

TASTING MENU

• NEXT KÓSTOLÓ •
MENÜ

4 FOGÁS 4 COURSES
18.990 FT/FŐ

+
BORSOR WINE SET MENU
6.690.-



4, 7

BURRATA PARADICSOMOKKAL
MÁLNA GAZPACHO, ZÖLDUBORKA, BAZSALIKOM
*Burrata with tomatoes, raspberry gazpacho,
green cucumber, basil*

PÁTZAY PRÉMIUM ROSÉ

1, 3, 7, 8

CITROMOS-RICOTTÁS HÁZI RAVIOLI
ZÖLDBORSÓ VELUTÉ, FENYŐMAG, ÉRLELT SAJT
*Homemade lemon-ricotta agnolotti, green pea velouté,
pine nuts, aged cheese*

NEXT WHITE

7

BBQ SERTÉSOLDALAS
CHEDDAROS BURGONYA, PARADICSOM SALSA
BBQ pork ribs, cheddar potatoes, tomato salsa

KÚCS MERLOT

===== VAGY / OR =====

1, 3, 5, 7, 10

SERPENYŐBEN SÜLT KACSAMELL
ZÖLDBORSÓKROKETT, LILAHAGYMA-CHUTNEY, SZEDRES JUS
*Pan-seared duck breast green pea croquettes,
red onion chutney, blackberry jus*

HARASZTY PINOT NOIR

1, 3, 7

TÚRÓGOMBÓC
CSEPEGTETETT TEJFÖL,
PIRÍTOTT PANKÓ MORZSA, FAHÉJAS PORCUKOR
Cottage cheese dumpling, cinnamon fresh sour cream

HUGO SPECIAL

STARTERS

ELŐÉTEL

1, 7, 11

NEXT HIDEŐ ÍZELÍTŐ 2 FŐ

MANGALICA SONKA, SÜLT HÁTSZÍN, BLINI, ÉRLELT SAJT,
HUMMUSZ-TEPERTŐ MORZSA, TAHINIS PADLIZSÁNKRÉM

Next cold appetizer 2 persons

*mangalica ham, roast sirloin with blini, aged cheese,
hummus pork crackling, tahini eggplant cream*

7.990^{FT}

1

KACSAMÁJ ZSÍRJÁBAN

SAVANYÍTOTT ZÖLDSÉGEK, FÜSTÖLT SÓ

Cold duck liver in fat, marinated vegetables, smoked salt

6.290^{FT}

1, 4, 7, 11

PISZTRÁNG TEPERTŐ

GRILLEZETT ZÖLDUBORKA, CSEPEGTETETT TEJFÖL,
ZÖLDFÜSZEREK

*Crispy trout cracklings tossed in paprika lous,
grilled green cucumber, strained sour cream, fresh herbs*

4.590^{FT}

1, 7, 10

ANGUS BÉLSZÍN TATÁR

MUSTÁROS KRÉMSAJT, ZÖLDSÉGEK, KOVÁSZOS KENYÉR

*Angus fillet mignon tartare, cream cheese,
vegetables, sourdough bread*

6.790^{FT}

NEXT
BISTRO

SOUP-SALAD

LEVES-SALÁTA

1,9

GULYÁSLEVES

MARHA POFAHÚS, ROPPANÓS ZÖLDSÉGEK, KOVÁSZOS KENYÉR
Goulash soup, beef cheek, root vegetables, sourdough bread

3.990^{FT}

1,6

GYÖNGYTYÚKLEVES

HÚSOS GYOZA, ZÖLDSÉGEK, MUNGÓBABCSÍRA
Guinea fowl soup, meat gyoza, vegetables, mung bean sprout

3.890^{FT}

7

HIDEG ŐSZIBARACKLEVES

NEKTARIN SALSA, SÓS KARAMELL FAGYLALT, CITROMFŰ
Chilled peach soup, nectarine salsa, salted caramel ice cream, lemongrass

3.490^{FT}

10

GOURMET SALÁTA

LEVELES ZÖLDSALÁTÁK, BELUGA LENCSE, SÜLT
ÉDESBURGONYA, GRÁNÁTALMÁS DRESSZING

*Gourmet salad
green salad, beluga lentil, sweet potato,
pomegranate dressing*

4.290^{FT}

+

GRILLEZETT
CSIRKEMELL

*Grilled
chicken breast*

1.990^{FT}



+

GRILLEZETT
KECSKESAJT

*Grilled
goat chesse*

2.690^{FT}



+

FOKHAGYMÁS
GARNÉLA (4DB)

Garlic shrimps

3.190^{FT}



NEXT
BISTRO



MAIN
COURSES

• FŐÉTELEK •

4, 6

SKÓT LAZACFILÉ

PIRÍTOTT ZÖLDSÉGES RIZS, POK CHOI, GYÖMBÉRES SÁRGARÉPA VELUTÉ
*Scottish salmon fillet, baked vegetables rice,
pok choi, ginger carrot veluté*

8.290^{FT}

8

MÉZES-GYÖMBÉRES SÜLT SÁRGARÉPA

LABNEH, MENTÁS PETREZSELYEMSALÁTA, GRÁNÁTALMA
*Honey and ginger roasted carrots strained yogurt,
mint-parsley salad, pomegranate*

4.990^{FT}

+

GRILLEZETT KECSKESAJT

Grilled goat cheese

2.690^{FT}

7, 8

KAKUKKFÜVES VAJJAL SÜLT CSIRKEMELL

ÉDESBURGONYA GRATIN, SÜLT VADBROKKOLI, MANDULA
*Chicken breast with butter and thyme, sweet potato gratin,
broccoli, almond*

6.290^{FT}

1, 3

EGÉSZBEN SÜLT SERTÉSSZŰZ

VARGÁNYA PAPRIKÁS, „RAKOTT KRUMPLI ROPOGÓS”,
KOVÁSZOS UBORKA SALSA

Pork tenderloin, boletus stew, potato crispy, fermented cucumber salsa

6.690^{FT}

VEGETÁRIÁNUS

1, 3, 7, 8

CITROMOS-RICOTTÁS HÁZI RAVIOLI

ZÖLDBORSÓ VELUTÉ, FENYŐMAG, ÉRLELT SAJT
*Homemade lemon-ricotta ravioli,
green pea velouté, pine nuts, aged cheese*

5.590^{FT}

+

GRILLEZETT
KECSKESAJT

Grilled goat cheese

2.690^{FT}

+

FOKHAGYMÁS
GARNÉLA [4DB]

Garlic shrimps

3.190^{FT}

+

GRILLEZETT
CSIRKEMELL

Grilled chicken breast

1.990^{FT}

MAIN
COURSES

• FŐÉTELEK •

10

BORJÚMÁJ „HENTES MÓDRA,”
MANGALICA SONKA, TÖRT BURGONYA,
MUSTÁROS HAGYMAKRÉM, CHIMICHURRI

Veal liver, mangalica ham, potato, mustard onion cream, chimichurri

6.990^{FT}

1, 3, 5, 7, 10

SERPENYŐBEN SÜLT KACSAMELL
ZÖLDBORSÓKROKETT, LILAHAGYMA-CHUTNEY, SZEDRES JUS
*Pan-seared duck breast green pea croquettes,
red onion chutney, blackberry jus*

7.390^{FT}

7

BBQ SERTÉSOLDALAS
CHEDDAROS BURGONYA, PARADICSOM SALSA
BBQ pork ribs, cheddar potatoes, tomato salsa

6.590^{FT}

9

MALACPOFA „BRASSÓI”
FÜSTÖLT SZALONNA, PARÁZSBURGONYA, ZÖLDBORSÓ,
FEKETEFOKHAGYMÁS JUS
*Brasov-style pig cheeks, smoked bacon, baby potatoes,
green pea, black garlic jus*

6.590^{FT}

1, 3, 7, 8

ANGUS BURGER
FŰSZERES BURGONYA, COLESLAW
Angus burger, baked spicy potates, coleslaw

6.390^{FT}

VEGETÁRIÁNUS

1, 3, 7, 8

HÁZI TAGLIATELLE, KRÉMES PARADICSOMSZÓSZ
TÖKMAG PESTO, PAK CHOI, ÉRLELT SAJT
*Homemade tagliatelle tomato cream,
pumpkin pesto, pak choi, aged cheese*

5.490^{FT}

+
GARNÉLA
shrimps
3.190^{FT}

+
ANGUS DENVER STEAK
150GR
4.490^{FT}

+
BURATTA
1.890^{FT}

PREMIUM • STEAKS •

ANGUS RIBEYE (URUGUAY)

A dél-amerikai legelők szabadságát idéző, tiszta és markáns marhaíz jellemzi. A hús finom textúráját az egyenletesen eloszló, finom zsírszemek teszik teljessé. A természetes ízeket kedvelő steak-rajongók egyik legnagyobb kedvence.

EN: Characterized by a clean and bold beef flavor that evokes the freedom of South American pastures. The fine texture of the meat is beautifully complemented by evenly distributed, delicate marbling. A true favorite among steak enthusiasts who appreciate natural flavors.

ANGUS RIBEYE (USA)

A gabonás takarmányozás miatt ez a hús rendkívül gazdag, sűrű zsírmárványossággal büszkélkedhet. Sütés közben a rostok közötti zsír szinte teljesen megolvad, ami vajpuha állagot és édeskés, telt ízt kölcsönöz a steaknek. Minimális száradási kockázattal adja meg a klasszikus, prémium amerikai steakélményt.

Thanks to grain-feeding, this cut boasts an exceptionally rich and dense marbling. During cooking, the intramuscular fat melts into the fibers, granting a buttery texture and a sweet, full-bodied flavor. It delivers the classic, premium American steak experience with minimal risk of drying out.

HORTOBÁGY ANGUS PRIME RIBEYE (MAGYARORSZÁG / HUNGARY)

A pusztai mikroklímán nevelt hazai fekete angus legjava, amely hordozza a pusztai füvek jellegzetes karakterét. A Prime besorolás garantálja a kimagasló zsírmárványossággal párosuló omlós szerkezetet. Hazai büszkeség, amely szaftosságában és minőségében felveszi a versenyt a világ élvonalával.

The finest of local Black Angus, raised on the unique microclimate of the Hungarian Pusztas, carrying the distinct character of wild pasture grasses. The Prime grading guarantees outstanding marbling, while careful aging ensures a melt-in-the-mouth texture. A local pride that rivals the world's best in juiciness and quality.

WAGYU HÚSOK (AUSZTRÁLIA) / WAGYU STEAKS (AUSTRALIA)

WAGYU RIBEYE (AUSZTRÁL / AUSTRALIAN)

A japán genetika és az ausztrál szakértelem fúziója, amely elképesztő mennyiségű, hálószerű intramuszkuláris zsírt eredményez. Textúrája annyira puha, hogy szinte elolvad a szájban, miközben intenzív vajos, diós ízjegyeivel rabul ejti az ínyenceket.

A fusion of Japanese genetics and Australian expertise, resulting in an incredible, web-like intramuscular marbling. The texture is so tender it literally melts in your mouth, captivating connoisseurs with intense buttery and nutty notes.

WAGYU FLANK STEAK (AUSZTRÁL / AUSTRALIAN)

A hasaalja húsból vágott rész, amely a wagyu márványosságnak köszönhetően válik az egyébként szálas szerkezet ellenére hihetetlenül porhanyóssá. Erőtéljes, mély marhaíze miatt a séfek féltett kincse. Gyors, hirtelen sütést igényel, szeletelve tálaljuk.

Cut from the belly, this fundamentally fibrous part becomes incredibly tender thanks to the signature Wagyu marbling. A hidden gem among chefs due to its powerful, deep beef flavor. Best suited for quick, high-heat searing, and must be served thinly sliced.

WAGYU STEFÁNIA / FLAT IRON (AUSZTRÁL / AUSTRALIAN)

A lapocka belső, tisztított része, amely a vastag ínhártya eltávolítása után a világ egyik legpuhább steak húsává válik. A wagyu zsírszövetei ezt az eleve omlós részt elképesztően szaftossá teszik, megőrizve a lapocka mély, telt ízvilágát. Ár-érték arányban és gasztronómiai élményben az egyik legizgalmasabb választás.

Cut from the inner shoulder blade, cleaned of its thick connective tissue to become one of the tenderest steak cuts in the world. The Wagyu fat structure makes this inherently delicate cut incredibly juicy, while preserving the deep, robust flavor profile of the blade. One of the most exciting choices in the premium category for both value and culinary experience.

PRÉMIUM
• STEAKEK •

A STEAKEK ÁRAI TARTALMAZNAK EGY KÖRETET ÉS EGY MÁRTÁST
THE PRICE OF THE STEAKS INCLUDES A SAUCE AND A SIDE DISH

ANGUS BÉLSZÍN 220G
Fillet mignon 220g
14.990^{FT}

ANGUS BÉLSZÍN 400G
Chateaubriand 400g
28.500^{FT}

ANGUS
RIBEYE

URUGUAY
5.490.-/100 GR

CREEKSTONE USA
7.390.-/100 GR

HORTOBÁGY
KB. 1 KG/DB
5.490.-/100 GR

WAGYU
AUSTRALIA

RIBEYE
13.990.-/100 GR

FLANK STEAK
9.990.-/100 GR

STEFÁNIA
(FLAT IRON)
7.490^{FT}/100 GR

• MÁRTÁSOK •
Sauce

ZÖLDBORS
Green pepper

JALAPENOS HOLLANDI
Jalapeno hollandaise

• VÁLASZTHATÓ KÖRETEK •
Optional side dishes

3.190^{FT}

3, 7
RÉTEGEZVE SÜLT BURGONYA
BURGONYAMAJONÉZ, SÜLT BACON, ÉRLELT SAJT
*Crispy layered potatoes potato
mayonnaise,
crispy bacon, aged cheese*

6, 7
MÉZES-GYÖMBÉRES SÜLT SÁRGARÉPA
LABNEH, PETREZSELYEMSALÁTA,
GRÁNÁTALMA
*Honey and ginger roasted carrots
labneh, parsley salad, pomegranate*

1, 3, 7
MENTÁS ZÖLDBORSÓKROKETT
FETA, ALMÁS LILAHAGYMA-CHUTNEY
*Minty green pea croquettes feta,
apple and red onion chutney*

7, 10
SOKVAJAS BURGONYAPÜRÉ
KEVERT ZÖLDSALÁTA, CITRUSDRESSZING
*Buttery potato purée mixed
green salad, citrus dressing*



DESSERT

◆ DESSERT ◆

1, 3, 7

TÚRÓGOMBÓC

CSEPEGTETETT TEJFÖL, PIRÍTOTT PANKÓ MORZSA,
FAHÉJAS PORCUKOR

Cottage cheese dumpling, cinnamon fresh sour cream

3.290^{FT}

1, 3, 7, 8

ARANYGALUSKA

MADÁRTEJ, SÓS KARAMELL, SÁRGABARACKKRÉM

Golden dumpling, vanilla sauce, apricot jam, salted caramel

3.290^{FT}

1, 3, 7

PISZTÁCIÁS-MÁLNÁS FEHÉRCSOKI KRÉMES

Pistachio and raspberry white chocolate mille-feuille

3.290^{FT}

1, 7, 8, 10

OLVASZTOTT CAMEMBERT

GYÜMÖLCS CHUTNEY, PIRÍTOTT MAGVAK

Grilled Camembert, fruit chutney, roasted seeds

3.990^{FT}

KÉZMŰVES FAGYLALT

Artisanal Ice Cream

700^{FT/GOMBÓC}

VÁlasszon az aktuális kínálatból!

AZ AKTUÁLIS ÍZEKRŐL KÉRDEZZE A FELSZOLGÁLÓT!

Choose from our current selection!

Please ask your server for today's flavors!

VÁLASZTHATÓ HÁZI KÉSZÍTÉSŰ SÜTEMÉNYEK A KÁVÉZÓ KÍNÁLATÁBÓL

Choice of homemade cakes from the café

NEXT
BISTRO

KIDS MENU

♦ GYEREKEKNEK ♦

AZ ÉTELEK 12 ÉVES KORIG RENDELHETŐEK!

Kids menu available under 12!

HÚSLEVES, CSIGATÉSZTA, ZÖLDSÉGEK

Meat soup, noodles, vegetables

2.290^{FT}

HÁZI METÉLT BOLOGNAI RAGU

Homemade pasta bolognese

3.290^{FT}



SAJTOS CSIRKE NUGGETS,
SÜLT BURGONYA

*Cheese stuffed chicken nuggets,
pommes frites*

3.290^{FT}

PIZZA MARGHERITA

3.290^{FT}

AMERIKAI PALACSINTA, NUTELLA, TEJSZÍNHAJ

American pancake, nutella, whipped cream

2.690^{FT}

NEXT
BISTRO



NEXT BISTRO



INFORMATION INFORMÁCIÓK

KEDVES VENDÉGEINK!
A SZÁMLA VÉGÖSSZEGE 12% SZERVÍZDÍJAT
TARTALMAZ! AMENNYIBEN BÁRMILYEN ÉSZREVÉTELE
VAN SZOLGÁLTATÁSUNKKAL KAPCSOLATBAN KÉRJÜK
JELEZZE EZT KOLLÉGÁINK FELÉ!

Dear Guest!
There is a 12% service charge in your bill!
If you have any comments regarding our service
please let us to know immediately!



ALLERGENS ALLERGÉNEK

1 GLUTÉN	6 SZÓJABAB	11 SZEZÁMMAG
2 RÁKFÉLÉK, KAGYLÓK	7 TEJ, TEJTERMÉKEK	12 SÓ
3 TOJÁS	8 DIÓFÉLÉK	13 LUPINLISZT
4 HALAK	9 ZELLER	14 PUHATESTŰEK
5 FÖLDIMOGYORÓ	10 MUSTÁR	
1 gluten	6 soy-bean	11 sesame
2 crustaceans, shellfish	7 milk, dairy products	12 salt
3 eggs	8 nuts	13 lupine flour
4 fish	9 celery	14 molluscs
5 peanut	10 mustard	

TEKINTSD MEG ÉTLAPUNKAT KÉPEKKEL
View our menu with pictures

