SZIDÓNIA®

KASTÉLYSZÁLLODA

ÉTLAP

SPEISEKARTE

MENU

SZIDÓNIA®
KASTÉLYSZÁLLODA

KÉRJÜK, HA ALLERGIÁS VALAMIRE TÁJÉKOZTASSON BENNÜNKET!
AZ ÁRAK FORINTBAN ÉRTENDŐEK ÉS TARTALMAZZÁK AZ ÁFÁ-T.
A SZÁMLA NEM TARTALMAZZA A SZERVÍZDÍJAT.

AMENYIBBEN TOVÁBBI FRISS ÉS ROPOGÓS KENYERET SZERETNÉNEK RENDELNI AZT 600 FT/KOSÁR ÁRON ÖRÖMMEL BIZTOSÍTJUK ÖNÖKNEK.

KÖSZÖNJÜK!

BITTE INFORMIEREN SIE UNSER SERVICETEAM ÜBER ETWAIGE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN.
ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN UNGARISCHEN FORINT (HUF) INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER.
TRINKGELD IST NICHT IM RECHNUNGSBETRAG ENTHALTEN.

GERNE SERVIEREN WIR IHNEN AUF WUNSCH EINEN ZUSÄTZLICHEN KORB FRISCHES, KNUSPRIGES BROT FÜR 600 HUF.

VIELEN DANK!

PLEASE INFORM OUR SERVICE TEAM OF ANY ALLERGIES OR FOOD INTOLERANCES.
ALL PRICES ARE QUOTED IN HUNGARIAN FORINTS (HUF) AND INCLUDE VAT.
GRATUITIES ARE NOT INCLUDED IN THE BILL.

AN ADDITIONAL BASKET OF FRESH, CRUSTY BREAD IS AVAILABLE UPON REQUEST FOR 600 HUF.

THANK YOU!

SZIDÓNIA®
KASTÉLYSZÁLLODA

SZEZONÁLIS AJÁNLAT
SAISONALES ANGEBOT / *SEASONAL SPECIALS*

BAJOR SÖRÖS SAJTKRÉMLEVES VAJAS PERECKRUTONNAL 1, 3, 7

Bayerische Bier-Käse-Cremesuppe mit Butterbrezel-Croûtons
Creamy Bavarian beer and cheese soup with buttered pretzel croutons
2.990 HUF

BAJOR FŰSZERES PÁCBAN SÜLT ROPOGÓS TARJA STEAK TORMÁS BURGONYASALÁTÁVAL 1, 9, 10

Knusprig gebratenes Schweinenackensteak in bayerischer Gewürzmarinade mit Meerrettich-Kartoffelsalat
Crispy pork neck steak in a Bavarian-style spiced marinade with horseradish potato salad
6.990 HUF

KÖNNYED BAJOR KRÉM GYÜMÖLCSÖKKEL 1, 3, 7, 8

Leichte Bayerische Creme mit Früchten
Light Bavarian cream with fruit
2.990 HUF

SZIDÓNIA®
KASTÉLYSZÁLLODA

ELŐÉTELEK
VORSPEISEN / *STARTERS*

SÜLT CÉKLA FÜSTÖLT DIÓKRÉMMEL ÉS KAKUKKFÜVES SZILVACHUTNEY-VAL – VEGÁN 8

Gebratene Rote Bete mit geräucherter Walnusscreme und Pflaumen-Thymian-Chutney – vegan
Roasted beetroot with smoked walnut cream and plum and thyme chutney – vegan
2.990 HUF

MELEG KÖMÉNYES QUINOA-SALÁTA CSICSERIBORSÓVAL, SÜTŐTÖKPÜRÉVEL – VEGÁN

Warmer Quinoa-Salat mit Kreuzkümmel, Kichererbsen und Kürbispüree – vegan
Warm quinoa salad with cumin, chickpeas and pumpkin purée – vegan
2.990 HUF

LAZACRILLETTE ALMÁS-UBORKÁS GÉLLEL ÉS KOVÁSZOS KENYÉRREL 1, 4, 7, 9, 10

Lachs-Rillette mit Apfel-Gurken-Gel und Sauerteigbrot
Salmon rillette with apple-cucumber gel and sourdough bread
3.990 HUF

LIBAMÁJPÁSTÉTOM FEKETERIBIZLIVEL, LILAHAGYMALEKVÁRRAL ÉS KÁVÉS CRUMBLE-LEL 1, 7, 8, 12

Gänseleberpastete mit schwarzen Johannisbeeren, roter Zwiebelmarmelade und Kaffee-Crumble
Goose liver pâté with blackcurrant, red onion jam and coffee crumble
7.990 HUF

TATÁR BEEFSTEAK TORMÁS TEJFÖLKRÉMMEL, LILA KARFIOLLAL ÉS BARNA VAJJAL 1, 3, 4, 7, 9, 10

Beefsteak-Tatar mit Meerrettich-Sauerrahmcreme, violettem Blumenkohl und brauner Butter
Steak tartare with horseradish sour cream, purple cauliflower and brown butter
7.990 HUF

SZIDÓNIA®
KASTÉLYSZÁLLODA

LEVESEK
SUPPEN /*SOUPS*

CÉKLAKRÉMLEVES FEKETE FOKHAGYMÁVAL - VEGÁN

Rote-Bete-Cremesuppe mit schwarzem Knoblauch – vegan
Creamy beetroot soup with black garlic – vegan
2.990 HUF

KAPROS RÖJTÖKI BURGONYALEVES 1, 3, 9

Kartoffelsuppe nach Röjtöker Art mit Dill
Röjtök-style potato soup with dill
2.990 HUF

ARANYLÓ KACSAHÚSLEVES LÚDGÉGETÉSZTÁVAL ÉS NARANCSSZÁLAKKAL 1, 3, 9

Goldene Entensuppe mit feinen Nudeln und Orangenstreifen
Golden duck broth with noodles and orange strips
3.490 HUF

MARHA GULYÁSLEVES 1, 3, 9

Ungarische Rindergulaschsuppe
Hungarian beef goulash soup
3.790 HUF

SZIDÓNIA®
KASTÉLYSZÁLLODA

FŐÉTELEK
HAUPTGERICHTE /*MAIN COURSES*

MELEG BALZSAMOS SALÁTA ÓRIÁSKUSZKUSSZAL ÉS PIRÍTOTT TÖKMAGGAL 1

Warmer Balsamico-Salat mit Perlcouscous und gerösteten Kürbiskernen
Warm balsamic salad with pearl couscous and toasted pumpkin seeds
4.990 HUF

...TOFUVAL 6

...mit Tofu
...with tofu
6.990 HUF

...GARNÉLÁVAL 2

...mit Garnelen
...with prawns
6.990 HUF

...KECSKESAJTTAL 7

...mit Ziegenkäse
...with goat cheese
6.990 HUF

...CSIRKECSÍKOKKAL

...mit Hähnchenstreifen
...with chicken strips
6.990 HUF

SZIDÓNIA®
KASTÉLYSZÁLLODA

FŐÉTELEK
HAUPTGERICHTE /*MAIN COURSES*

SÜLT CITROMOS-FOKHAGYMÁS GERSLIRIZOTTÓ BÜKKFAGOMBÁVAL 1 – VEGÁN

Gerstenrisotto mit Zitrone, Knoblauch und Buchenpilzen – vegan
Pearl barley risotto with lemon, garlic and beech mushrooms – vegan
4.990 HUF

...TOFUVAL 6

...mit Tofu
...with tofu
6.990 HUF

...GARNÉLÁVAL 2

...mit Garnelen
...with prawns
6.990 HUF

...KECSKESAJTTAL 7

...mit Ziegenkäse
...with goat cheese
6.990 HUF

...CSIRKECSÍKOKKAL

...mit Hähnchenstreifen
...with chicken strips
6.990 HUF

SZIDÓNIA®
KASTÉLYSZÁLLODA

FŐÉTELEK
HAUPTGERICHTE /*MAIN COURSES*

HORTOBÁGYI HARCSAFILÉ
KELKÁPOSZTA-PALACSINTA JULIENNE-NEL 1, 3, 4, 7

Welsfilet nach Hortobágyer Art mit Wirsing und Palatschinken-Julienne
Hortobágyi catfish fillet with savoy cabbage and pancake julienne
6.990 HUF

TANYASI CSIRKEMELL MAROKKÓI CITROMOS VADASMÁRTÁSSAL
ÉS BROKKOLIS CSŐBEN SÜLT BURGONYÁVAL 7, 9, 10

Hähnchenbrust mit marokkanisch inspirierter Zitronen-Vadas-Sauce und Brokkoli-Kartoffelgratin
Chicken breast with Moroccan-inspired lemon Vadas sauce and broccoli and potato gratin
6.990 HUF

KACSAMELL ÁFONYÁS ZÖLDSÉGVARIÁCIÓVAL 1, 6, 7, 9

Entenbrust mit einer Gemüsevariation und Preiselbeeren
Duck breast with assorted vegetables and lingonberries
7.590 HUF

SZIDÓNIA®
KASTÉLYSZÁLLODA

FŐÉTELEK
HAUPTGERICHTE /*MAIN COURSES*

15 ÓRÁN ÁT KONFITÁLT SERTÉSTARJA ENYHÉN CSÍPŐS GABONÁKKAL ÉS LECSÓHUMMUSSZAL 1, 7, 11

15 Stunden lang konfierte Schweinenackenmedaillons mit leicht pikanten Getreidebeilagen und Letscho-Hummus
Pork neck medallions slow-cooked confit for 15 hours with mildly spicy grains and lecsó hummus
6.990 HUF

OMLÓS MARHAPÖRKÖLT SÜLT HÁZI KNÉDLIVEL ÉS GYÖMBÉRES-BIRSALMÁS KOMPÓTTAL 1, 3, 7

Rindergulasch mit gerösteten hausgemachten Knödeln und Ingwer-Quitten-Kompott
Beef goulash with toasted homemade dumplings and ginger-quince compote
6.990 HUF

BÉLSZÍNPECSENYE LIBAMÁJJAL, BRIÓS KORONGON, PAPRIKÁS MÁRTÁSSAL ÉS GOMBAKRÉMMEL 1, 3, 7

Rinderfilet mit Gänseleber auf Brioche, dazu Paprikasauce und Pilzcreme
Beef tenderloin with foie gras on brioche, served with paprika sauce and mushroom cream
22.900 HUF

SZIDÓNIA®
KASTÉLYSZÁLLODA

DESSZERTEK
DESSERTS / *DESSERTS*

HÁZI TÚRÓGOMBÓC FAHÉJAS TEJFÖLLEL
1,3,7

Hausgemachte Topfenknödel mit Zimt-Sauerrahm
Homemade curd cheese dumplings with cinnamon sour cream
2.690 HUF

VEGÁN CSOKOLÁDÉ BROWNIE KONYAKOS MEGGYCOULIS-VAL 8 – VEGÁN

Veganer Schokoladen-Brownie mit Cognac-Sauerkirsch-Coulis
Vegan chocolate brownie with cognac sour cherry coulis – vegan
2.990 HUF

FŰSZERES MÁKOS POHÁRDESSZERT BERGAMOTTAL ÉS CÉKLA „KAVIÁRRAL" 1, 3, 7, 8

Würziges Mohndessert im Glas mit Bergamotte und Rote-Bete-Kaviar
Spiced poppy seed dessert in a glass with bergamot and beetroot caviar
2.990 HUF

BÁRSONYOS PISZTÁCIA-VANÍLIA DESSZERT 1, 5, 7, 8
LEHET GLUTÉNMENTES ÉS VEGÁN IS

Samtiges Pistazien-Vanille-Dessert
Auf Wunsch auch glutenfrei und vegan erhältlich.
Velvety pistachio-vanilla dessert
Gluten-free and vegan options available upon request.
3.290 HUF

SZIDÓNIA®
KASTÉLYSZÁLLODA

ALLERGÉNEK
ALLERGENE / *ALLERGENS*

1. GLUTÉNT TARTALMAZÓ GABONAFÉLÉK
GLUTENHALTIGES GETREIDE
CONTAINING GLUTEN

2. RÁKFÉLÉK
KREBSTIERE
CRUSTACEANS

3. TOJÁS
EIER
EGGS

4. HAL
FISCH
FISH

5. FÖLDIMOGYORÓ
ERDNÜSSE
PEANUTS

6. SZÓJABAB
SOJA
SOYBEANS

7. TEJ
MILCH UND MILCHERZEUGNISSE
MILK AND DAIRY PRODUCTS

8. DIÓFÉLÉK
SCHALENFRÜCHTE
NUTS

9. ZELLER
SELLERIE
CELERY

10. MUSTÁR
SENF
MUSTARD

11. SZEZÁMMAG
SESAMSAMEN
SESAME SEEDS

12. KÉN-DIOXID ÉS AZ SO2-BEN KIFEJEZETT SZULFITOK
SCHWEFELDIOXID UND SULFITE
SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES

13. CSILLAGFÜRT
LUPINEN
LUPIN

14. PUHATESTŰEK
WEICHTIERE
MOLLUSCS

SZIDÓNIA®
KASTÉLYSZÁLLODA

Az euróban feltüntetett árak tájékoztató jellegűek, a napi árfolyam függvényében változhatnak. Bővebb információért kérjük, érdeklődjön a recepción.

Jó étvágyat kívánunk!

Die gegebenenfalls in Euro angegebenen Preise dienen ausschließlich zur Orientierung und können je nach aktuellem Wechselkurs variieren. Für weitere Informationen steht Ihnen unser Rezeptionsteam gerne zur Verfügung.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Any prices quoted in euros are for guidance only and may vary depending on the current exchange rate. For further information, please contact our reception team.

Enjoy your meal!

Részletes tájékoztatásért forduljon bizalommal kollégáinkhoz!

Für Fragen zu unseren Speisen und deren Zutaten steht Ihnen unser Serviceteam jederzeit gerne zur Verfügung.
For further information about our dishes and ingredients, please do not hesitate to ask our service team.

Szeretnénk felhívni Vendégeink figyelmét, hogy Kastélyszállodánkban az ételek elkészítésénél a keresztszennyeződés kizárása teljes mértékben nem lehetséges.

Bitte beachten Sie, dass trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung unserer Speisen Kreuzkontaminationen mit Allergenen nicht vollständig ausgeschlossen werden können.

Please note that, despite the utmost care taken in preparing our dishes, cross-contact with allergens cannot be completely ruled out.

Váradi Károly
Chef

www.szidonia.hu