



ÉTLAP
SPEISEKARTE
MENU

Előételek

Vorspeisen / Starters

Friss zöldsaláta hajtásokkal, vegan öntettel és kecskesajttal ⁷

Frischer Grünersalat mit grünem Schießen, Veganesosse und Ziegenkäse
Fresh green salad with green sprouts, vegan sauce and goat's cheese
3290 HUF

Friss zöldsaláta hajtásokkal, vegan öntettel és chili-s tigrisrákokkal ²

Frischer Grünersalat mit grünem Schießen, Veganesosse und Chili - Tiger Garnelen
Fresh green salad with green sprouts, vegan sauce and chili - tiger prawns
3990 HUF

Friss zöldsaláta hajtásokkal, vegan öntettel és zöldfűszeres csirkemell csíkokkal

Frischer Grünersalat mit grünem Schießen, Veganesosse und
grünem Gewürzen – Hühnerbruststreifen
Fresh green salad with green sprouts, vegan sauce and
green seasoning chicken breast strips
3390 HUF

Borajánlat / Wein Empfehlung / Wine offer: Szidónia Zöldveltélni 2023 Vincellér Pince, Sopron

Vöröslencsekrémrel töltött cékla, marinált eperrel

Gefüllte Rote - Bete mit roten Linsencreme, mit mariniertem Erdbeeren
Beetroot stuffed with red lentil cream, with marinated strawberry
2890 HUF

Borajánlat / Wein Empfehlung / Wine offer: Szidónia Rosé 2023 Vincellér Pince, Sopron

Mangalica rilette fürjtojással és paprika coulis-val ^{1,9}

Rilette vom Mangalica Schwein mit Wachtelei und Paprika - Coulis
Mangalica pork rilette with quail eggs and red pepper coulis
3890 HUF

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

Magyar libamájpastétom zöldalma kompóttal és házi brióssal ^{1,3,7}

Ungarische Gänseleberpastéte mit
grünem Apfelkompott und selbstgemachte Brioche
Hungarian Foie Gras paté with
green apple compote and homemade brioche
7390 HUF

Borajánlat / Wein Empfehlung / Wine offer: Furmint 2020 Füleky Pince, Tokaj

Tatárbsztek citromos vajjal és kovászos kenyérrel ^{1,7,10}

Rindertatar mit Zitronen - Butter und Sauerteigbrot
Beef tartare with lemoned butter and sourdough bread
7990 HUF

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

Levesek Suppen Soups

Kókusztejes Julienne zölségleves hajdinával ⁹

Kokosmilch - Julienne Gemüsesuppe mit Buchweizen
Coconut milk - julienne vegetables soup with buckwheat
2690 HUF

Medvehagyma krémleves magvas ropival ^{1,3,7,9,11}

Bärlauchcremesuppe mit kernigem Salzstange
Ramsons cream soup with seeded salty stick
2990 HUF

Csípós zöldséges halleves harcsafasírttal ^{1,3,4,9}

Scharfe Fischsuppe mit Gemüse und Wels - Hackbraten
Hot fish soup with vegetables and cat fish loaf
3590 HUF

Falusi tyúkhúsleves gazdagon ^{1,3,9}

Reiche dörfliche Henne Suppe
Rich country side hen soup
2990 HUF

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

Gulaschsuppe vom Rinderbacke mit hausgemachtem Brot
Beef cheeks goulash soup with homemade bread
3790 HUF

Főételek Hauptspeisen Main Courses

Szecsúáni borsos tofu ízletes szószban, kölessel ^{1,6,9}

Szechuanpfeffer - Tofu in einer leckeren Sauce mit Hirse

Sichuan peppered tofu in a delicious sauce with millet

4990 HUF

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

Papardelle zöldséges paradicsommártással és parmezán sajttal ^{1,3,7,9}

Papardelle mit Gemüse - Tomatensosse und Parmesankäse

Papardelle with vegetables - tomato sauce and parmesan cheese

4990 HUF

Borajánlat / Wein Empfehlung / Wine offer: Szidónia Rosé 2023 Vincellér Pince, Sopron

Curry-s karfiol quiche mangó dresszingses friss salátával ^{1,3,7}

Curry - Blumenkohl Quiche und frischer Salat mit Mangososse

Curry - coulfiflower quiche and fresh salad with mango sauce

4990 HUF

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

Tanyasi csirkemell zöldséges hajdinakásával

Hühnerbrust vom Bauern mit Gemüse - Buchweizen Brei

Farmhouse chicken breast with vegetables – buckwheat porridge

5490 HUF

Borajánlat / Wein Empfehlung / Wine offer: Szidónia Zenit Dry 2023 Vincellér Pince, Sopron

Paprikás ördögsekér gomba sufnyudlival és fodros kellel ^{1,3,7}

Austernpilze mit cremigem Paprikasosse, Schupfnudeln und Grünkohl

Oyster mushroom with creamy red pepper sauce, potato noodles and kale

5990 HUF

Borajánlat / Wein Empfehlung / Wine offer: Rosé Cuvée 2023 Konyári Pince, Balatonboglár

Magvas tőkehal szardellás - kapros - majonézes salátával 1,3,4,7,9

Kerniger Kabeljau mit Sardellen - Dill - Mayonnaisesalat
Seeded cod fish with anchovy - dill - mayonnaise salad
5890 HUF

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

Magyaros harcsa szalonnás májkroketten és zellerpürével 1,3,4,7,9

Wels nach ungarischer Art mit Speck - Leberkroketten und Selleriepüree
Cat fish á la Hungary with bacon - liver croquettes and celeriac puree
6990 HUF

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

**Szűzpecsenye ropogós pankó morzsában sütve,
fokhagymás burgonya pürével és mentás joghurtos uborkasalátával** 1,3,7

Knusprig gebackener Panko - Schweinslungenbraten mit
Knoblauch - Kartoffelpüree und Gurkensalat mit Joghurt und Minze
Pork tenderloin deep fried in crispy panko crumb with
garlic - mashed potatoes and cucumber salad with yogurt and mint
7290 HUF

Borajánlat / Wein Empfehlung / Wine offer: Szidónia Zöldveltélni 2023 Vincellér Pince, Sopron

Marhapofa pörkölt galuskával és házi csalamádéval 1,3,7

Rinderbäckchen - Gulasch mit Nockerln und selbstgemachte eingelegte Gemüse
Beef cheeks stew with noodle and homemade pickled vegetables
7990 HUF

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

Kacsamell polentával, áfonyás káposztamajonézzel és karottával 7,12

Entenbrust mit Polenta, Heidelbeer - Kohlmayonnaise und Karotten
Duck breast with polenta, blueberry - cabbage mayonnaise and carrots
7990 HUF

Borajánlat / Wein Empfehlung / Wine offer: Syrah 2022 Takler Pince, Szekszárd

Angus bélszín Cognac-os borsmártással, konfitált burgonyával, zöldségekkel 7,9,12

Angus Steak mit Cognac - Pfeffersosse, Confierte Kartofflen und Gemüse
Angus steak with Cognac - pepper sauce, confit potatoes and vegetables
18 990 HUF

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

Desszertek

Desserts

Kókuszos házi sütemény 1,3,7,8

Hausgemachtes Kokoskuchen
Homemade coconut spong cake
2490 HUF

Nyers vegán zabdesszert gyümölcsökkel

Roh vegane Hafer - Dessert mit Obst
Raw vegan oatsdessert with fruits
2590 HUF

Somlói „Revolution” pohárdesszert 1,3,7,8

Somlauer Nockerln „Revolution” im Glas
Sponge cake á la Somló „Revolution” - glass dessert
2790 HUF

Virágos rizskrémes tart 1,3,7,8

Blumiger Reiscreme - Tart
Flowery rice cream tart
3290 HUF

Szarvasgombás kastély tortácska 1,3,7,8

Schloss - Törtchen mit Trüffel
Cake á la Château with truffle
3590 HUF

Sajtválogatás magyar és nemzetközi sajtokból 7,8

Auswahl an ungarischen und internationalen Käsesorten
Selection of Hungarian and International cheese
4890 HUF

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

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

Apfelschnaps flambierte Äpfel mit Vanilleeis
Apple flambéed with apple destillate with vanilla ice cream
6490 HUF

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

SZIDÓNIA MAGYAROS MENÜ

SZIDÓNIA - UNGARISCHES MENÜ

SZIDÓNIA - HUNGARIAN MENU

Egy csésze marhapofa gulyásleves házi kenyérrel ^{1,3,9}

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



Magyaros harcsa szalonnás májkroketten és zellerpürével ^{1,3,4,7,9}

Wels nach ungarischer Art mit Speck - Leberkroketten und Selleriepüree
Cat fish á la Hungary with bacon - liver croquettes and celeriac puree

VAGY / ODER / OR

Marhapofa pörkölt galuskával és házi csalamádével ^{1,3,7}

Rinderbäckchen - Gulasch mit Nockerln und selbstgemachte eingelegte Gemüse
Beef cheeks stew with noodle and homemade pickled vegetables



Somlói „Revolution” pohárdesszert ^{1,3,7,8}

Somlauer Nockerln „Revolution” im Glas
Sponge cake á la Somló „Revolution” - glass dessert

Szidónia Ásványvíz
Szidónia Mineral Wasser
Szidónia mineral water

Három fogásos menü ásványvízzel: 13 990 HUF
Drei Gänge Menü mit Mineralwasser: 13 990 HUF
Three courses menu with mineral water: 13 990 HUF

Allergének

Allergene / Allerges

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

Részletes tájékoztatásért forduljon bizalommal kollégáinkhoz!
Für nähere Informationen wenden Sie sich bitte an unsere Kollegen!
For more details please, ask Our colleagues!

Váradi Károly
Konyhafőnök
Chef de Cuisine

Tolvaj Csaba
Étterem Vezető
Restaurant Manager