

MENÜ

ELŐÉTELEK ÉS SALÁTÁK

HUF

HÁZI ABÁLT KOLOZSVÁRI SZALONNA, RETEKSALÁTA (1,9)	2.090,-
ZSÍRJÁBAN KONFITÁLT LIBAMÁJ, CIGÁNY KENYÉR 🍴 (2,7) *	4.590,-
MARINÁLT LAZAC, KAVIÁR, FÜSTÖLT FÜRTOJÁS, SPÁRGA, TAVASZI HAJTÁSOK, ÉRLELT ALMAECET (4,5,7)	4.390,-
TAVASZI QUINOA SALÁTA 🌱 (1,10)	2.990,-
CÉZÁR SALÁTA 🌱 (5,7,9) Hozzá:	2.950,-
• GRILLEZETT CSIRKEMELL	3.990,-
• GRILLEZETT ÓRIÁS RÁK (3)	4.990,-

LEVESEK

MEDVEHAGYMA KRÉMLEVES, PIRÍTOTT SZEGFŰGOMBA, PARMEZÁNHAB (7)	1.900,-
TÁRKONYOS BÁRÁNYLEVES (1,7)	1.900,-
GULYÁSLEVES 🍴 (1,2,4) *	1.990,-

FŐÉTELEK

FOGAS KÁRPÁTI, ZALAI RÁK, GOMBA, KAPORSZÓSZ (2,3,7)	5.590,-
RÓZSASZÍNŰRE SÜLT KACSAMELL, KARALÁBÉPÜRÉ, KÁPIÁS BURGONYA GALETTE, SÜLT PAPRIKA DRESSZING (2,7)	4.590,-
NYÚLPAPRIKÁS, TURBOLYÁS SZÉLESMETÉLT, FEJES SALÁTA (2,7)	4.590,-
GRILL BÁRÁNYBORDA ÉS KONFITÁLT BÁRÁNY, MENTÁS ZÖLDBORSÓ, PISZTÁCIÁS JUHSAJTHAB 🍴 (7,10)	6.590,-

VEGETÁRIÁNUS ÉTELEK

POLENTA TORTÁCSKA, SÁRGARÉPA TEXTÚRÁK ÉS GRILLEZETT ZÖLDSPÁRGA 🌱 (2,7,10)	2.090,-
NYITOTT LASAGNE, RUKKOLA, KECSKESAJT, PIRÍTOTT KELVIRÁG RÓZSÁK 🌱 (2,4,7)	2.490,-
SÓSKA, BEVERT TOJÁS, PIRÍTOTT ÚJBURGONYA 🌱 (2,4,7)	2.190,-

* Helyi különlegességeinkről az utolsó oldalon olvashat.

GRILL ÉTELEK

HUF

BBQ TANYASI JÉRCE (200 GRAMM)	3.990,-
BÉLSZÍN TEYS GABONÁVAL TÁPLÁLT MARHÁBÓL (SZÁRAZON ÉRLELT) (200 GRAMM)	10.990,-
MAGYAR ANGUS MARHAROSTÉLYOS (SZÁRAZON ÉRLELT) (200 GRAMM)	8.990,-
LAZACDERÉK ROPOGÓS BŐRÉVEL (200 GRAMM) (5)	5.590,-
ÓRIÁS RÁK (200 GRAMM) (3)	9.600,-

GRILL ÉTELEKHEZ KÍVÁNSÁG SZERINT EGY SZÓSZ ÉS EGY KÖRET VÁLASZTHATÓ:

- BORJÚ DEMI GLACE (1)
- ZÖLDBORSMÁRTÁS (7,9)
- FŰSZERES PARADICSOMLEKVÁR
- BÉARNAISE MÁRTÁS (4,7)
- BBQ MÁRTÁS

KÍVÁNSÁG SZERINTI EXTRA KÖRETEK:

• BURGONYAPÜRÉ (7)	890,-
• HASÁBBURGONYA	890,-
• JÁZMIN RIZS	890,-
• SZEZONÁLIS ZÖLDSÉGEK	1.390,-
• ZÖLDSALÁTA, KÍVÁNSÁG SZERINT: JOGHURT, BALZSAM VAGY CITROM DRESSZING	1.390,-

DESSZERTEK

CITROMOS SAVARIN, ZELLER FAGYLALT, MANJARI CSOKOLÁDÉ (2,4,7)	1.590,-
MÁLNÁS CSOKOLÁDÉ MOUSSE, MÁLNA SORBET (7)	1.790,-
RÁKÓCZI TÚRÓS ÍZEI (2,4,7,10) 🍴*	1.590,-
RÉPATORTA, REBARBARÁS CITRUSHAB (2,4,7,10)	1.590,-

* Helyi különlegességeinkről az utolsó oldalon olvashat.

I. kategóriába sorolt üzlet

Áraink az ÁFA-t tartalmazzák. A számla végösszegéhez 10 % felszolgálati díjat számolunk fel.

🍴 = Magyaros étel, 🌿 = Vegetáriánus étel, 🍷 = Fűszeres étel

Kedves Vendégeink!

Ételallergia vagy ételérzékenység:

1: zeller, 2: glutén, 3: rákfélék, 4: tojás, 5: hal, 6: csillagfűrt, 7: tej, 8: puhatestűek, 9: mustár, 10: magvak, 11: mogyoró, 12: szezám, 13: szója, 14: kén-dioxid

Örömmel válaszolunk vendégeink kérdéseire az ételeink tartalmáról, amennyiben diéta vagy érzékenység miatt valamelyik összetevőt nem fogyaszthatják.

Amennyiben más kívánságaik lennének, munkatársaink szívesen állnak rendelkezésükre

Konyhafőnök: Gullner Gergő

HELYI KÜLÖNLEGESSÉGEINK TÖRTÉNETE / HISTORY OF OUR SPECIALITIES

Libamáj / Foie gras (goose liver)



Európa-szerte, elsősorban Franciaországban és Lengyelországban sok ételt készítenek libamájból. Magyarországon a libamáj egyedülálló ízvilágát azonban a GMO mentes kukoricával táplált libák adják, így ezt a különleges ízt nem lehet megtalálni sehol máshol a világon. A magyar konyha mintegy 300 éve változatlan, kiváló minőségben kínálja ezt az ínycsenget vendégeinek.

France, Poland and many other European countries are having dishes containing goose liver. On the Hungarian large farms geese are fed with corn and this gives

unique taste to our goose liver. Hungarian cuisine has been offering this traditional high quality product for 300 years.

Gulyásleves / Goulash soup



Mi, magyarok, nagyon büszkék vagyunk a gulyáslevesünkre, melyet a legelőkön tartott állatok gondozói, a gulyások sok száz éves hagyomány szerint készítettek a szabad ég alatt. Szállodánkban ezekhez a hagyományokhoz ragaszkodva, a lehető legautentikusabb módon készítjük el Önöknek e kiváló ételt.

We are very proud of this traditional Hungarian soup which originally had been prepared by herdsmen outdoor on open fire using fresh free range grazed animal's meat and various spices. Our hotel respects tradition and we prepare your 'goulash'

in the most authentic way.

Rákóczi túrós / Rákóczi quark cake



A Rákóczi túrós egy világhírű magyar édesség. A sütemény névadója Rákóczi János cukrászmester. Az 1958-as brüsszeli világkiállításon a hatvanhat nemzetközi szakács híresség közül beválasztották a legjobb hatba. A sütemény alapja egy jól nyújtható omlós lap, amelyre citromhéjjal, vaníliával és mazsolával ízesített túrókrém kerül. Tetejét könnyű, cukros tojásfehérje fedi, baracklekvárral díszítik.

The Rákóczi quark cake is a world-famous Hungarian sweet. The cake is named after János Rákóczi pastry chef. The World Exhibition in Brussels in 1958 he was elected to the top six of the sixty-six international celebrity chefs. The cake is based on a stretchable shortbread with quark cream flavoured with lemon peel, vanilla and raisins. Top with light, sugary egg is covered with apricot jam decorate.