

TÉSZTÁK • PASTA

Garganelli Prosciutto di Parma, zöldborsó, tejszín, Pecorino sajt 1 3 7	3 450 Ft	Garganelli Prosciutto di Parma, green peas, cream sauce, Pecorino cheese 1 3 7
Pappardelle Bolognese téli paradicsomszós, vörösbors, burrata, bazsalikomolaj 1 3 7 9 12	4 850 Ft	Pappardelle Bolognese winter tomato sauce, red wine, burrata, basil oil 1 3 7 9 12



DESSZERTEK • SWEETS

Mont Blanc mandula tarte, vanília krém, tejszínhab, gesztenyekrém 1 3 5 7 8 12 13	2 850 Ft	Mont Blanc almond tarte, vanilla cream, whipped cream, chestnut cream 1 3 5 7 8 12 13
Csokoládé láva süti gorgonzola, madagaszkári vaníliaszós, nepáli timut bors sorbet, csokoládéropogós 1 3 7 8 12 13	2 850 Ft	Chocolate lava cake gorgonzola, madagascar vanilla sauce, timut pepper sorbet, chocolate crisps 1 3 7 8 12 13
Bailey's mousse (alkoholt tartalmaz) passiógyümölcs gél, jamaikai borsfagylalt 1 3 7 8 12	2 850 Ft	Bailey's mousse (contains alcohol) passion fruit gel, jamaican pepper ice cream 1 3 7 8 12
Jeruzsálemi articsóka créme brulée vaníliás sütőtök krém, mogyoró praliné, narancsos csokoládémorzsza, fahéjfagylalt, édes jeruzsálemi articsóka chips 1 3 5 7 8 12 13	2 850 Ft	Jerusalem artichoke créme brulée vanilla pumpkin cream, hazelnut praline, orange-chocolate crumbles, cinnamon ice cream, sweet jerusalem artichoke skin chips 1 3 5 7 8 12 13
Sajttál Pecorino Romano, Comte, kéksajt, kréker, mustáros füge chutney, aszalt gyümölcsök, szőlő 1 6 7 8 10 12	3 950 Ft	Cheese plate Pecorino Romano, Comte, Blue cheese, crackers, fig mustard chutney, dried fruits, grapes 1 6 7 8 10 12

ALLERGÉNEK / ALLERGENS

- 1 glutén
- 2 rákfélék
- 3 tojás
- 4 hal
- 5 földimogyoró
- 6 szójabab
- 7 tej és tejtermékek
- 8 diófélék
- 9 zeller
- 10 mustár
- 11 szezám
- 12 kén-dioxid
- 13 pollen
- 14 puhatestűek

- 1 gluten
- 2 shellfish
- 3 eggs
- 4 fish
- 5 peanuts
- 6 soybean
- 7 milk and dairy
- 8 tree nuts
- 9 celery
- 10 mustard
- 11 sesame
- 12 sulphites
- 13 lupine
- 14 molluscs

 Winstone ajánlásával Dedicated for Winstone  Regionális ételek Regional dishes

A konyha nyitvatartása: minden nap 7:00-22:00. Opening hours of the kitchen: every day between 7:00 am and 10:00 p.m.
Az a la carte étlap minden nap 12:00 órától elérhető. A la carte menu every day from 12:00 o' clock.

A gluténmentes ételeink gluténmentes alapanyagok felhasználásával a hagyományos ételekkel ugyanazon konyhán készülnek, így a gluténnal történő esetleges keresztzennyeződés lehetőségét teljesen kizárni nem tudjuk.

Az élelmiszerek felelősségteljes megközelítése fontos részét képezi a kulináris gyakorlatunknak a Winstone étteremben. Küzdünk a túlzott élelmiszer-hulladék ellen. A megrendeléseket ellenőrző rendszerünk lehetővé teszi számunkra, hogy minden termékünket hatékonyan használjuk fel. A fenntartható halászatot támogatjuk, nem kínálunk olyan ételeket, melyek veszélyeztetett halfajból készültek.

Gluten free dishes with gluten free ingredients are made in the same kitchen as the traditional dishes, so we can not completely exclude the possibility of cross-contamination with gluten!

Responsible approach to food is an important element of our culinary practice at Winstone. We battle the issue of excessive food waste with great diligence. Our system of monitoring orders and deliveries allow us to effectively use all our products. We are also proponents of sustainable fishing. We do not offer dishes prepared from endangered fish species.

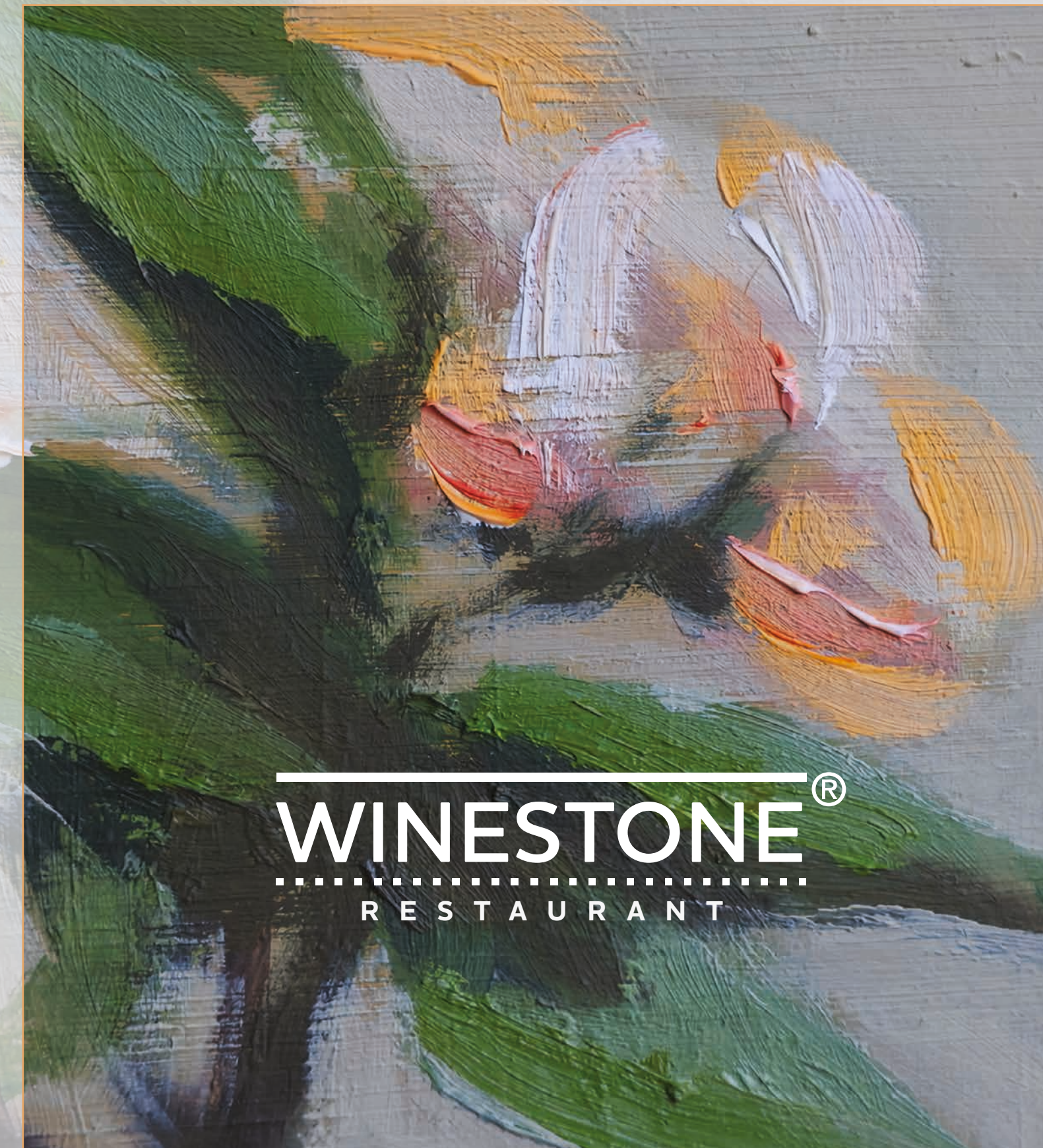
WS Debrecen QR:



SCAN ME

A borítót készítette: Nagy Gabriella festőművész • Executive Chef: Balogh Károly

Áraink forintban értendők és tartalmazzák az ÁFA-t. A számla végösszege 12% szervizdíjat tartalmaz. Our prices are in HUF and include VAT. 12% discretionary service charge will be added to your bill.



ELŐÉTELEK • STARTERS

Mercure tatárbeefsteak frissen sült pékáru, fűrtőjás, petrezselymes majonéz, édesburgonya chips 1 3 7 9 10 12	4 950 Ft	Mercure Beefsteak Tatar freshly baked bread, fried quail egg, parsley mayo, sweet potato chips 1 3 7 9 10 12
Libamájparfé rocher szilvagél, grillezett briós, mandularopogós 1 3 5 7 8 12	5 450 Ft	Foie gras Parfait Rocher plum gel, grilled brioche bun, almond crisps 1 3 5 7 8 12
Mercure saláta bébispenót, mézes–mustáros öntet, tojásmimóza, karamellizált dió, süttők, karamellizált kecskesajt 3 7 8 9 10 12 13	4 150 Ft	Mercure salad baby spinach, honey mustard dressing, boild egg mimosa, caramelized walnuts, pumpkin, caramelized goat cheese 3 7 8 9 10 12 13

Cézár saláta 1 3 4 7 9 10 12	3 750 Ft	Caesar salad 1 3 4 7 9 10 12
Választható feltétek • Optional toppings		
Grillezett lazac 1 3 4 7 9 10 12	1 600 Ft	Grilled salmon 1 3 4 7 9 10 12
Grillezett csirkemell 1 3 4 7 9 10 12	1 300 Ft	Grilled chicken 1 3 4 7 9 10 12
Grillezett garnéla 1 2 3 4 7 9 10 12	1 950 Ft	Grilled prawns 1 2 3 4 7 9 10 12

Mediterrán Stone Coppa di Parma, Milano salami, Prosciutto di Parma, Pecorino, Burrata, dió pesto, sült süttők, koktélpáradicsom, füge, rukkola, frissen sült focaccia 1 7 8 9 10 12 13	4 650 Ft	Mediterrán Stone Coppa di Parma, Milano salami, Prosciutto di Parma, Pecorino, Burrata, walnut pesto, roasted pumpkin, cherry tomatoes, figs, rucola salad, freshly baked focaccia 1 7 8 9 10 12 13
---	----------	---

LEVESEK • SOUPS

Currys gyömbéres sárgarépa–krémleves mangógél, répatextúrák, bébi spenót, csicseriborsó, pisztácia 8 9 12	2 550 Ft	Curry carrot–ginger cream soup mango gel, carrot textures, baby spinach, chickpeas, pistachios 8 9 12
Tom kha kai (thai kókuszos csirkeleves) citromnád, kaffir lime, gomba, friss koriander, soba tészta 1 4 9 10 13	3 450 Ft	Tom kha kai (thai coconut chicken soup) lemongrass, kaffir lime, mushrooms, fresh koriander, soba noodles 1 4 9 10 13
Gulyásleves garganelli tésztával marhapofa, gyökérgömböcsék, friss fűszerek 1 3 9 12	3 700 Ft	Goulash soup with garganelli beef cheeks, root vegetables, fresh herbs 1 3 9 12

FŐÉTELEK • MAINS

Tőkehal Puttanesca téli paradicsomszósz, szardellafilé, fekete olivabogyó, kapribogyó, fehérbor, konfitált citrom, grillezett focaccia 1 4 9 12	6 250 Ft	Cod fish Puttanesca winter tomato sauce, anchovies, black olives, capers, white wine, confit lemon, grilled focaccia 1 4 9 12
Grillezett tengeri sügér jeruzsálem articsóka, mandulás zöldbab, Coppa di Parma, koktélpáradicsom, vörösbor jus 1 4 7 8 9 12 13	6 450 Ft	Grilled sea bass jerusalem artichokes, almonds green beans, Coppa di Parma, cherry tomatoes, red wine jus 1 4 7 8 9 12 13
Sült lazac zöldborsókrokkett, vörösbor–szőlő szósz, citrom 1 4 7 9 12	7 450 Ft	Roasted salmon green peas croquette, red wine–grape sauce, lemon 1 4 7 9 12

Tanyasi supreme csirkemell paprikás zöldfűszeres burgonyanudli, tejfőlkockák, konfitált paradicsom, csirkeropogós 1 3 7 9 12 13	5 650 Ft	Hungarian chicken supreme paprikás green herbs schupfnudles, sour cream cubes, confit tomatoes, chicken crackling 1 3 7 9 12 13
---	----------	---

Tanyasi supreme csirkemell debreceni módra, füstölt paprikás mártással parmezán gnocchi, Debreceni kolbász, sült piros paprika, fehérbor, csirkeropogós 1 3 7 9 12	5 850 Ft	Chicken supreme paprikash “Debrecziner style” with smoked paprika sauce parmezan gnocchi, Debrecziner sausages, roasted red pepper, white wine, chicken crackling 1 3 7 9 12
--	----------	--

Sous vide báránygerinc pikáns paradicsomszósz, dhal krém, harissa fűszeres répa, brokkolini, sült csicseriborsó, papadam 1 7 8 9 12	8 950 Ft	Sous vide lamb loin piquant tomato sauce, dhal cream, harissa spiced carrots, broccolini, roasted chickpeas, papadam 1 7 8 9 12
---	----------	---

Sous vide kacsamell édesburgonya, mazsola, fenyőmag, bébi spenót, friss fűszerek, fűszeres kacsabőr ropogós, szilva jus 7 8 9 12 13	6 550 Ft	Sous vide duck breast sweet potatoes, raisins, pine nuts, baby spinach, fresh herbs, duck & seeds crackling, plum jus 7 8 9 12 13
---	----------	---

Borjú bécsi krémés zöldborsó saláta, sárgarépa, alma, ecetes uborka, kapribogyó, shallot hagyma, tükörtőjás, friss saláta, citrom 1 3 7 9 10 12	7 950 Ft	Veal Schnitzel creamy green pea salad, carrots, apples, gherkins, capers, onion, fried egg, fresh salad mix, lemon 1 3 7 9 10 12
---	----------	--

Sous vide mangalica tomahawk grillezve gombapép & comte sajttal, jeruzsálemi articsóka–textúrák, brokkolini, balsamecettel szárított paradicsom, babérlevél jus 1 3 7 9 12 13	8 450 Ft	Sous vide mangalica tomahawk grilled with mushrooms duxelles & comte cheese, jerusalem artichoke textures, broccolini, balsamic sun dried tomato, bay leaf jus 1 3 7 9 12 13
---	----------	--

Sous vide mangalica tarja baby burgonya & chips, sült hagyma, ropogós sült malacbőr, petrezselyem olaj, dijoni mustárszósz 1 3 7 9 10 12	8 250 Ft	Sous vide Mangalica pork neck roasted baby potatoes & chips, fried onions, chicharron, parsley oil, dijon wholegrain mustard sauce 1 3 7 9 10 12
--	----------	--

VEGETÁRIÁNUS ÉTELEK • VEGETARIAN MEALS

Penne all’Arrabiata paradicsomszósz, sült padlizsán, chili, fekete olivabogyó, friss fűszerek 1 3 9 12	2 850 Ft	Penne all’Arrabiata tomatoe sauce, roasted eggplant, chili, black olives, fresh herbs 1 3 9 12
Csicseriborsó & kókusz dhal spenót, paradicsom, piritott tökmag, sült hagyma, friss koriander, papadam 1 9	4 250 Ft	Chickpea & coconut dhal spinach, tomatoes, roasted pumpkin seeds, fried onions, fresh coriander, papadam 1 9

STEAKEK • STEAKS

Beef New York Strip 7	7 450 Ft /100 g
Angus marha bélszín Angus Beef Tenderloin 7	6 850 Ft /100 g
Rib eye 7	7 450 Ft /100 g
Bárányborda Rack of lamb 7	4 250 Ft /100 g

A steak ára tartalmazza egy adag, a vendég által választott szósz árát.
Steak price includes one sauce of choice.

KÖRETEK • SIDE DISHES

Háromféle vaj – Harissa, pesto, gorgonzola & chili 3 kinds of butter 7	650 Ft	Grillezett gomba, balsamecet, aszalt paradicsom, diópesto Grilled mushrooms, balsamico, sund dried tomatoes, walnut pesto 7 9 12 13	950 Ft
Grillezett brokkolini törökmogyoróval Grilled broccolini with hazelnuts 7 8	950 Ft		
Sült édesburgonya hasáb Roasted sweet potatoes fries	850 Ft	Baconbe tekert zöldbab Bacon wrapped green beans	950 Ft
Grillezett burgonya, zöldfűszeres szósz, füstölt paprikás burgonyachips, reszelt Pecorino sajt Roasted potatoes with herbs sauce, smoked paprika potato chips, grated Pecorino cheese 7 8	1 150 Ft	Mandulás zöldbab Almond green beans 7 8	950 Ft
		Barnavajas burgonyapüré Browned butter mashed potatoes 7	950 Ft