

étlap



muzikaa.
KLUB & BISZTRÓ

Tapasok / Tapas

Tortilla chips sajtszósszal és paradicsom salsával (vegetáriánus) <i>Tortilla chips with cheddar sauce and tomato salsa</i>	790 Ft
Padlizsánkrém (vegetáriánus) <i>Aubergine paste</i>	790 Ft
Olívával pácolt kecskesajt (vegetáriánus) <i>Marinated goat cheese with olives</i>	850 Ft
Gorgonzolával töltött aszalt paradicsom (vegetáriánus) <i>Sun-dried tomato stuffed with gorgonzola</i>	790 Ft
Zsályás-almás kacsapástétom tepertővel <i>Sage and apple duck rilette with cracklings</i>	990 Ft
Tapastál (padlizsánkrém, olívával pácolt kecskesajt, gorgonzolával töltött aszalt paradicsom és zsályás-almás kacsapástétom-falatkák) <i>Tapas platter</i>	1890 Ft

Levesek / Soups

Argentín gulyásleves <i>Argentine beef goulash</i>	1190 Ft
Jalapeños sajtleves cheddar sajtból cipóban tálalva (vegetáriánus) <i>Jalapeno and cheddar cheese soup served in a bread bowl</i>	990 Ft

Kérjük, a diétás ételekről és az allergénekről érdeklődjön a felszolgálóknál!



Főételek / *Main courses*

Jojóka kedvence (vegetáriánus) (Koktélpáradicsomos penne klasszikus pestóval, parmezánforgácsokkal) <i>Penne with cherry tomatoes, pesto and parmesan shavings</i>	1590 Ft
Muzikum penne (Paradicsomos penne tejszínes csirkemellcsíkokkal, parmezánforgácsokkal) <i>Tomato penne with creamy chicken breast strips, parmesan shavings</i>	1990 Ft
Négysajttal töltött csirkemell bazsalikomos vargányával, burgonyakrémmel <i>Four cheese stuffed chicken breast with mashed potatoes, creamy porcini and basil sauce</i>	2390 Ft
Confit de Canard (Zsírjában sült kacsacomb rozmaringos burgonyával, diós-körtés zöldsalátával) <i>Duck confit served with rosemary potatoes and a walnut and pear green salad</i>	2890 Ft
Házi burgonyás gnocchi gorgonzolás kacsamellesíkokkal <i>Homemade potato gnocchi with gorgonzola and grilled strips of duck breast</i>	2490 Ft
Egészben sült sertésszűz parmezános rizottóval, pirított vargányával <i>Roasted whole pork tenderloin with parmesan risotto and sautéed porcini</i>	2890 Ft
Norvég lazacfilé vajban párolva metélőhagymás burgonyakrémmel, pórészalmával <i>Norwegian salmon in butter served with creamy mashed potatoes with chives and fried leek</i>	3490 Ft



Desszertek/ Desserts

Fehér csokoládés mákszuflé forró meggyöntettel <i>Poppy seed white chocolate soufflé with hot cherry sauce</i>	890 Ft
Somlói habos galuska tejszínes csokoládémártással <i>Somló sponge cake with creamy chocolate sauce</i>	890 Ft

Áraink Forintban értendők és tartalmazzák az áfá-t.
A számla végösszege felszolgálati díjat nem tartalmaz.

Our prices are in HUF and include VAT. The bill does not include the service charge.

muzikum.
KLUB & BISZTRÓ

1088 Budapest, Múzeum u. 7.
Tel: +36202217767
bisztro@muzikum.hu

Konyhafőnök : Guth Gergely
Chef: Guth Gergely

Üzletvezető: Kindornai Attila
Restaurant manager: Attila Kindornai

Üzletvezető-helyettes: Nemeček László
Assistant manager: László Nemeček

www.muzikum.hu
facebook/muzikum.hu