



**BOTANIQ**

TURAI KASTÉLY

## ELŐÉTEL & LEVES

**ANGUS TATÁR,  
fürjtojás, medvehagyma, pirítós**

(1, 3, 4, 7, 10)

7 900 Ft

**SPÁRGAKRÉMLEVES,  
citrom, parmezán**

(7, 9, 10)

3 900 Ft

## FŐÉTEL

**SÜLLŐ,  
kapor, cukkini, beurre blanc**

(1, 4, 7)

13 500 Ft

**CSIRKEPAPRIKÁS,  
burgonyanudli, uborkasaláta**

(1, 3, 7)

8 500 Ft

**MANGALICA,  
rakott burgonya, csalamádé**

(3, 7, 9, 10)

9 900 Ft

**ANGUS BÉLSZÍN,  
fehér spárga, szarvasgombás burgonyapüré**

(1, 4, 7)

18 900 Ft

## DESSZERT

**SOMLÓI**

(1, 3, 7, 8)

3 900 Ft

**TÚRÓGOMBÓC**

(1, 3, 7)

3 900 Ft

### ALLERGÉNEK

1. Glutén / 2. Rák / 3. Tojás / 4. Hal / 5. Földimogyoró / 6. Szója / 7. Tej és tejtermékek / 8. Dió / 9. Zeller / 10. Mustár / 11. Szezám / 12. Szulfidok / 13. Lupin / 14. Puhatestűek

Az árakhoz 15% felszolgálati díjat számítunk fel. Az áraink forintban értendők és az ÁFA-t tartalmazzák.  
Ha Ön speciális diétán van vagy allergiás, és többet szeretne tudni az ételek összetevőiről, kérdéseivel forduljon a felszolgálóhoz.



**BOTANIQ**

TURAI KASTÉLY

**Konyha nyitva tartás:**

Hétfő-Vasárnap

12:00-14:30  
18:00 - 22:00

**Érvényes**  
2023.04.25

**Executive Chef:**  
SZÜCS György

**F&B Operation Manager:**  
KOVÁCS Balázs



**Üzemeltető:**

TRA Real Estates Kft.  
1026 Budapest, Pasaréti út 122-124.  
Tax Nr.: 25372175-2-41

Az árakhoz 15% felszolgálati díjat számítunk fel. Az áraink forintban értendők és az ÁFA-t tartalmazzák.  
Ha Ön speciális diétán van vagy allergiás, és többet szeretne tudni az ételek összetevőiről,  
kérdéseivel forduljon a felszolgálóhoz.