

Libanapok a Lizard étteremben!



Goose days at Lizard Restaurant

Gänsetage im Restaurant Lizard!

Le giornate dell'oca al Ristorante Lizard!

2450.- Forint 9,4 €

Libamáj Terrine birsalmával, friss brióssal

Goose-liver paste with quince-apple and fresh brioche

Gänseleber mit Terrine Quitte, frischer Brioche

Terrine di fegato d'oca con mele di cotogna e brioche fresca

750.- Forint 2,9 €

Libaleves macesz gombóccal

Goose soup with matzos balls

Gänseuppe mit Macesz Knödeln

Brodo d'oca con gnocchi d'azzimo



2650.- Forint 10,2 €

Kemencében sült libacomb almás párolt káposztával hagymás tört burgonyával

*Oven baked Goose leg with apple-steamed cabbage and potatoes
mashed on onion*

*Im Ofen gebratener Gänsenschenkel mit geschmortem Apfelkraut,
Quetschkartoffeln mit Zwiebeln*

*Coscia d'oca al forno con cavoli e mele cotte e con patate saltate su
cipolla*



3250.- Forint 12,5 €

Bőren sült narancsos, aszalt szilvás libamell pirított káposztás nudlival

*Goose chest baked with orange and prunes served with toasted cabbage
noodles*

*Auf der Haut gebratene Gänsebrust mit Orangen, Zibarte, gebratener
Krautspätzle*

*Petto d'oca infornato con arance e prugne secche servito con vermicelli
tostati ai cavoli*



650.- Forint 2,5 €

Lúdláb torta meggytükron

„Goose leg” cake on morello glaze

„Gänsefuß” Torte auf Sauerkirsche

Torta „zampa d'oca” su glassa di amarene