

FARM **WAT** TO TABLE



HELLÓ!

Ételeink a saját farmunk iránti szeretetünkből születtek.
Élményeinkből táplálkozva hozzuk el a vidék romantikáját
a belvárosba. Hiszünk a magyar kistermelőkben,
friss és szezonális alapanyagaikban, így ezeket
mutatjuk meg – kiemelve minden szépségüket.
Szezonális fogásokkal, ismerős ízekkel, fenntarthatóan.
Éttermünk is a farmon élő legkedvesebb lovunk,
TATI nevét viseli!

*The love for our own farm brought these dishes to life.
Our mission is to bring this countryside romanticism to the
city. We believe in the quality of Hungarian smallholders,
so we showcase their products in our own way.
Focusing on seasonal food, familiar flavours and
sustainability. And why TATI, you may be wondering.
Our restaurant is named after our dearest
horse on the farm, TATI!*



Frissen a termelőktől

Fresh from the growers

Napi ajánlatunk a QR-kódon keresztül elérhető.

Our daily offer is available via the QR code.



KAVIÁROK

SZIBÉRIAI KAVIÁR ^{1, 3, 4, 7}

Házi briós, natúr sajtkrém, zöldfűszerolaj

50g **39980.-**

100g **79980.-**

Szibériai kaviár - Bajcshal

A szibériai tok (Acipenser baerii) ikrájából készült luxustermék.

Kaviárja rendkívüli krémes, bársonyosan olvadó élményt nyújt, közepes méret (2,8–3,0mm), és csillogó ikrafelület jellemzi.

OSETRA KAVIÁR ^{1, 3, 4, 7}

Házi briós, natúr sajtkrém, zöldfűszerolaj

50g **44980.-**

100g **84980.-**

Osetra kaviár - Bajcshal

A vágótok (Acipenser gueldenstaedtii) ikrájából készített

luxustermék. Kaviárjára jellemző hosszantartó, enyhén

mogyorós íz akár 3mm-t meghaladó szemméretével

párosulva lenyűgözi érzékszerveit.

BELUGA KAVIÁR ^{1, 3, 4, 7}

Házi briós, natúr sajtkrém, zöldfűszerolaj

50g **99980.-**

100g **189980.-**

Beluga kaviár - Bajcshal

A viza (Huso huso) ikrájából készített luxustermék. A beluga

adja a legnagyobb szemű, az egész világon legfinomabbnak

ítélt kaviárt. Nagy, selymes szemcséi enyhén krémes textúrával

és kifinomult, mégis gazdag ízvilággal rendelkeznek.

A Caviar Danubius termékei enyhén sózottak (malossol). Az így készített kaviárok ízét a szakértők magasabbra értékelik az egyéb tartósítási eljárásokkal szemben.



ELŐÉTEL

KACSAMÁJ, BRIÓS, TEPERTŐ ^{1, 3, 7, 8, 12}

4980.-

Kacsamájterrine, tepertőmorzsa, csipkegél, briós

Vaj – Csengő Manufaktúra

KÁPOSZTÁS RÉTES ^{1, (V)}

3480.-

Káposztás rétes, tormás alma,
fermentált káposztás morzsa

Káposzta – Falusi Kosár

MARHAPOFA, ZELLER, BURGONYA ^{3, 6, 9, 10, 12}

5480.-

Főtt marhapofa szeletek, gratinburgonya,
majonézes zellersaláta, jus, savanyított mustármag

Marhapofa – Ecomeat

LEVES

GULYÁSLEVES ^{1, 3, 9}

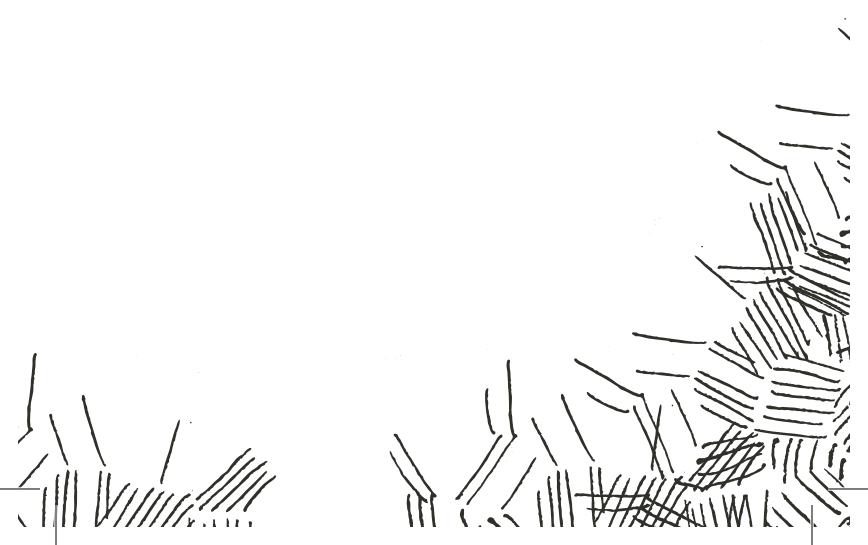
3980.-

Marhahús, gyökérzöldségek, csipetke

Marhahús – Dembrovski Sándor

SZEZONÁLIS VEGÁN LEVES ^(V)

3480.-



HÚS, HAL

CSIRKEPAPRIKÁS ^{1, 3, 7}

6180.-

Háztáji csirkecombfilé, galuska, tejföl, savanyúság

Fűszerpaprika – Fajsi Paprika

NYÚLCOMB, MANGALICASZALONNA, KÁPOSZTA ^{1, 3, 6, 7, 12}

7480.-

Sous-vide nyúlcomb, dinsztelt káposzta, knédli, pecsenyelé, mangalicaszalonna fátjol

Nyúlcomb – Tetrabbit

SZÉKELYKÁPOSZTA, MANGALICA ^{1, 3, 7}

8980.-

Székelykáposzta, sous-vide mangalicatarja, tejfölhab, káposztaropogós, pogácsa

Tojás – YouTyúk

BÁRÁNYCOMB, SAJTKRÉM, KÁPOSZTA ^{1, 6, 7, 12}

12480.-

Lassan sült báránycomb, sajtkrémes sült káposzta, fehér balzsamkrém, barnavajas pankó, öregsajt, csipkebogyós jus

Öregsajt – Csíz Sajtműhely

SZÜRKEMARHA BÉLSZÍN, LILA BURGONYA, FEKETE RETEK ^{6, 12}

14980.-

Sült bélszín, zöldfűszermorzsa, sült lila burgonya, feketeribizli jus, tökmagolajos fekete retek

Szürkemarka bélszín – Szomor Farm

SZARVASGERINC, GESZTENYE, GOMBÁK ^{3, 6, 12}

14980.-

Sült szarvasgerinc, gesztenyenudli, sült gombák, gesztenyés gombaragu, sült gesztenye, kökényes jus

Szarvasgerinc – Nativus Vadfeldolgozó

TOKHAL, CSICSÓKA, KÖRTE ^{4, 7}

9980.-

Füstölt tokhal, tört csicsókás krém, szeletelt csicsókachips, körtés-zsályás ragu, póréhagymamártás, füstölt póréolaj

Tokhal – Bajcshal



ZÖLDSÉG

BAB, LILA RÉPA, TÁRKONY ^(V) **5280.-**

Fehérbabkrém, konfitált homoki bab, sült- füstölt lilarépa, pirított kendermag, tárkonyos frissítő

Homoki bab – Falusi Kosár

GOMBA, ZELLER, FEKETE FOKHAGYMA ^{9, (V)} **5280.-**

Sült szezonális gomba, fekete fokhagymás zellerkrém, fűszeres diómorzsa, sült hagymás mártás

Fokhagyma – Angelfish Farms

RÁNTOTT KARFIOL ^{1, 3} **5280.-**

Rántott karfiol, zöldfűszeres gersli, burgonyaespuma, feketeribizlis marinált cékla, karfiolchips

Feketeribizli szörp – Szőjpkő

NUDLI, SÜTŐTÖK, KÉKSAJT ^{1, 3, 7} **5280.-**

Sütőtökös nudli, sajtmártás, kéksajt, gyömbéres savanyított sütőtök, érelt sütőtök

Kéksajt – Hegedűs Sajtműhely

SZEZONSALÁTA **4980.-**

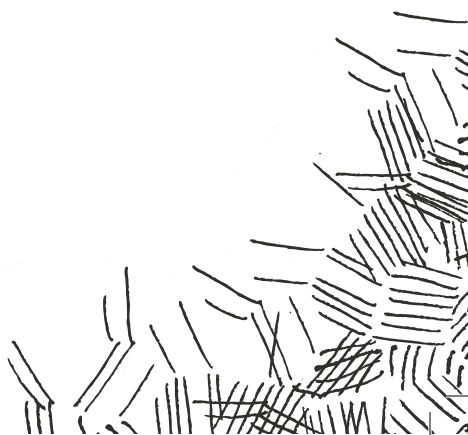
Friss saláta – Bálint Kert

GYEREKEKNEK

RÁNTOTT CSIRKEMELL ^{1, 3, 7} **3480.-**

Háztáji rántott csirkemell, sült burgonya, házi ketchup

Ketchup – Szőjpkő



KÍSÉRŐK

SAVANYÚSÁG

1580.-

FRISS SALÁTA

1580.-

FERMENTÁLT ZÖLDSÉGEK

1580.-

KOVÁSZOS KENYÉR ¹

880.-

Kenyér - Pano pékség

ERŐS PAPRIKA

Ételeinkhez Gyuri batya bajai erős paprikája kérhető.

Erős paprika - Baja



DESSZERT

TÚRÓGOMBÓC ^{1,3,7}

Fehércsokoládé mousse, sárgabaracklekvár,
tökmaghomok

Sárgabaracklekvár – Szőjpkő

3680.-

ALMA, MUST, BABÉR ^(V)

Almagratin, omlós tészta, mustszirup,
babérkrém, napraforgópogós

Must – Szőjpkő

3680.-

SZILVÁS GOMBÓC ^{1,3,7}

Burgonyagombóc, sült szilva, mandulás
grillázsmorzsa, szilvalé, fenyőszirup, aludttej espuma

Aludttej – Garabonciás

3680.-

CSALÁDI VÁLOGATÁS ^{4 főtől}

GULYÁSLEVES ^{1, 3, 9}

Marhahús, gyökérzöldségek, csipetke

Fűszerpaprika – Fajszí Paprika

3580.- ^{/fő}

CSIRKEPAPRIKÁS ^{1, 3, 7}

Háztáji csirkecombfilé, galuska, tejföl, savanyúság

Tejföl – Csengő Manufaktúra

5680.- ^{/fő}



CAVIARS

SIBERIAN CAVIAR ^{1,3,4,7}

Homemade brioche, plain cream cheese,
herb oil

50g **39980.-**

100g **79980.-**

Siberian Caviar – Bajcshal

A luxury delicacy made from the roe of the Siberian sturgeon (Acipenser baerii). Its caviar offers an exceptionally creamy, velvety-melting experience, with medium-sized pearls (2.8–3.0 mm) and a distinctive glossy surface.

OSETRA CAVIAR ^{1,3,4,7}

Homemade brioche, plain cream cheese,
herb oil

50g **44980.-**

100g **84980.-**

Osetra Caviar – Bajcshal

A luxury delicacy made from the roe of the Russian sturgeon (Acipenser gueldenstaedtii). Its defining characteristics include a long-lasting, lightly nutty flavor and impressive pearl size, often exceeding 3 mm, creating an outstanding sensory experience.

BELUGA CAVIAR ^{1,3,4,7}

Homemade brioche, plain cream cheese,
herb oil

50g **99980.-**

100g **189980.-**

Beluga Caviar – Bajcshal

A luxury delicacy made from the roe of the beluga (Huso huso). Beluga produces the largest and most highly regarded caviar in the world. Its large, silky pearls feature a slightly creamy texture and a refined yet rich flavor profile.

Caviar Danubius products are lightly salted (malossol). Experts rate the flavor of caviar prepared this way higher than those made with other preservation methods.



STARTER

DUCK LIVER, BRIOCHE, PORK CRACKLING ^{1, 3, 7, 8, 12} **4980.-**
Duck liver terrine, pork crackling crumble, rosehip gel, brioche

Butter – Csengő Manufaktúra

CABBAGE STRUDEL ^{1, (V)} **3480.-**
Cabbage strudel, horseradish apple, fermented cabbage crumble

Cabbage – Falusi Kosár

BEEF CHEEK, CELERIAC, POTATO ^{3, 6, 9, 10, 12} **5480.-**
Boiled beef cheek slices, potato gratin, celeriac salad with mayonnaise, jus, pickled mustard seeds

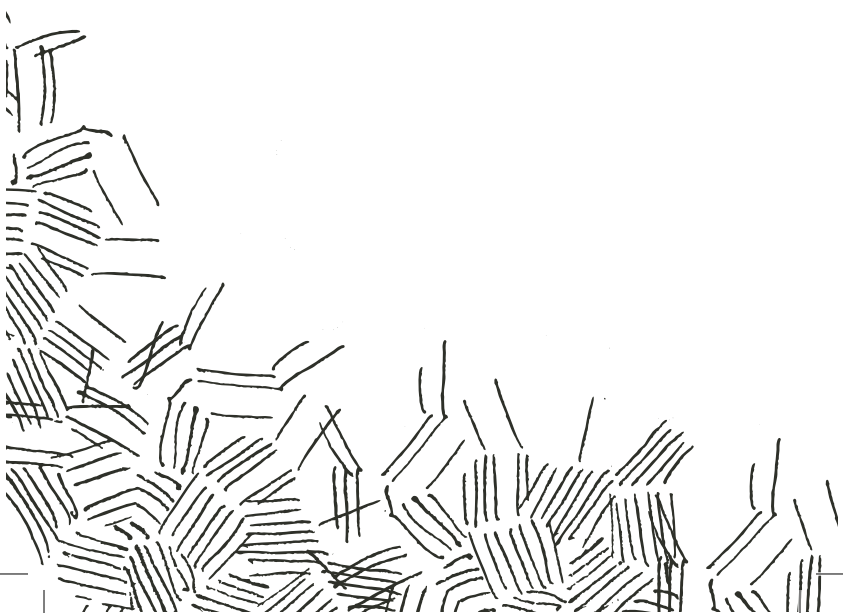
Beef cheek – Ecomeat

SOUP

GOULASH SOUP ^{1, 3, 9} **3980.-**
Beef, root vegetables, pinched noodles

Beef – Dembrovski Sándor

SEASONAL VEGAN SOUP ^(V) **3480.-**



MEAT, FISH

CHICKEN PAPRIKASH ^{1, 3, 7}

6180.-

Farm-raised chicken thigh fillet, Hungarian dumplings, sour cream, pickles

Paprika – Fajszí Paprika

RABBIT LEG, MANGALICA PORK, CABBAGE ^{1, 3, 6, 7, 12}

7480.-

Sous-vide rabbit leg, braised cabbage, steamed bread dumpling, roasting juices, thin veil of Mangalica pork

Rabbit leg – Tetrabbit

SZÉKELY CABBAGE, MANGALICA PORK ^{1, 3, 7}

8980.-

Székely-style cabbage, sous-vide Mangalica pork collar, sour cream foam, crispy cabbage, savoury scone

Eggs – YouTyúk

LAMB LEG, CREAM CHEESE, CABBAGE ^{1, 6, 7, 12}

12480.-

Slow-roasted lamb leg, roasted cabbage with cream cheese, white balsamic glaze, brown butter panko, aged cheese, rosehip jus

Aged cheese – Csíz Sajtműhely

HUNGARIAN GREY CATTLE TENDERLOIN, PURPLE POTATO, BLACK RADISH ^{6, 12}

14980.-

Roasted tenderloin, herb crumble, roasted purple potatoes, blackcurrant jus, black radish with pumpkin seed oil

Hungarian Grey Cattle tenderloin – Szomor Farm

VENISON LOIN, CHESTNUT, MUSHROOMS ^{3, 6, 12}

14980.-

Roasted venison loin, chestnut dumplings, roasted mushrooms, chestnut and mushroom ragout, roasted chestnuts, sloe jus

Venison loin – Nativus Vadfeldolgozó

STURGEON, JERUSALEM ARTICHOKE, PEAR ^{4, 7}

9980.-

Smoked sturgeon, crushed Jerusalem artichoke cream, sliced Jerusalem artichoke crisps, pear and sage ragout, leek sauce, smoked leek oil

Sturgeon – Bajcshal

VEGETABLE

BEANS, PURPLE CARROT, TARRAGON ^(V) 5280.-

White bean cream, confit sandy-soil beans, roasted and smoked purple carrot, toasted hemp seeds, refreshing tarragon dressing

Sandy-soil beans – Falusi Kosár

MUSHROOMS, CELERIAC, BLACK GARLIC ^{9, (V)} 5280.-

Roasted seasonal mushrooms, black garlic celeriac cream, spiced walnut crumble, roasted onion sauce

Garlic – Angelfish Farms

BREADED CAULIFLOWER ^{1, 3} 5280.-

Breaded cauliflower, pearl barley with herbs, potato espuma, blackcurrant-marinated beetroot, cauliflower crisps

Blackcurrant syrup – Szőjpkő

POTATO DUMPLINGS, PUMPKIN, BLUE CHEESE ^{1, 3, 7} 5280.-

Pumpkin potato dumplings, cheese sauce, blue cheese, ginger-pickled pumpkin, aged pumpkin

Blue cheese – Hegedűs Sajtműhely

SEASONAL SALAD 4980.-

Fresh salad – Bálint Kert



FOR CHILDREN

BREADED CHICKEN BREAST ^{1, 3, 7}

Farm-raised breaded chicken breast,
roasted potatoes, home made ketchup

Ketchup – Szőjpkő

3480.-

EXTRAS

PICKLES

1580.-

FRESH SALAD

1580.-

FERMENTED VEGETABLES

1580.-

SOURDOUGH BREAD ¹

880.-

Bread – Pano Bakery

SPICY PAPRIKA

Uncle Gyuri's Baja-style hot paprika available on request.

Hot paprika - Baja

DESSERT

COTTAGE CHEESE DUMPLINGS ^{1, 3, 7}

3680.-

White chocolate mousse, apricot jam,
pumpkin seed crumble

Apricot jam - Szőjpkő

APPLE, GRAPE MUST, BAY LEAF ^(V)

3680.-

Apple gratin, shortcrust pastry,
grape must syrup, bay leaf cream, sunflower seed crisp

Grape must - Szőjpkő

PLUM DUMPLINGS ^{1, 3, 7}

3680.-

Potato dumplings, roasted plum, almond brittle crumble,
plum juice, pine syrup, soured milk espuma

Soured milk - Garabonciás



FAMILY SELECTION *from 4 people*

GOULASH SOUP ^{1,3,9}

Beef, root vegetables, pinched noodles

Paprika - Fajszí Paprika

3580.- /person

CHICKEN PAPRIKASH ^{1,3,7}

Farm-raised chicken thigh fillet,
Hungarian dumplings, sour cream, pickles

Sour cream - Csengő Manufaktúra

5680.- /person





ALLERGÉNEK

1: glutén; **2:** rákfélék; **3:** tojás; **4:** hal; **5:** földimogyoró; **6:** szójabab; **7:** tej; **8:** diófélék; **9:** zeller; **10:** mustár; **11:** szezámmag; **12:** kén-dioxid; **13:** csillagfűrt; **14:** puhatestűek

(V) - vegán

ALLERGENS

1: gluten; **2:** crustaceans; **3:** egg; **4:** fish; **5:** peanut; **6:** soybean; **7:** milk; **8:** nuts; **9:** celery; **10:** mustard; **11:** sesame seeds; **12:** sulphur-dioxide and sulphites; **13:** lupin; **14:** molluscs

(V) - vegan

*Az árak forintban értendők és az Áfa-t tartalmazzák.
A számla végösszegéhez 15% szervizdíjat számolunk fel.*

Prices include the VAT. Please note that we have an additional 15% service charge.

WI-FI JELSZÓ / WI-FI PASSWORD

tati_guest: Tati2022

