

TASTING MENU

• NEXT KÓSTOLÓ •
MENÜ

4 FOGÁS 4 COURSES
19.990 FT/FŐ

+
BORSOR WINE SET MENU
6.990.-



1

CSÜLÖKPÖRKÖLT-CARPACCIO

SAVANYÍTOTT ZÖLDSÉGEK, HAGYMAKRÉM, KOVÁSZOS KENYÉR

*Pork knuckle stew carpaccio pickled vegetables,
onion cream, sourdough bread*

SAUSKA SILLER

1

SÜLTKARFIOL KRÉMLEVES

MOGYORÓPESZTÓ, KORIANDER, ZÖLD CITROM

*Roasted cauliflower cream soup,
hazelnut pesto, coriander, lime*

NEXT WHITE

1, 3

SERPENYŐBEN SÜLT KACSAMELL

SÜTŐTÖKÖS GNOCCHI, GRÁNÁTALMA, PAK CHOI

Pan-seared duck breast pumpkin gnocchi, pomegranate, pak choi

HARASZTY PINOT NOIR

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

1, 3, 7, 8

VÖRÖSBOROS SZARVASRAGU

VARGÁNYÁS SZALVÉTAGOMBÓC, ÁFONYA, SZILVAKETCHUP

*Burgundian venison stew porcini mushroom bread dumplings,
cranberries, plum ketchup*

SAUSKA 7 CUVÉE

3, 7, 8

SÜLT SAJTTORTA

KANDÍROZOTT NARANCS, MANDULÁS KEKSZMORZSA,
MANGÓ SORBET

*Baked cheesecake candied orange, almond biscuit crumbs, mango
sorbet*

HUGO SPECIAL

STARTERS

ELŐÉTEL

1, 3, 7, 10

NEXT HIDEG ÍZELÍTŐ

KACSAMÁJ-BRULÉE, HIDEG HÁTSZÍN, FÜSTÖLT MARHANYELV,
ÉRLELT SONKA, COMTÉ, TEPERTŐKRÉM, ZAKUSZKA

*Next cold appetizer platter duck liver brûlée, cold sirloin,
cured ham, comté cheese, olives, crackling spread,
zacusca, smoked beef tongue*

7.990^{FT}

1

CSÜLÖKPÖRKÖLT-CARPACCIO

SAVANYÍTOTT ZÖLDSÉGEK, HAGYMAKRÉM, KOVÁSZOS KENYÉR

*Pork knuckle stew carpaccio pickled vegetables,
onion cream, sourdough bread*

3.690^{FT}

1, 4, 7, 11

PISZTRÁNG TEPERTŐ

GRILLEZETT ZÖLDUBORKA, CSEPEGTETETT TEJFÖL,
ZÖLDFÜSZEREK

*Crispy trout cracklings tossed in paprika lour,
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

1,3,7

NEXT ORJALEVES

SÜLT CSÁSZÁR, DARAGALUSKA, ZÖLDSÉGEK

*Next pork bone soup, roasted pork belly,
semolina dumplings, vegetables*

3.690^{FT}

1,9

GULYÁSLEVES

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

3.990^{FT}

7

GRILLEZETT GOMOLYA

KARAMELLIZÁLT PEKÁNDIÓ,

FÜGÉS LILAHAGYMALEKVÁR, MADÁRSALÁTA

*Grilled gomolya cheese caramelized pecans,
fig and red onion jam, lamb's lettuce*

3.890^{FT}

ELŐÉTEL

8,10

GOURMET SALÁTA

LEVELES ZÖLDSALÁTÁK, AVOKÁDÓ, SÜLT CÉKLA,
KESUDIÓ, VÉRNARANGSDRESSZING, QUINOAROPOGÓS

*Gourmet salad leafy green salads, avocado,
roasted beetroot, cashews, blood orange dressing,
crispy quinoa*

4.590^{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, 7

LAZACFILÉ ZÖLDFÚSZERES VAJJAL SÜTVE
SÜLTKARFIOLKRÉM, BÉBISPENÓT, KALAMANSI CITROM
*Salmon fillet baked with herbed butter roasted cauliflower cream,
baby spinach, Kalamansi lime*

7.990^{FT}

1, 3

SERPENYŐBEN SÜLT KACSAMELL
SÜTŐTÖKÖS GNOCCHI, GRÁNÁTALMA, PAK CHOI
*Pan-seared duck breast pumpkin gnocchi,
pomegranate, pak choi*

7.490^{FT}

VEGETÁRIÁNUS

1, 3, 7, 8

CÉKLAKRÉMES DERELYE
RUKKOLAPESZTÓ, CÉKLASALSA, PARMEZÁNMAJTÁS
*Beetroot cream dumplings arugula pesto,
beetroot salsa, parmesan sauce*

5.290^{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}

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, 10

PANKÓ MORZSÁBAN SÜLT SERTÉSSZŰZ
PARÁZSBURGONYA, BBQ HAGYMA, GYÖMBÉRES UBORKASALÁTA
*Panko-crusted pork tenderloin baby potatoes, BBQ onions,
ginger cucumber salad*

6.290^{FT}

NEXT
BISTRO

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}

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

VÖRÖSBOROS SZARVASRAGU
VARGÁNYÁS SZALVÉTAGOMBÓC, ÁFONYA,
SZILVAKETCHUP

*Burgundian venison stew porcini mushroom bread
dumplings, cranberries, plum ketchup*

7.490^{FT}

7

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

6.590^{FT}

1, 3, 7, 8

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

6.590^{FT}

NEXT
BISTRO

PRÉMIUM • 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 Puszta, 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 genetikai 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 inyeneket.

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. Erőteljes, 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
• STEAKES •

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
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

JALAPENOS HOLLANDI
Jalapeno hollandaise

ZÖLDBORS
Green pepper

7
SPENÓTOS VAJMÁRTÁS
Spinach beurre blanc

• VÁLASZTHATÓ KÖRETEK •
Optional side dishes

10
PARÁZSBURGONYA
BBQ HAGYMA, SÜLT CUKKINI
*Baby potatoes, BBQ onions,
grilled zucchini*

8, 10
HOKKAIDÓ TÖK
SZILVAKETCHUP, FÜSZERES TÖKMAG
*Hokkaido pumpkin, plum ketchup,
spiced pumpkin seeds*

10
SÜLT PADLIZSÁN
VÖRÖSLENCSE-MÁRTÁS, CSICSERIBORSÓ, SÜLT CHILI
*Roasted eggplant, red lentil sauce,
chickpeas, roasted chili*

7
SOKVAJAS BURGONYAPÜRÉ
KEVERT ZÖLDSALÁTA
*Rich buttery mashed potatoes,
mixed green salad*

7
PIRÍTOTT ZÖLDSÉGES RIZS, BÉBISPENÓT, ÉRLELT SAJT
Fried vegetable rice, baby spinach, aged cheese



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

CSOKOLÁDÉFELFÚJT

SÓSKARAMELL FAGYLALT, FEKETERIBIZLIKREM

Chocolate fondant salted caramel ice cream, blackcurrant cream

3.590^{FT}

3,7,8

SÜLT SAJTTORTA

KANDÍROZOTT NARANCS, MANDULÁS KEKSZMORZSA,
MANGÓ SORBET

*Baked cheesecake candied orange,
almond biscuit crumbs, mango sorbet*

3.290^{FT}

1,3,7,8

ARANYGALUSKA

MADÁRTEJ, SÁRGABARACKKRÉM

Golden dumpling, vanilla sauce, apricot jam

3.290^{FT}

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

TEKINTSD MEG ÉTLAPUNKAT KÉPEKKEL
View our menu with pictures

