



**SZIDÓNIA<sup>®</sup>**

KASTÉLYSZÁLLODA

**ÉTLAP**

**SPEISEKARTE**

*MENU*



**SZIDÓNIA®**

KASTÉLYSZÁLLODA

**BÖJTI AJÁNLAT  
FASTENANGEBOT/FASTING OFFER**

**HORTOBÁGYI ZÖLDSÉGES BATYU PAPRIKA VELOUTÉ-VAL**

**1,3,7,8,9**

Hortobagy-Gemüsepalatschinke mit Paprika-Velouté  
Hortobagy-style savoury crêpe filled with vegetables, served with  
paprika velouté

2490 HUF

**HARCSAFILÉ KÁRPÁTI MÓDRA FEKETEGYÖKÉR PÜRÉVEL**

**1,4,6,7,9,12**

Welsfilet nach karpatischer Art mit schwarzem Wurzelpüree  
Carpathian-style catfish fillet with black root puree

6990 HUF

**ASZALT SZILVÁS PULISZKA MOUSSE POHÁRBAN 1,3,7,8,12**

Polenta-Mousse mit getrockneten Pflaumen im Glass  
Polenta mousse with dried plums served in a glass

2490 HUF



**SZIDÓNIA®**

KASTÉLYSZÁLLODA

**ELŐÉTELEK  
VORSPEISEN / STARTERS**

**BELUGA LENCSESALÁTA TÖKMAGOS HUMMUSSZAL TÖLTÖTT KARALÁBÉVAL 11**

Beluga- Linsensalat mit Kürbiskern-Hummus gefülltem Kohlrabi  
*Beluga lentil salad with kohlrabi stuffed with pumpkin seed hummus*  
2990 HUF

**CÉKLA-AVOKÁDÓ-QUINOA TABULÉ GRÁNÁTALMÁVAL**

Rote-Bete-Avocado-Quinoa-Taboulé mit Granatapfel  
*Beetroot, avocado, and quinoa tabbouleh with pomegranate*  
2990 HUF

**MELEG LAZACPISZTRÁNG TORMÁS ROPOGÓS ZÖLDSÉGEKKEL 1,4,6,7,9**

Warme Lachsforelle mit Meerrettich und knusprigem Gemüse  
*Warm salmon trout with horseradish and crispy vegetables*  
3990 HUF

**LIBAMÁJPÁSTÉTOM FÜGÉS LILAHAGYMA LEKVÁRRAL  
ÉS HÁZI BRIÓSSAL 1,3,7,8**

Gänseleberpastete mit Feigen-Rotzwiebel-Marmelade und hausgemachtem Brioche  
*Foie gras pâté with fig and red onion jam and homemade brioche*  
7990 HUF

**ANGUS TATÁR VAJJAL, KAPORKRÉMMEL, FERMENTÁLT ZÖLDSÉGEKKEL ÉS  
PIRÍTÓSSAL 1,3,4,7,9,10**

Angus-Tatar mit Butter, Dillcreme, fermentiertem Gemüse und Toast  
*Angus tartare with butter, dill cream, fermented vegetables, and toasted bread*  
7990 HUF



**SZIDÓNIA®**

KASTÉLYSZÁLLODA

**LEVESEK  
SUPPEN / SOUPS**

**PASZTERNÁKKRÉMLEVES ZÖLDSÉGGOKTÉLLAL 6,9**

Pastinakencremesuppe mit Gemüsecocktail und Kichererbsen  
*Parsnip cream soup with vegetable cocktail and chickpeas*  
2690 HUF

**KAPROS RÖJTÖKI BURGONYALEVES ÁRPAGYÖNGGYEL 1,7,9**

Dill-Kartoffelsuppe nach Röltöker Art mit Graupen  
*Röltök-style potato soup with dill and pearl barley*  
2990 HUF

**KAKUKKFÜVES GYÖNGYTYÚKLEVES BENNE FÓTT HÚSSAL  
ZÖLDSÉGEKKEL 1,3,9**

Perlhuhnsuppe mit Thymian, Fleisch und Gemüse  
*Guinea fowl soup with thyme, meat and vegetables*  
3490 HUF

**GULYÁSLEVES HÁZI CSIPETKÉVEL 1,3,9**

Gulaschsuppe mit gezumpftem Nockerl  
*Goulash soup with nipped paste*  
3790 HUF



**SZIDÓNIA®**

KASTÉLYSZÁLLODA

**FŐÉTELEK**  
**HAUPTGERICHTE /MAIN COURSES**

**SÜLT KARFIOLOS PIKÁNS HAJDINAKÁSA HÁZI ECETES SÜLT  
ZÖLDSÉGEKKEL ÉS KANDÍROZOTT SZALONNÁVAL 9**

Gebratener Blumenkohl mit würzigem Buchweizenbrei, hausgemachtem eingelegtem  
Ofengemüse und kandiertem Speck  
Roasted cauliflower with spicy buckwheat porridge, homemade pickled roasted  
vegetables, and candied bacon  
4990 HUF

**...TOFUVAL 6**

...mit Tofu  
...with *tofu*  
6990 HUF

**...CSILIS GARNÉLÁVAL 2**

...mit Chili-Garnelen  
...with *chili prawns*  
6990 HUF

**...CSIRKECSÍKOKKAL**

...mit Hähnchenstreifen  
...with *chicken strips*  
6990 HUF

**...KECSKESAJTTAL**

...mit Ziegenkäse  
...with *goat cheese*  
6990 HUF



**SZIDÓNIA®**

KASTÉLYSZÁLLODA

## FŐÉTELEK HAUPTGERICHTE /MAIN COURSES

### **KELKÁPOSZTA FŐZELÉK ROPOGÓS TOJÁSSAL 1,3,7,9**

Kohlgemüse mit knusprigem Ei  
Stewed cole cabbage with crispy egg  
4990 HUF

### **KACSAMELL MÉZES CSILIS KÁPOSZTÁVAL ÉS FOKHAGYMÁS BURGONYAPÜRÉVEL 1,6,7,12**

Entenbrust mit Honig-Chili-Kohl und Knoblauch-Kartoffelpüree  
*Duck breast with honey-chili cabbage and garlic mashed potatoes*  
7590 HUF

### **PARMEZÁNOS MAGVAKKAL SÜLT VAJHAL CÉKLÁS ZÖLDSÉGEKKEL ÉS BATÁTAPÜRÉVEL 1,4,6,7,9**

Butterfisch mit Parmesan-Kernen, Rote-Bete-Gemüse und Süßkartoffelpüree  
*Butterfish baked with parmesan seeds, beetroot vegetables and sweet potato purée*  
6990 HUF

### **SZŰZPECSENYE ÉS FŰSZERES „KOCSONYAKROKETT” KOLBÁSZMÁRTÁSSAL ÉS SÁRGABORSÓ PÜRÉVEL 1,3,7,9,11**

Schweinefilet mit würzigen „Gelee-Kroketten“, Wurstsoße und  
Gelbem-Erbsenpüree  
Pork tenderloin with spicy “jelly croquettes,” sausage sauce, and yellow pea  
purée  
6490 HUF



**SZIDÓNIA®**

KASTÉLYSZÁLLODA

**FŐÉTELEK**  
**HAUPTGERICHTE /MAIN COURSES**

**BORJÚ BÉCSI VAJAS PETREZSELYMES BURGONYÁVAL ÉS HÁZI SAVANYÚSÁGGAL 1,3,7**

Wiener Kalbsschnitzel mit Butterkartoffeln und Petersilie sowie hausgemachtem Sauergemüse

Viennese veal schnitzel with buttered parsley potatoes and homemade pickles  
7990 HUF

**ENYHÉN CSÍPÓS MARHAPÖRKÖLT VAJAS-SZALVÉTÁS GOMBÓCCAL ÉS HÁZI SAVANYÚSÁGGAL 1,3,7**

Leicht pikantes Rindspörkölt mit Butter-Semmelknödeln und hausgemachten Sauergemüse

*Mildly spicy beef stew with butter bread dumplings and homemade pickles*  
6590 HUF

**ANGUS BÉLSZÍNSTEAK ALMÁVAL, LIBAMÁJJAL ÉS BURGONYASZALMÁVAL 1,7,12**

Angus-Rinderfiletsteak mit Apfel, Gänseleber und Kartoffelstroh

*Angus beef fillet steak with apple, foie gras and potato straw*  
22.900 HUF



**SZIDÓNIA®**

KASTÉLYSZÁLLODA

**DESSZERTEK  
NACHTISCH / DESSERTS**

**HÁZI TÚRÓGOMBÓC FAHÉJAS TEJFÖLLEL 1,3,7**

Hausgemachte Topfenknödel mit Sauerrahm und Zimt  
Homemade cottage cheese dumplings with cinnamon sour cream  
2690 HUF

**PISZTÁCIA- ACAI VEGÁN POHÁRKRÉM 8**

Pistazien-Acai veganes Schichtdessert  
*Pistachio-acai vegan layered cream*  
3290 HUF

**MARLENKA SÓS KARAMELLEL ÉS ZÖLDALMAKOMPÓTTAL 1,3,7,8**

Marlenka mit Salzkaramell und Grünem Apfelkompott  
*Marlenka with salted caramel and green apple compote*  
3290 HUF



**SZIDÓNIA®**

KASTÉLYSZÁLLODA

**DESSZERTEK  
NACHTISCH / DESSERTS**

**ÖTFŰSZERES CSIGA BORHABBAL ÉS DIÓSZORBÉVAL 1,3,7,8,12**

Fünf-Gewürze-Schnecke mit Weinschaum und Walnuss-Sorbet

*Five-spice pastry swirl with wine foam and walnut sorbet*

2990 HUF

**MÁKOS-CITROMOS DESSZERT MÁLNA GÉLLEL  
GYÜMÖLCSÖKKEL 1,3,7,8**

Mohn-Zitronen-Dessert mit Himbeergel und Früchten

*Poppy seed and lemon dessert with raspberry gel and fruits*

3290 HUF

**SAJTVÁLOGATÁS KÉZMŰVES MAGYAR ÉS NEMZETKÖZI  
SAJTOKBÓL 7,8**

Käseauswahl aus hausgemachten ungarischen und internationalen Käsesorten

*Cheese selection with artisan Hungarian and international cheeses*

4890 HUF



**SZIDÓNIA®**

KASTÉLYSZÁLLODA

## ALLERGÉNEK ALLERGENE / ALLERGENS

**1. GLUTÉN**  
**TARTALMAZÓ**  
**GABONAFÉLÉK**  
GLUTENHALTIGES  
GETREIDE CEREALS  
*CONTAINING GLUTEN*

**2. RÁKFÉLÉK**  
KREBSTIERE  
*CRUSTACEANS*

**3. TOJÁS**  
EIER VON GEFLÜGEL  
*EGGS*

**4. HAL**  
FISCH  
*FISH*

**5. FÖLDIMOGYORÓ**  
ERDNÜSSE  
*PEANUTS*

**6. SZÓJABAB**  
SOJABOHNEN  
*SOYBEANS*

**7. TEJ**  
MILCH  
*MILK*

**8. DIÓFÉLÉK**  
SCHALENFRÜCHTE  
*NUTS*

**9. ZELLER**  
SELLERIE  
*CELERY*

**10. MUSTÁR**  
SENF  
*MUSTARD*

**11. SZEZÁMMAG**  
SESAMSAMEN  
*SESAME SEEDS*

**12. KÉN-DIOXID ÉS AZ  
SO<sub>2</sub>-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 in Euro genannten Preise dienen zur Orientierung und hängen vom aktuellen Wechselkurs ab. Für nähere Informationen wenden Sie sich bitte an die Rezeption.

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit

*The Euro prices should serve as orientation only, they vary depending on the current rate of exchange. For further information please contact the reception.*

*Enjoy your Meal!*

**Részletes tájékoztatásért forduljon bizalommal kollégáinkhoz!**

Für nähere Informationen wenden Sie sich bitte an unsere Kollegen!

*For more details please, ask Our colleagues!*

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

Wir möchten unsere Gäste darauf aufmerksam machen, dass Kreuzkontaminationen bei der Zubereitung von Speisen in unserem Schlosshotel nicht vollständig ausgeschlossen werden können.

*We would like to draw our guests, attention to the fact that cross-contamination when preparing food in our castle hotel cannot be completely ruled out.*

Váradi Károly  
Chef

[www.szidonia.hu](http://www.szidonia.hu)