 990

HAMBURGER

Marhaburger - aoli, bébi saláta,
paradicsom, vörös cheddar, bacon,
savanyított hagyma, triplán sült burgonya
3 490

FŐÉTELEK

- Omlós marhapofa
burgonyapürével, crème fraiche-sel 3 490
- Hagymás rostélyos angus hátszín
steakból burgonyapürével
és savanyított hagymával 6 290
- Borjú bécsi házi morzsában
petrezselymes burgonyával, uborkasalátával 3 990
- Beregi csirkemell steak
grillezett zöldséggel, vajmártással 3 490
- Csirkepaprikás
zöldfűszeres speclivel, uborkasalátával 3 390
- Roston sült libamáj édesburgonya
pürével, zöld alma chutney-val 6 790
- Konfitált bányacsülök
rozmaryngos polentával 6 690
- Chilis, fehérboros spaghetti argentin
királyrákkal, feketekagylóval és tökehallal 3 990
- Fekete tökehalfilé langyos vöröslencsesalátával,
petrezselyem veloutéval 4 290

KÖRETEK

- Triplán sült burgonya 690
- Burgonyapüré 690
- Édesburgonya püré 790
- Grillezett zöldségek 790
- Petrezselymes burgonya 690

DESSZERT

- Chilis csokoládé fondant, áfonya velő 1 690
- Mandulás madártej, sóskaramell 1 490

Kedves vendégeink! Számlájuk rendezésekor Euro-t is elfogadunk 290 Ft-os átszámítási áron.



Csökkentett glutén tartalmú fogás



Vegetáriánus fogás

Ételeink az alábbi allergéneket tartalmazhatják: glutént tartalmazó cereáliák, rákfélék, puhatestűek, tojás, földimogyoró, dió, szója, tej, mustár, szezámmag, zeller, csillagfűrt illetve 10mg/liter, 10mg/kg szintet meghaladó kén-dioxid. További részletes tájékoztatásért kérjük, forduljon munkatársunkhoz. Áraink forintban értendők. A számla végösszegéhez 12% szervizdíjat számítunk fel.

Menedzser: Bakk József, Sztovszky Mirkó Séf: Brösztli Krisztán

libertebudapest/




LIBERTÉ BRUNCH MENU

Available on Saturdays between 9:00 AM - 4:00 PM and on Sundays between 9:00 AM - 5:00 PM

STARTERS

Goos liver paté
with tokaj golden raisins and brioche 3 190



Mixed „Mangalica” selection  2 490
*Mangalica salami, sausages,
smoked bacon, marinated ham, cracklings*

White wine black mussels,
in creamy sauce   3 690

Humusz
with flat bread and vegetables  2 190

SOUPS

Goulash soup 1 750


Leak potatoe cram soup,
with goat cheese crumb   1 490



French fish soup (*Bouillabaisse*)   2 990

SALADS

Caesar salad  2 050

with
chicken
890

with
prawns  1 790

Quinoa salad, *avokado, grinded carrot,
cashew, mixed salad, crème fraiche, boiled eggs*   2 990

HAMBURGER


Beefburger - *home made bun, aioli,
baby salad, tomatoes and red cheddar, bacon,
pickled onion, and triple bucket potatoes*
3 490

MAINS

Beef cheek stew with gremolata
crém fresh, and mashed potatoes  3 490


Angus striploin steak with lyon onion,
pickled onion and mashed potatoes 6 290


Veal schnitzel
with parsley potatoes
and cucumber salad 3 990


Chicken breast steak „Beregi” style
with grilled vegetables and peas  3 490

Chicken paprikash with green herb
dumplings and cucumber salad 3 390

Goose liver with batata mash,
green apple chutney and thyme 6 790

Confited lamb shank,
with rosemary polenta  6 690

White wine spaghetti
with mazzancole,
black mussels, cod and chilli  3 990

Black cod filet, with lukewarm red lentil, brunoise
vegetables and parsley velouté   4 290

SIDE DISHES

Triple cooked potatoes  690

Mashed potatoes  690

Batata mash  790

Grilled vegetables  790

Parsley potatoes  690

DESSERT

Chilli chocholat, with red berries 1 690

Almond floating island, and salted caramel  1 490

Dear Guests! We also accept Euro at a conversion rate of 290 HUF.



Reduced gluten content



Vegetarian dish

Our dishes may include the following allergens: cereals, containing gluten crustaceans, molluscs, eggs, peanuts, nuts, soy, milk, mustard, sesame seeds, selery, lupine and sulfur dioxide exceeding 10mg/litre level. For further information please do not hesitate to ask our colleague. Our prices are in HUF. 12% service charge will be added to your bill.

Manager: József Bakk, Mirkó Szitovszky Séf: Krisztián Brösztl

libertebudapest/



Restaurant - Grand Café

LIBERTÉ

Budapest — Est. 1902

REGGELI ÉTLAP

Breakfast Menu

REGGELI | BREAKFAST

Házi gyümölcsraguk görögjoghurttal 790
Greek yogurt with homemade fruit ragout

Házi granola görög joghurttal,
banánnal, bogyós gyümölcsökkel 1470
*Homemade granola, greek yogurt,
banana, berries*

Gyümölcs saláta 1370
Fruit salad

Gofri fahéjas tejszínhabbal,
erdei gyümölcs raguval 1650
Waffle, chantilly and berries ragout

French toast, fahéjas
tejszínhabbal, erdei gyümölcs raguval 1550
French toast, cinnamon cream and berries ragout

Frankfurti virsli mustárral, tormával 990
Frankfurter with mustards and horse-radish

Avokádó toast buggyantott tojással 1770
Avocado toast with poached egg

Eggs Benedict Classic, szárított sonkával 1840
Serrano ham

Eggs Benedict Royale, füstölt lazaccal 1840
Smoked salmon

CROISSANT SZENDVICS CROISSANT SANDWICH

Serrano sonka 1470
sajtkrém, paradicsom, ruccola, pesto, mozzarella
Serrano ham - cream cheese, tomato, ruccola, pesto, mozzarella

Füstölt lazac 1950
zöldfűszeres sajtkrém, rukkola
Smoked salmon - herbed cream cheese, ruccola

KOMPLETT REGGELI COMPLET BREAKFAST

Angol reggeli 3250
english muffin, grillkolbász, tükörtojás, paradicsomos
bab, grillezett gomba, paradicsom, bacon
*Full english - english muffins, sausage, sunny side up eggs,
baked beans, mushrooms, bacon, tomato*

Norvég reggeli 3550
zöldfűszeres-spárgás omlett, füstölt lazac,
fűszeres sajtkrém, kaviár, házi kenyér
*Norwegian breakfast - herbed omelette with asparagus, smoked
salmon slice, herbed cream cheese, caviar, homemade bread*

Shakshouka 1980
izraeli "lecsó" tojással, lepény kenyérral
Shakshouka - jewish spicy tomato and pepper ragout with eggs

TOJÁSREGGELI EGGS OF YOUR CHOICE

Kívánság szerint, három tojásból, házi kenyérral
Made of three eggs

Tojás 950 <i>Eggs</i>	tükör/rántotta/omlett/ csak fehérje <i>sunny side up/ scrambled/ omelette/ only egg white</i>
--------------------------	---

Sajt feltét 320 <i>Cheese</i>	cheddar/kecske <i>cheddar/goat</i>
----------------------------------	---------------------------------------

Hús feltét 370 <i>Extra meat</i>	serrano sonka/bacon/ füstölt kolbász <i>serrano/bacon/smoked sausage</i>
-------------------------------------	--

Hal feltét 450 <i>Extra fish</i>	füstölt lazac <i>smoked salmon</i>
-------------------------------------	---------------------------------------

Zöldségek 250 <i>Vegetables</i>	friss paradicsom/gom- ba/újhagyma/spenót <i>cherry tomato/mushroom/ spring onion/spinach</i>
------------------------------------	--

PÉKSÜTEMÉNYEK | PASTRIES

Croissant
Croissant
450

Pain au chocolat
Pain au chocolat
450

Házi kenyerek
Home made bread with salted butter
480

Lekvárok, Méz, Nutella, Sós vaj
Jams, Honey, Nutella, Salted butter
180

Ételeink az alábbi allergéneket tartalmazhatják: glutént tartalmazó cereáliák, rákfélék, puhatestűek, tojás, földimogyoró, dió, szója, tej, mustár, szeszámag, zeller, csillagfűrt illetve 10mg/liter, 10mg/kg szintet meghaladó kén-dioxid. További részletes tájékoztatásért kérjük, forduljon munkatársunkhoz. Áraink forintban értendők. A számla végösszegéhez 12% szervizdíjat számítunk fel.

Menedzser: Bakk József, Szitovszky Mirkó Séf: Brösztli Krisztán

libertebudapest/

