Kedves Vendégeink!

A LUMEN étterem egyedülálló gasztronómiai élményt kínál, ahol a hagyományos magyar és a nemzetközi konyha találkozik.

Konyhánk helyi és környékbeli alapanyagokra támaszkodva a fenntartható és etikus beszerzés elvét követve korszerű konyhatechnológiával, gondos odafigyeléssel készíti ételeit.

Séfjeink és csapatunk a LUMEN étteremben egyedülálló kulináris utazássá varázsolja az étkezést, ahol minden tányér mögött egy történet, egy szenvedély és elkötelezettség jelenik meg az ételek iránt.

Étlapunkat lapozgatva, az első oldalon szezonális ajánlatunk található, melyet az állandóan étlapon szereplő közkedvelt ételeink követnek.

Kívánjuk, hogy a nálunk töltött idő, az elfogyasztott fogások maradandó érzéseket, és élményeket nyújtsanak vendégeiknek.

Dear Guests,

Welcome to LUMEN Restaurant, where traditional Hungarian cuisine meets international gastronomy in a refined culinary experience.

Our kitchen works with locally and regionally sourced ingredients, following sustainable and ethical procurement principles, while applying modern culinary techniques with precision and care.

Our chefs and their team transform dining into a culinary journey, where every dish tells a story of passion and dedication.

On the first page you will find our seasonal recommendations, followed by our signature dishes from the permanent selection.

We hope your time with us and the dishes you enjoy will create lasting and memorable experiences.

lumen

ELŐÉTEL - APPETIZER

Marhatatár (1,2,4,7) 4 290
savanyított jégcsapretek, barnavaj

Beef tartare – pickled daikon radish, brown butter

Rákhússal töltött pisztráng (2,3,5) 3 890
karalábé, zöldalma, shiso

Crab-stuffed trout – kohlrabi, green apple, shiso

Kacsa terrine (4,8) 3 890
pisztácia, alma, meggy

Duck terrine – pistachio, apple, sour cherry

LEVES - SOUP

Fürj consommé (4,13) 3 190
friss zöldségek, húsos gyoza

Quail consommé – fresh vegetables, meat gyoza

Palócleves (2) 2 990
savanyított zöldbab, kapor, füstölt tejfölhab

Palóc soup – pickled green beans, dill, smoked sour cream foam

Sütőtök krémleves (1,2,4) 2 750
narancs, tökmagkeksz

Pumpkin cream soup – orange, pumpkin seed crackers

FŐÉTEL - MAIN COURSE

Supreme csirkemell (2,4,5,9) 4 950
sült római saláta, cézár hab, dehidratált tojás

Chicken supreme – grilled romaine lettuce, Caesar foam, dehydrated egg

Borjú bécsi (1,2,4,9) 6 890
borjúkaraj pankó morzsában, majonézes burgonyasaláta, savanyított mogyoróhagyma

Wiener schnitzel – Veal cutlet in panko crumbs, potato salad with mayonnaise, pickled shallots

Kacsamell (1,4) 5 490
egészben sült káposzta, édesburgonyakrokett, mandarin chutney, cherry jus

Duck breast– whole roasted cabbage, sweet potato croquette, mandarin chutney, sour cherry jus

Erdei gombás rizottó (2) 4 750
füstölt libamell, gorgonzola, körte relish

Wild mushroom risotto – smoked goose breast, gorgonzola, pear relish

Burgundi marhapofa (1,4,9) 5 890
burgonyanudli, gyöngyhagyma, mustármag

Slow-braised beef cheek in Burgundy sauce – potato noodles, pearl onions, mustard seeds

Sertés szűz (1,2,4) 5 190
dödölle, paprika mártás, túró, tejfölhab

Pork tenderloin – "Dödölle" (traditional potato dumplings), bell pepper sauce, cottage cheese, sour cream foam

Iberico tarja (2) 5 750
gratinburgonya, padrón paprika, salsa

Iberico pork collar – potato gratin, padrón peppers, salsa

Szarvasbélszín (1,2,4,9) 8 290
vadas mártás, sült répák, szalvétagombóc

Venison tenderloin – Hunter's sauce, bread dumpling, roasted carrots

Tokhalfilé (1,2,4,5) 7 250
spenótos lasagne, cukkiniszalag

Sturgeon fillet – spinach lasagne, zucchini

Roston sült kecskesajt (2) 4 790
ribizliecetes saláta, gyümölcsök, törökméz

Pan-seared goat cheese – salad with redcurrant vinegar, fruits, honeycomb candy

D E S S Z E R T - D E S S E R T

LUMEN Rákóczi túrós (1,2,4) 3 190
'Rákóczi' cottage cheese cake – Lumen style

Étcsokoládé (2,8) 2 990
csokoládé krém, amaréna meggy, kakaós crumble

Dark chocolate – chocolate cream, amarena cherry, cocoa crumble,

Epres pisztáciás sajttorta (1,2,4,8) 3 250
Strawberry and pistachio cheesecake

Kedvesem (1,2,4,6,8) ***HEVESI ÍZLELŐ MINŐSÍTETT TÁJÉTEL*** 3 190
karamellizált szilva, szilva mousse, kecskesajt, grillázs, réteslap

"Kedvesem" ***TASTE OF HEVE CERTIFIED REGIONAL SPECIALITY***
caramelised plum, plum mousse, goat cheese, brittle, filo pastry

GYEREKEKNEK - FOR KIDS

10 éves korig (max. 120 cm) ajánlott
recommended for children up to 10 years of age (max. 120 cm high)

Cordon bleu (1,2,4) 3 690
burgonyapüré

Cordon bleu – mashed potato

Bolognai spagetti (1,2,4) 3 190
Spaghetti bolognase

KIEGÉSZÍTŐ - PICKLES

Házi csalamádé (-) 950
Homemade Hungarian pickled cabbage salad

Savanyú uborka (9) 950
Pickled gherkin

Friss kevert saláta házi öntettel (-) 1 990
Fresh mixed salad with homemade dressing

Savanyított zöldségek (-) 1 490
Pickled vegetables

Kosár kovászos kenyér (1) 790
Basket of sourdough bread

Csomagolás - elvitel 250
Takeaway

Áraink forintban értendők és az ÁFA-t tartalmazzák.
Szeretnénk jelezni, hogy a feltüntetett árakra 12% szervízdíjat számolunk fel!

All prices are in HUF and include VAT.
Please note that we charge a 12% service charge.

ALLERGÉNEK - ALLERGENS

1. **Glutén** - Gluten
2. **Tej** és az abból készült termékek; - Milk
3. **Rákfélék** és a belőlük készült termékek; - Crustaceans
4. **Tojás** és a belőle készült termékek; - Eggs
5. **Hal** és a belőle készült termékek; - Fish
6. **Földimogyoró** és a belőle készült termékek; - Peanuts
7. **Szójabab** és a belőle készült termékek; - Soybeans
8. **Diófélék** és a belőle készült termékek; - Nuts
9. **Mustár** és a belőle készült termékek; - Mustard
10. **Szezámmag** és a belőle készült termékek; - Sesame
11. **Csillagfürt** és a belőle készült termékek; - Lupine
12. **Puhatestűek** és a belőlük készült termékek; - Mollusk
13. **Zeller** és a belőle készült termékek; - Celery
14. **Kén-dioxid és az SO2-ben kifejezett szulfitok** - Sulfur dioxide and sulfites expressed as SO2