

KÖRETEK • SIDE DISHES

Sült édesburgonya, ropogós fűszeres csicseriborsó Roasted Sweet Potato, Crispy Spiced Chickpeas	1 450 Ft	Grillezett chilis brokkolini, sült hagyma Grilled Chili Broccolini, Crispy Onion	1 450 Ft
		1 3 7	
Fokhagymás sült rizs, zöldségek Garlic Fried Rice with Vegetables	1 450 Ft	Mézes mázas zöldbab és répa, mandula Honey-Glazed Green Beans & Carrots, Almonds	1450 Ft
7		7 8 13	
Sült bébiburgonya, za'atar, tzatziki Roasted Baby Potatoes, Za'atar, Tzatziki	1450 Ft	Harissa sült karfiol, feta sajt, zöldfűszerek Harissa Roasted Cauliflower, Feta Cheese, Fresh Herbs	1 450 Ft
7 11 12		7	

TÉSZTÁK • PASTA

Garganelli con Piselli e Prosciutto Zöldborsó, páрмаi sonka, parmezán, tejszín	3 950 Ft	Garganelli with Green Peas & Parma Ham Green peas, Parma ham, Parmesan cheese, cream	
1 3 7 9 12		1 3 7 9 12	
Linguine Bolognese Burrata, bazsalikomos olívaolaj	4 950 Ft	Linguine Bolognese Burrata, basil oil	
1 3 7 9 12		1 3 7 9 12	
Penne all'Arrabbiata Pikáns paradicsomszós, mozzarella golyók, feketeolíva- pesztó	3 450 Ft	Penne all'Arrabbiata Spicy tomato sauce, mozzarella pearls, black olive pesto	
1 3 7 12		1 3 7 12	
Rigatoni con Salsiccia e Peperoni Pikáns kolbász, grillezett paprika, paradicsomszós	3 950 Ft	Rigatoni with Italian Sausage & Peppers Spicy sausage, grilled peppers, tomato sauce	
1 3 7		1 3 7	

DESSZERTEK • SWEETS

Baileys panna cotta Csokoládés-narancsos morzsa, karamellizált mogyoró	3 450 Ft	Baileys Panna Cotta Chocolate-orange crumble, caramelized hazelnuts	
1 5 7 8 12		1 5 7 8 12	
Mercure tiramisu Kávés Dulcey crémeux, mascarpone fagylalt, kakaóbabtörtet	3 450 Ft	Mercure Tiramisu Coffee Dulcey crémeux, mascarpone ice cream, cocoa nibs	
1 3 7 8 12 13		1 3 7 8 12 13	
Csokoládéfondant Timut borsos ananászszorbet, kókuszkrém, mangógél	3 450 Ft	Warm Chocolate Fondant Timut pepper pineapple sorbet, coconut custard, mango gel	
1 3 7		1 3 7	

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 szezámmag
- 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

WS Winestone ajánlásával Dedicated for Winestone

R Regionális ételek Regional dishes

A konyha nyitvatartása: minden nap 7:00-22:00. Az a'la carte étlap minden nap 12:00 órától elérhető.	Opening hours of the kitchen: every day between 7:00 am and 10:00 p.m. 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 keresztszennyeződés lehetőségét teljesen kizárni nem tudjuk.

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!

Az élelmiszerek felelősségteljes megközelítése fontos részét képezi a kulináris gyakorlatunknak a Winestone 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.

Responsible approach to food is an important element of our culinary practice at Winestone. 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.

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

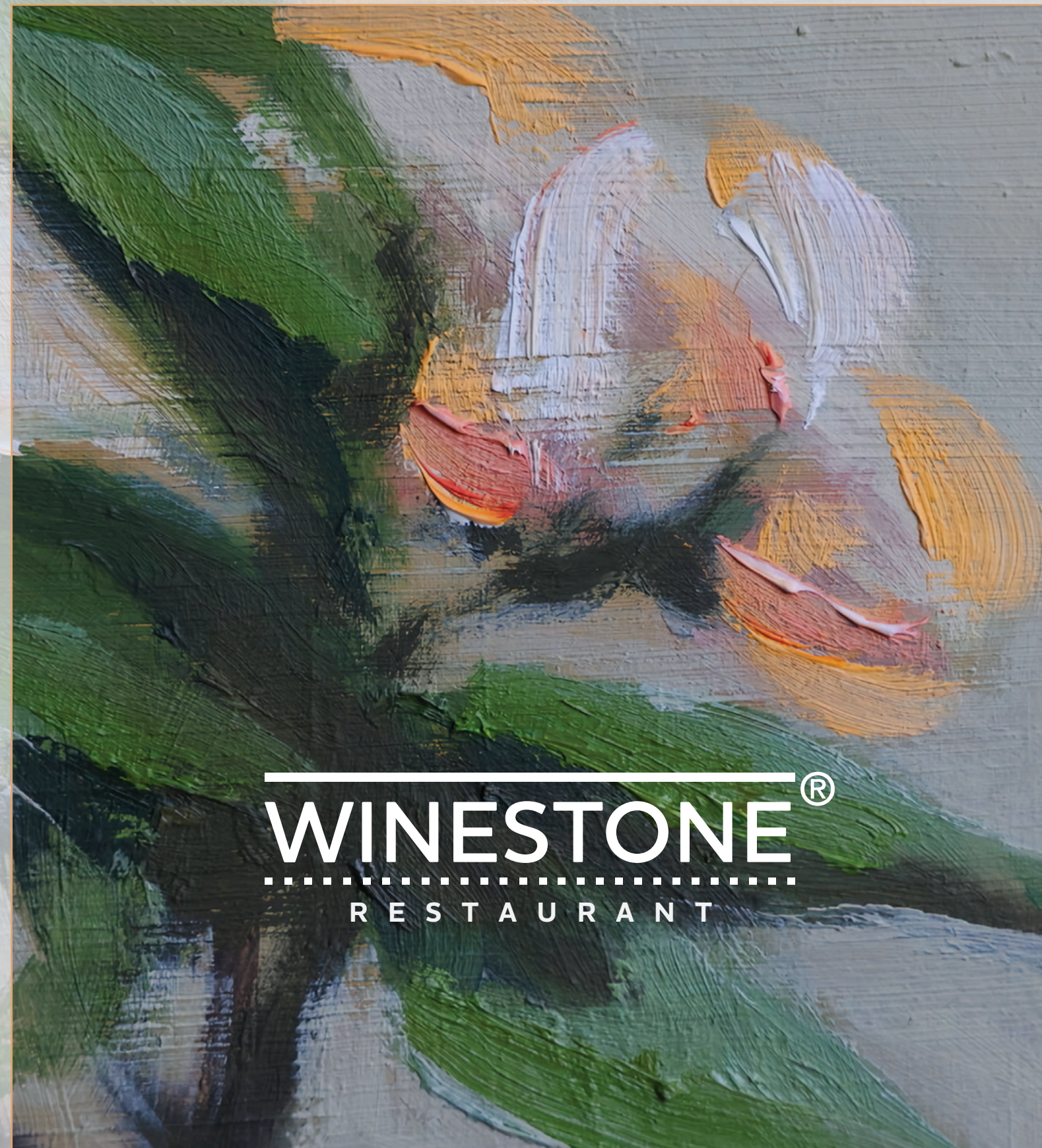
Áraink forintban értendők és tartalmazzák az ÁFA-t. A számla végösszege 12% szervízdíjat tartalmaz.
Our prices are in HUF and include VAT. 12% discretionary service charge will be added to your bill.



@instagram.com/winestonedebrecen



@winestonedebrecen



ELŐÉTELEK • STARTERS

Libamájparfé
sárgabarack chutney, krémes grillezett briós, pörkölt
mogoró
1 3 5 7 12

Kézzel vágott marhatatár 5 950 Ft
Grill paprika, tojássárgakrém, parmezános briós
1 3 4 7 9 10 12

Thai Lazacsaláta 4 500 Ft
Thai saláta, sült lazac, sriracha majonéz, jalapeño, kropek, furikake
2 3 4 6 9 11 12

Gombaparfé 4 250 Ft
Savanyított salottahagyma, grillezett kovászos kenyér
1 3 6 7 12

Hummusz 4 150 Ft
Grillezett házi kenyér, extra szűz olívaolaj, füstölt paprika
1 11

Saláták • Salads

Cézársaláta 4 450 Ft
Római saláta, cézáröntet, fokhagymás kruton, baconmorzsa, parmezán
1 3 4 7 10 12

Shopska saláta 3 450 Ft
Uborka, paprika, paradicsom, lilahagyma, petrezselyem, extra szűz olívaolaj, ecet, feta sajt
7 12

Mercure saláta 5 550 Ft
Karamellizált brie sajt, rukkola, mangóöntet, aszalt áfonya, zöldalma, fenyőmag
7 8 12

Burrata saláta 4 950 Ft
Paradicsom, narancs, konfitált citrom, extra szűz olívaolaj, mediterrán feketeolíva-salsa
7 12

LEVESEK • SOUPS

Ázsiai csirkehúsleves 3 450 Ft
Csirkecsíkok, sobatészta, lágy tojás, friss koriander, lime, bok choy, szezámos chilolaj
1 3 6 9 11 12

Foie grasparfait
Apricot chutney, toasted brioche, roasted hazelnuts
1 3 7 8 12

Hand-Cut Beef Tartare
Charred peppers, cured egg yolk cream, Parmesan brioche
1 3 4 7 9 10 12

Thai Salmon Salad
Thai salad, roasted salmon, sriracha mayo, jalapeño, prawn crackers, furikake
2 3 4 6 9 11 12

Mushroom Parfait
Pickled shallots, grilled sourdough bread
1 3 6 7 12

House-Made Hummus
Grilled artisan bread, extra virgin olive oil, smoked paprika
1 11

Classic Caesar Salad
Romaine lettuce, Caesar dressing, garlic croutons, crispy bacon crumb, Parmesan cheese
1 3 4 7 10 12

Shopska Salad 3 450 Ft
Cucumber, bell peppers, tomatoes, red onion, parsley, extra virgin olive oil, vinegar, feta cheese
7 12

Mercure Signature Salad 5 550 Ft
Caramelized Brie cheese, rocket leaves, mango dressing, dried cranberries, green apple, pine nuts
7 8 12

Burrata Salad 4 950 Ft
Tomatoes, orange segments, confit lemon, extra virgin olive oil, Mediterranean black olive salsa
7 12

Asian-Style Chicken Broth 3 450 Ft
Chicken strips, soba noodles, soft-boiled egg, fresh coriander, lime, bok choy, sesame chili oil
1 3 6 9 11 12

Toszkán tejszínes csirkeleves 3 850 Ft
Baconos kelkáposzta, sárgarépa, kocktélparadicsom, garganelli, parmezán, bazsalikomos olívaolaj
1 3 7 9 12

Hideg Vichyssoise leves 3 250 Ft
Tojásmimóza, fokhagymás-rozmaringos kruton, extra szűz olívaolaj
1 3 7 9 12

Hideg zöldborsókrémleves 3 450 Ft
Kókuszos kukorica panna cotta, vajás grillezett kalács, bazsalikomolaj
1 3 6 7 9 12

FŐÉTELEK • MAINS

Paprikás csirke 6 950 Ft
Ricottás-spenótos scarpinocc tészta, petrezselyempesztő, csirkepaprikás jus, házi aszalt paradicsom, tejfölkocka
1 3 7 9 12 13

Mangalica tomahawk 8 950 Ft
Cheddar sajtos burgonyawaffle, konfitált hagyma, aszalt paradicsom, padrón paprika, bébikukorica, kolbászos lecsókrém, zöldfűszerolaj
1 3 7 9 12 13

Debreceni kakastaréjpörkölt 6 950 Ft
Szerpenyős juhtúrós házi galuska, savanyított hagyma, pikáns debreceni kolbász, sült petrezselyem
1 3 7 12

Borókás marhapofa 9 750 Ft
Sült hagyma, paprikasalsa, krémes parmezános burgonyapüré
1 7 12

Sous Vide kacsamell 7 950 Ft
Burgonyatextúrák, ropogós magvak, grillezett brokkolini, citrus jus
7 8 9 10 12 13

Báránygerinc 9 750 Ft
Fűszeres burgonya, bébispenót, tikka masala szósz, papadum
1 7

Borjúschnitzel 8 950 Ft
Zöldfűszeres vaj, konfitált citrom, pikáns káposztasaláta, mézes-mustáros öntet
1 3 7 9 10 12

Tuscan Creamy Chicken Soup 3 850 Ft
Bacon, kale, carrots, cherry tomatoes, garganelli pasta, Parmesan cheese, basil oil
1 3 7 9 12

Chilled Vichyssoise 3 250 Ft
Mimosa egg, garlic and rosemary croutons, extra virgin olive oil
1 3 7 9 12

Chilled Green Pea Velouté 3 450 Ft
Coconut sweetcorn panna cotta, buttered milk bread, basil oil
1 3 6 7 9 12

Traditional Chicken Paprikash 6 950 Ft
Ricotta and spinach scarpinocc pasta, parsley pesto, chicken paprikash jus, house-made sun-dried tomatoes, sour cream cube
1 3 7 9 12 13

Mangalica Pork Tomahawk 8 950 Ft
Cheddar potato waffle, confit onion, sun-dried tomatoes, Padrón peppers, baby corn, Hungarian pepper stew cream with sausage, herb oil
1 3 7 9 12 13

Debrecen Cockerel Comb Stew 6 950 Ft
Pan-fried sheep cheese spaetzle, pickled onion, spicy Debrecen sausage, crispy parsley
1 3 7 12

Juniper-Braised Beef Cheek 9 750 Ft
Roasted onion, pepper salsa, creamy Parmesan mashed potatoes
1 7 12

Sous Vide Duck Breast 7 950 Ft
Potato textures, toasted crunchy seeds, grilled broccolini, citrus jus
7 8 9 10 12 13

Roasted Lamb Loin 9 750 Ft
Spiced potatoes, baby spinach, tikka masala sauce, papadum crisps
1 7

Veal Schnitzel 8 950 Ft
Herb butter, confit lemon, spicy coleslaw, honey mustard dressing
1 3 7 9 10 12

Halételek • Fish Mains

Tengeri sügér 7 650 Ft
Píritott spaetzle, bébispenót, paprika, füstölt halászlé, mediterrán salsa
1 3 4 9 12

Pan-Seared Sea Bass
Sautéed spaetzle, baby spinach, peppers, smoked hungarian fish sauce, Mediterranean salsa
1 3 4 9 12

Tempura tőkehal 7 250 Ft
Petrezselymes-zöldborsós vajás burgonya, pikáns lecsókrém, savanyított salottahagyma, kolbászcips, friss fűszerek
1 4 7 9 12

Tempura Cod
Parsley and green pea buttered potatoes, pikant letcho cream, pickled shallots, sausage crisps, fresh herbs
1 4 7 9 12

Teriyaki lazac 4 850 Ft
Gyömbéres répa mousseline, grillezett brokkolini, lime-os szezámos vadrizsropogós
1 4 6 7 9 11 12 13

Teriyaki Salmon
Ginger carrot mousseline, grilled broccolini, crispy wild rice with lime and sesame
1 4 6 7 9 11 12 13

STEAKEK • STEAKS

Angus marha bélszín 7950 Ft /100 g
Angus Beef Tenderloin
7

Prémium Rib eye 8450 Ft /100 g
Premium Rib eye
7

Bárányborda 4 850 Ft /100 g
Rack of lamb
7

Flank steak 3 950 Ft /100 g
7

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

VEGETÁRIÁNUS FŐÉTELEK • VEGETARIAN MAINS

Sárgaborsó dhal 5 750 Ft
Füstölt grillezett paradicsom, vajás jázminrizs, naan kenyér
1 7

Yellow Split Pea Dhal
lSmoked grilled tomato, buttered jasmine rice, naan bread
1 7

Csicseriborsó és sült karfiol 5 750 Ft
Gyömbéres-kókuszos paradicsomszósz, pani puri, friss koriander, joghurt
1 7

Chickpea & Roasted Cauliflower Curry
Ginger coconut tomato sauce, pani puri, fresh coriander, yogurt
1 7

Penne arrabbiata 3 450 Ft
Pikáns paradicsomszósz, mozzarella golyók, feketeolíva-pesztó
1 3 7 12

Penne Arrabbiata
Spicy tomato sauce, mozzarella pearls, black olive pesto
1 3 7 12