

VEGETÁRIÁNUS ÉTELEK VEGETARIAN DISHES

Prémium sajtfalatok Prime cheese plate	950 Ft
Zöldséges lasagné Vegetable lasagne	1650 Ft
Grillezett füstölt gomolya pestós spagettivel Grilled, smoked sheep cheese with spaghetti al pesto	1450 Ft
Vegetáriánus burritos Vegetarian burritos	1450 Ft
Indonéz rizsgolyók pikáns mártással Indonesian rice balls in spicy dipping	1200 Ft

DESSZERTEK DESSERTS

Karamell flan Flan caramel	490 Ft
Narancsos sült banán forraltbor karamellel Fried banana with orange, mulled wine caramel	650 Ft
Fehércsokoládé felfújt mandarinok szőlős mártással White chocolate mousse in tangerine-and-grape dipping	900 Ft
Brownie chilis vanília fagyalattal Brownie with chili-and-vanilla icecream	950 Ft
Mákos guba torta Poppy sweet	600 Ft



Z E N É S K Á V É H Á Z

ÉTLAP MENU

BUDAPEST, IX. RÁDAY U. 19. • TEL.: 361 2990694
• WWW.IFKAVEZO.HU • IWIW: IF KÁVÉZÓ •

*Az árak az áfát tartalmazzák!
A V.A.T. is included in the price!*

üzletvezető Knuth Judit
II. kategória
konyhafőnök: Sajó Attila
üzemeltető iF kft

Recept ajánlat

(Gouffé hagyományához ragaszkodva)

Déltengeri pézsmával illatosított, portóiban sült hurkácskák

Vegyünk hurkácskát és nyúzzuk meg, bárhogy acsarkodik. Őrizzük meg gondosan a bőrét. Tűzdeljük meg a hurkácskát vékony szeletekre vágott homárlábbal, amelyet lóhalálában megfuttatunk elég meleg vajban. Aztán jéggel bélelt könnyű kukta fenekére hullajtjuk. Szítsuk fel a tüzet, és az így nyert helyen ízlésesen helyezzünk el lassú tűzön főtt borjúmirigy-karikákat. Amikor a hurkácska mély hangot hallat, íziben vegyük le a tűzről és öntsük nyakon jó minőségű portói mártással. Piszkáljuk meg platina lapickával. Zsírral kenjük ki egy formát, és tegyük el, nehogy megrozsdásodjon. Tálaláskor készítsünk erőlevest egy kis szóдавízből és friss tejből. Kőrítsük a miriggyel, tálaljuk és menjünk a fenébe.

Boris Vian: Tajtékos napok

Gouffée tradition recipe

Musk-antler banger in sauce of periwinkles

Take a bunch of musk-antler banger and skin them, taking no heed whatsoever their scream. Carefully preserve the skins. Alternate rounds of the musk antler banger with sliced lobster claws that have been preciously tossed in hot butter. Place them on ice in a pan. Heighten the flame and, in the space thereby gained, tastefully arrange little rings of sweetbread. When the banger emit a continuous low note take them swiftly from the flame and cover with rare old tawny port. Stir in with platinum spatula. Grease a tin to prevent rusting and then line it with the bangers. Just before serving, make a thick sauce of periwinkles, parsley and pint of pure cream. Sprinkle with valerian drops, garnish with the sweetbread rings, serve... and disappear.

Boris Vian: Froth on the daydream

ELŐÉTELEK KÜLÖNLEGESSÉGEK HORS-D'OEUVRES

Gravlax avokádós salátával,
citrus vinaigrette mártással 2100 Ft
Gravlax with avocado salad and
lime vinaigrette dipping

Rák válogatás wasabi mártással
és aszaltparadicsomos házi kenyérral 2850 Ft
Mixed crayfish in wasabi dipping and
home backed bread with dried tomatoes

Chilis kecskesajt terrine
dióolajos zöld levelekkel 2550 Ft
Chili goatcheese terrine with green leaves
in walnut oil

Pisztáciás kacsamájhab gyümölcsös
kalácson tálalva 2000 Ft
Duck liver foam with pistachio served
on fruit milkloaf

Sültpaprika krémes csirkemell saláta 1650 Ft
Chicken breast salad with roasted pepper cream

Roppanós zöldségek kéksajt krémmel 1350 Ft
Fresh vegetables and blue cheese cream

LEVESEK SOUPS

Indonéz csirkeragu leves 1050 Ft
Indonesian chicken stew soup

Batáta krémleves sajtos tortellinivel 1260 Ft
Sweetpotato cream soup with cheese tortellini

Vargánya cappuccino pesto habbal 1350 Ft
Porcini cappuccino with pesto foam

Konyakos libaleves gyömbéres
maceszgombóccal 1500 Ft
Goose soup with cognac and ginger
matzos dumplings

FŐÉTELEK MAIN COURSES

Zöldfűszerekkel tekert borjúkaraj lilakáposztás
knédllivel és tökmagos burgonyahabbal 3600 Ft
Veal chop covered with green spices, dumplings
made of red cabbage, potato foam with tich

Mediterrán csirkenyárs zöldséges lasagnével 2100 Ft
Mediterranean spit chicken with
vegetable lasagne

Kerti füvekkel sült csirkemell erdei
gombamártással, burgonyás
palacsintában tálalva 1980 Ft
Chicken breast fried with fresh green spices
and forest mushroom stew served in potatoe crepe

Mustban érlelt rozé kacsamell füstölt
fokhagyma-paprika csatnival, sültzöldség
tortával és rózsaborssal sült burgonyával 3200 Ft
Rose duck breast aged in must, smoked
garlic-and-pepper chutney, fried vegetable cake
and potatos fried with Brazilian pepper

Sertésszűzermék gorgonzola mártásban,
pestos spagettivel 2200 Ft
Pork medallions in gorgonzola dipping,
spaghetti al pesto

Konfitált kacsacomb körte csatnival és
kardamomos sáfrányos rizzsel 2400 Ft
Duck leg confit with pear chutney, rice
with cardamom and saffron

Grillezett pisztráng egészben, csilis
paradicsom dzsemmel, magokkal sült
burgonyával és fűszeres rizzsel 2500 Ft
Whole grilled trout with tomato-chili jam,
fried potato with seeds, spiced rice