



ÉTLAP
SPEISEKARTE
MENU

Előételek

Vorspeisen / Starters

Friss őszi saláta hajdinával, csirkemell csíkokkal és mustáros öntettel 4,7,8,10

Frischer Herbstsalat mit Buchweizen, Hühnerbrust Streifen und Senfsosse
Fresh autumn salad with buckwheat, chicken breast strips and mustard sauce
2490 HUF

Friss őszi saláta hajdinával és kecskesajttal 7

Frischer Herbstsalat mit Buchweizen und Ziegenkäse
Fresh autumn salad with buckwheat and goat's cheese
2990 HUF

Friss őszi saláta hajdinával, garnélával és mustáros öntettel 2,4,7,8,10

Frischer Herbstsalat mit Buchweizen, Krebs Garnelen und Senfsosse
Fresh autumn salad with buckwheat, prawns and mustard sauce
3490 HUF

Borajánlat / Wein Empfehlung / Wine offer: Sauvignon Blanc 2022 Maróti Pince, Mátra

Citromos sárgaborsó hummusz, savanyított zöldségekkel 11

Zitronig Gelbe Erbsen Hummus mit eingelegtem Gemüse
Lemoned yellow peas hummus with pickled vegetables
2490 HUF

Borajánlat / Wein Empfehlung / Wine offer: Szidónia Zenit Dry 2022 Vincellér Pince, Sopron

Bivalymozzarella friss paradicsommal 7,8,10

Büffelmozzarella mit frischem Tomaten
Buffalo mozzarella with fresh tomatoes
3190 HUF

Borajánlat / Wein Empfehlung / Wine offer: Olaszrizling 2022 Figula Pince, Csopak

Magyar libamájpástétom sárgamuskotály borzselével és házi brióssal 1,3,7,12

Ungarische Gänseleberpastéte mit
Gelber Muskateller Wein-Gelee und selbstgemachte Brioche
Hungarian Foie Gras paté with
yellow muscat wein jelly and homemade brioche
6490 HUF

Borajánlat / Wein Empfehlung / Wine offer: Sárgamuskotály 2021 Nobilis Pince, Tokaj

Angus tatár beefsteak vajjal, zöldségekkel és pirítóssal 1,7,10

Angus – Rindertartar mit Butter, Gemüse und Toast
Angus – beef tartare with butter, vegetables and toast
6990 HUF

Borajánlat / Wein Empfehlung / Wine offer: Trió Cuvée 2019 Takler Pince, Szekszárd

Levesek Suppen / Soups

Zöldségeszencia gazdagon ⁹

Reiche Gemüse – Essenz
Rich vegetables essence
2490 HUF

Málnás céklakrémleves diós kecskesajtkoktéllal ^{7,8}

Rote-Beete Crèmesuppe mit Himbeeren und Walnuss – Ziegenkäse Cocktail
Beetroot cream soup with raspberry and walnut – goat's cheese cocktail
2690 HUF

Gyömbéres falusi húsleves gyufatésztával ^{1,3,9}

Dörfliche Fleischsuppe mit Ingwer und Fadennudeln
Country side meat soup with ginger and Vermicelli pasta
2690 HUF

Tárkonyos borjúraguleves ^{1,3,7,9}

Ragoutsuppe vom Kalb mit Estragon
Veal ragout soup with tarragon
2990 HUF

Marhapofa gulyásleves házi kenyérrel ^{1,3,9}

Rinderbacke Gulaschsuppe mit hausgemachtem Brot
Beef cheeks goulash soup with homemade bread
3290 HUF

Főételek Hauptspeisen Main courses

Parajfőzelék fűszeres tofuval ^{6,7}

Crémige dicke Spinatsuppe mit würzigem Tofu
Creamy spinach thick soup with spicy tofu
4490 HUF

Csípős zöldségcurry, mogyorós jázmin rizzsel ^{5,9}

Scharfes Gemüsecurry mit Haselnuss – Jasmin Reis
Hot vegetables curry with hazelnut – Jasmin rice
4490 HUF

Borajánlat / Wein Empfehlung / Wine offer: Rajnai Rizling 2022 Pannonhalmi Apátság Pince

Burgonya gnocchi, tejszínes gombával és kápia paprikával ^{1,3,7,8}

Kartoffelgnocchi mit cremigem Pilze und Kápia Paprika
Potatoes gnocchi with creamy mushrooms and kápia peppers
5190 HUF

Borajánlat / Wein Empfehlung / Wine offer: Chardonnay 2020 Etyeki Kúria Pince

Paradicsomos penne tészta garnélával ^{1,2,3,7}

Penne mit Tomatensosse und Krebs Garnelen
Penne with tomatoes sauce and prawns
6590 HUF

Borajánlat / Wein Empfehlung / Wine offer: Szidónia Rozé 2022 Vincellér Pince, Sopron

Harcapörkölt túros galuskával és házi savanyúsággal ^{1,3,4,7}

Welsgulasch mit Topfen – Nockerl und selbstgemachte eingelegte Gemüse
Cat fish stew with cottage cheese – noodle and homemade pickled
vegetables
6790 HUF

Borajánlat / Wein Empfehlung / Wine offer: Olaszrizling 2022 Figula Pince, Csopak

Fűszeres morzsában sült csirkemell, friss salátával 1,3,4,7,8,10

Hähnchenbrust im würzigen Bröselmantel gebacken mit frischem Salat
Fried chicken breast in spicy bread crumbs with fresh salad
5390 HUF

Borajánlat / Wein Empfehlung / Wine offer: Sauvignon Blanc 2022 Maróti Pince, Mátra

Rozé kacsamell karottapürével, boros körtével és köményes sajtrokettel 1,3,7,12

Entenbrust rosa gebraten mit Karottenpüree,
Weinbirne und Kümmel – Käsekroketten
Rosé duck breast with carrots puree,
wine poached pear and cumin – cheese croquette
7390 HUF

Borajánlat / Wein Empfehlung / Wine offer: Pinot Noir 2021 Gál Tibor Pince, Eger

Szűzpecsenye sonkában sütve, padlizsános lecsóval, kölessel és lágy tojással 3

Jungfernbraten in Schinken umwickelt,
Aubergine – Ratatouille, Hirse und weiches Ei
Ham wrapped pork tenderloin,
eggplant – ratatouille, millet and soft boiled egg
6390 HUF

Borajánlat / Wein Empfehlung / Wine offer: Rozé Cuvée 2022 Ruppert Pince, Villány

Vörösboros marhapörkölt tarhonyával és tejfölös uborkasalátával 1,3,7,12

Rindergulasch mit Rot Wein gekocht, Eiergerste und Gurkensalat mit Sauerrahm
Red wine cooked beef stew, egg barley and cucumber salad with sour cream
6990 HUF

Borajánlat / Wein Empfehlung / Wine offer: Loliense Vörös 2020 Konyári Pince, Balatonboglár

Angus hátszín Merlot redukcióval és zöldségvariációval 1,3,7,9,12

Angus Sirlion Steak mit Merlotreduktion und Gemüsevariation
Angus sirlion steak with merlot reduction and variation of vegetables
12990 HUF

Borajánlat / Wein Empfehlung / Wine offer: „Enigma” Merlot 2020 Kiss Gábor Pince, Villány

Desszertek

Desserts

Levendulás mille-feuille 1,3,7,8

Levandel Mille-Feuille
Levander Mille-Feuille
2490 HUF

Házi túrógombóc gyümölcsökkel és diómorzsával 1,3,7,8

Hausgemachter Topfenknödel mit Obst und Walnusskrümel
Homemade cottage cheese dumplings with fruits and walnutcrumbs
2990 HUF

Kókuszos tapióka puding, banánkompóttal és ibolyás gyümölcs coulis 8

Kokos - Tapioka Pudding mit Bananakompott und Violett – Obst Coulis
Coconut - Tapioca pudding with banana compote and Violet - fruits coulis
2590 HUF

Szilvás brownie vanília fagylalttal 1,3,7,8

Pflaumenbrownie mit Vanilleeis
Plum brawnie with vanilla ice cream
2790 HUF

Panna Cotta sós karamellel, almával és mákmorzsával 1,7,8

Panna Cotta mit salzigem Karamell, Apfel und Mohnkrümel
Panna Cotta with salted caramel, apple and poppy seeds crumbs
2890 HUF

Sajtvariáció magyar és nemzetközi sajtokból 7,8

Auswahl an ungarischen und internationalen Käsesorten
Selection of Hungarian and International cheese
3490 HUF

Borajánlat / Wein Empfehlung / Wine offer: Graham's Fine Tawny Port

Almapálinkával flambírozott alma, vanília fagylalttal 1,3,7,8

Mit Apfelschnaps flambierter Apfel und Vanilleeis
Apple with apple distillate flambée and vanilla ice cream
5390 HUF

Borajánlat / Wein Empfehlung / Wine offer: Muskotály 2022 Thummerer Pince, Eger

SZIDÓNIA MAGYAROS MENÜ SZIDÓNIA - UNGARISCHES MENÜ SZIDÓNIA - HUNGARIAN MENU

Marhapofa gulyásleves házi kenyérral, csészében ^{1,3,9}

Eine Tasse Rinderbacke Gulaschsuppe mit hausgemachtem Brot
A cup of beef cheeks goulash soup with homemade bread



Vörösboros marhapörkölt tarhonyával és tejfölös uborkasalátával ^{1,3,7,12}

Rindergulasch mit Rot Wein gekocht, Eiergerste und Gurkensalat mit Sauerrahm
Red wine cooked beef stew, egg barley and cucumber salad with sour cream

VAGY / ODER / OR

Szűzpecsenye sonkában sütte padlizsános lecsóval, kölessel és lágy tojással ³

Jungfernbraten in Schinken umwickelt, Aubergine – Ratatouille, Hirse und
weiches Ei

Ham wrapped pork tenderloin, eggplant – ratatouille, millet and soft boiled
egg



Házi túrógombóc gyümölcsökkel & diómorzsával ^{1,3,7,8}

Hausgemachter Topfenknödel mit Obst & Walnussskrümel
Homemade cottage cheese dumplings with fruits & walnutcrumbs

Szidónia Ásványvíz
Szidónia Mineral Wasser
Szidónia mineral water

Három fogásos menü ásványvízzel: 12 500 HUF
Drei Gänge Menü mit Mineralwasser: 12 500 HUF
Three courses menu with mineral water: 12 500 HUF

Váradi Károly
Konyhafőnök / Chef de Cuisine
03. 10. 2023.

Allergének

Allergene / Allerges

- | | |
|---|--|
| 1. Glutént tartalmazó gabonafélék
Glutenhaltiges
Getreide
Cereals
containing
gluten | 8. Diófélék
Schalenfrüchte
Nuts |
| 2. Rákfélék
Krebstiere
Crustaceans | 9. Zeller
Sellerie
Celery |
| 3. Tojás
Eier von
Geflügel
Eggs | 10. Mustár
Senf
Mustard |
| 4. Hal
Fisch
Fish | 11. Szezám-mag
Sesamsamen
Sesame seeds |
| 5. Földimogyoró
Erdnüsse
Peanuts | 12. Kén-dioxid és az SO₂-ben kifejezett szulfidok
Schwefeldioxid
und Sulfite
Sulphur dioxide
and sulphites |
| 6. Szójabab
Sojabohnen
Soybeans | 13. Csillagfürt
Lupinen
Lupin |
| 7. Tej
Milch
Milk | 14. Puhatestűek
Weichtiere
Molluscs |